

# PLATEAUX REPAS

JUIN - JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE



**GAMME 19.90€ HT**

## Entrée

Salade César

Ceviche de dorade, herbes fraîches et suprêmes d'agrumes

Salade fraîcheur : feuilles d'épinards, tomates, boulgour, patate douce, feta, oignons rouges et graines de courge (**végé**)

## Plat froid

Volaille basquaise, tapenade d'olives noires et salade de pommes de terre

Terrine de poisson, salade de riz, vinaigrette aux herbes et mayonnaise safranée

Salade de fusilli au pesto vert, tomates cerises, courgettes, poivrons, petits pois et parmesan (**végé**)

## Plat à réchauffer

Flan de foie de volaille au porto, petits légumes glacés et tombée d'épinards

Accras de colin, mayonnaise au yuzu et petits légumes grillés

Gratin de courgettes au parmesan et tomates confites (**végé**)

## Fromages

## Dessert

Panna cotta vanille fruits rouges

Tarte amandine aux abricots

Cake marbré

Salade de fruits

**GAMME 25.50€ HT**

## Entrée

Salade périgourdine

Salade tropicale : saumon fumé, goyave, oignons rouges, cacahuètes

Tartare de cœur de bœuf, burratina di bufala et pesto frais (**végé**)

## Plat froid

Veau en fines tranches, crème de câpres et sa brunoise d'asperges vertes

Truite confite citronnée, purée et pickles de patate douce, vierge de légumes truffée

Asperges à l'anglaise, crème de ricotta, houmous d'aubergine et huile verte de poireaux (**végé**)

## Plat à réchauffer

Bœuf en brochette façon teriyaki, brunoise de légumes thaï et duo de riz

Pavé de cabillaud, tomate provençale, tombée de poireaux, beurre blanc au champagne

Légumes du soleil rôtis au miel, crémeux de cœur d'artichaut (**végé**)

## Fromages

## Dessert

Mousse au chocolat, crémeux sarrasin

Muffin au gruë de cacao

Entremets pêche au thé

**GAMME 32€ HT**

Entrée

Plat froid / à réchauffer

Fromages

Dessert

## Laissez vous surprendre!

Menu établi sur mesure par le chef

Produits haut de gamme et recettes exclusives.

Menu servi pour toute commande de moins de 72h.

## SONT INCLUS

Eau minérale 50cl

Pain

Kit couvert bois

Assaisonnement

## LOGISTIQUE

Frais de livraison calculés pour chaque commande

Minimum de 5 plateaux

Menu identique pour l'ensemble des convives

Délai de commande : 5j minimum

Commandes : [infoele-montrognon.com](http://infoele-montrognon.com) Informations : 04 73 61 30 51