

# *Au Choix...*

CUISINIER - TRAITEUR

## **Plateaux repas – Au Choix...**

*Choix n°1* – 14,00 €

2 crudités  
3 charcuteries  
Rôti de porc, filet de poulet  
2 fromages  
Dessert  
Pain

*Choix n°2* – 15.10 €

2 crudités  
Terrine de la mer  
Rosbeef, filet de volaille poché  
2 fromages  
Dessert  
Pain

*Choix n°3* – 16,20 €

2 crudités  
Charcuteries régionales  
(Jambon cru, terrine du moment,  
saucisse fumée)  
Rosbeef, mignon de porc  
2 fromages  
Dessert  
Pain

*Choix n°4* – 18,30 €

2 crudités  
Duo de saumon  
(Pavé de saumon, saumon fumé)  
Rond de gîte de veau, magret de canard  
2 fromages  
Dessert  
Pain

### *Dessert Au Choix...*

Tartelette au citron, Tarte aux poires amandines, Mousse chocolat et ses Griottines,  
Panna cotta coulis de mangue, Crumble spéculos et pommes

Des verres à pied plastiques (0,40 € pièce) et des couverts jetables en bambou  
(0,50 € la pochette) peuvent vous être fournis (0,90 € le lot) sur demande.

*En dessous de 12 plateaux repas, merci de choisir une formule et un dessert identiques*

Tarifs au 15/03/2024