

CARTE DES PLATEAUX REPAS

Mai - Juin - Juillet

POUR COMMANDER :

04 73 61 30 51 OU INFO@LE-MONTROGNON.COM

Conditions de commande :

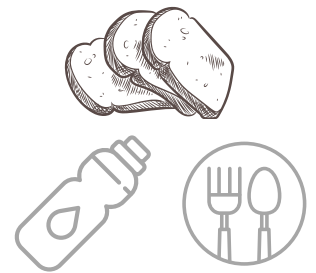
Commande à passer au moins 48h à l'avance.

Frais de livraisons calculés pour chaque dossier.

Minimum de 5 repas (**même menu à choisir pour l'ensemble des convives**).

Avec la formule sont fournis :

- Une bouteille d'eau minérale Volvic de 50cl.
- Un morceau de pain.
- Des couverts et serviettes jetables.
- L'assaisonnement.



TROIS FORMULES AU CHOIX :

- **FORMULE A 19€ HT**
- **FORMULE A 24€ HT**
- **FORMULE A 30€ HT**



FORMULE 19€ HT

ENTRÉES :

- Salade César traditionnelle.
- Pounti de volaille et pickles de légumes.
- Opéra saumon fumé et légumes du soleil, roquette et coulis de poivrons.
- Tomates anciennes, crème fouettée chèvre frais, vinaigrette aux noisettes.

PLATS

1. Plats réchauffés par vos soins

- Emincée de pintade au citron, flan printanier.
- Soufflé de la mer à la basquaise, blésotto aux herbes.

ou

2. Plats froids

- Vapeur de saumon mi salé, vierge de légumes et pâtes fraîches.
- Longe de veau confite au lait d'amande, crèmeux de courgettes à l'olive noire.

FROMAGE

DESSERTS

- Salade de fruits frais.
- Tarte chocolat caramel. (voir photo)
- Baba au citron, crème pralinée et cubes de citron confit (sans alcool)
- Framboisier.



FORMULE 24€ HT

ENTRÉES :

- Filet de rouget, fine ratatouille au basilic.
- Millefeuille foie gras et magret fumé, chutney rhubarbe hibiscus.
- Tartare de thon au lait de coco, vierge de légumes.
- Tataki de boeuf mariné miel citron soja, salade thaï.

PLATS

1. Plats réchauffés par vos soins

- Aiguillettes d'omble chevalier panées à la tomate, crème d'avocat, lentilles façon paëlla.
- Filet de canette aux pêches, réduction de vinaigre balsamique, darphin de patate douce.

ou

2. Plats froids

- Ballotine de filet de sole aux crevettes, salade de courgettes et tomates confites.
- Escalopine de veau, crème forestière, légumes croquants à l'huile de sésame.

FROMAGE

DESSERTS

- Salade de fruits frais. (voir photo)
- Moelleux noisette, crémeux yuzu et éclats de cacao caramélisé.
- Abricots rôtis et crème à la vanille
- Entremet dulcey, pêche blanche et moelleux amande.





FORMULE 30€ HT

LAISSEZ VOUS SURPRENDRE !

Menu établi par le chef selon le retour du marché.
Des produits haut de gamme et des recettes exclusives !
Ce menu sera proposé pour toute commande de moins de
24h à l'avance.

ENTRÉE

.....

PLATS CHAUD OU FROID

.....

FROMAGE

.....

DESSERT



POUR COMMANDER :

04 73 61 30 51 OU INFO@LE-MONTROGNON.COM