

# *Les formules plateaux repas*

## *Froids ou chauds*

**Formule repas froid à 20.18 € ht sans boisson / 22.20 € ttc**  
**Formule repas froid avec boisson 21.64 € ht / 23.80 € ttc**

**Formule repas avec un plat chaud sans boisson : 21.95 € ht / 24.15 € ttc**  
**Formule repas avec un plat chaud et boisson : 23.45 € ht / 25.80 € ttc**

*Le choix de votre commande sera pris en considération avant 11 heures*  
*Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement*

### Les entrées

*Les crudités fraîches de saison*

*Ou*

*Le jambon persillé « label rouge « à l'aligoté »*

*Ou*

*Le soufflé de truite maison et son émulsion de fines herbes*

*Ou*

*Le traditionnel pâté en croute de volaille à la graine de moutarde*

### 2 choix de viandes froides par personne

*Le magret de canard rôti ou le filet mignon de porc au four*

*Ou*

*Le filet de volaille jaune cuisson basse température*

*Ou*

*L'éventail de filet de bœuf Simmental braisé*

*\* Condiments et assaisonnements inclus*

### Nos plats chauds garnis au choix \*

***Quelques exemples : Nous consulter***



*Les joues de porc confites, au pinot noir*

*Ou*

*La cassolette de poisson du moment au beurre blanc*

*Ou*

*Le demi-coquelet jaune de Bresse à la moutarde*

*Ou*

*Le jambon à l'os, grillé, sauce forestière*

### Et d'autres plats selon les approvisionnent ....

#### Le fromage

*Chèvre frais, Amour de Nuits, Comté, Brillât Savarin,  
Camembert au lait cru, Reblochon....*

#### Le dessert

*La tarte fine aux fruits, la panacotta aux fruits rouges, le tiramisu maison au café,  
La salade de fruits frais*

*+*

*Pain individuel de 50 grammes*

*Couverts et serviettes à usage unique inclus*