

PLATEAUX REPAS

« Congrès »

Une entrée, un plat, sa garniture et un dessert à choisir.

Entrée

(Choix unique)

Duo de Saumon Mariné et Fumé, Vinaigrette à l'Ananas
Salade de Supions à la Provençale
Thaïlandaise de Volaille au Sésame
Jambon Cru en chiffonnade et Brousse, Julienne à l'Huile Parfumée
Tartare de Tomates au Thon à l'Antiboise
Salade fraîche à l'Antipasti
Tiramisu de Légumes et Fromage de Chèvre Frais
Charcuteries Italiennes et Roquette au Pesto

• • •

Plat Froid

(Choix unique)

Emincé de Magret de Canard, Légumes de Saison glacés au Muscat
Saumon Vapeur de Fenouil, Riz Basmati
Suprême de Cabillaud en Rougail, Légumes de Saison
Filet de daurade Snacké, Sauce Sainte-Anne, Tagliatelles à l'Huile d'Olive Extra Vierge
Rôti de Bœuf Sauce Moutarde à l'Ancienne, Salade de Pomme Grenaille à la Ciboulette
Filet de Poulet Tereyaqui, Salade Piquinoise
Brochette de Veau Sauce Tartare, Pomme de Terre au Romarin
Suprême de Pintade Forestière, Poêlée de Rate au Romarin

• • •

Fromage et pain

• • •

Le Dessert

(Choix unique)

Eclair chocolat
Paris-Brest
Mille-feuille
Crème Brûlée
Entremet 2 Chocolats
Fruitier
Fraisier et son Coulis de Fruits Rouges
Tarte au Citron Meringuée
Royal Praliné
Opéra

• • •

Supports au choix :

- Plateau Design : couverts inox à usage unique, sel/poivre, serviette papier
- Plateau Pulpe de canne biodégradable, couverts en bambou, sel poivre et serviette en papier
- Coffret Luxe : couverts en inox à usage unique, kit sel et poivre en plastique, gobelet verre et serviette en papier

« Prestige »

Entrée

(Choix unique)

Salade Antipasti aux Petits Légumes Marinés

Ou

Filets de Rougets sur Lit de Compotée d'Oignons à la Tapenade Noire et Cébette

Ou

Marbré de Foie Gras mi-cuit à la Mangue, Pousses de Jeunes Salades Aromatisées et Vinaigrette d'Ananas

• • •

Plat chaud

(À réchauffer au four ou au micro-ondes)

Emincé de Filet de Bœuf Sauce Bordelaise, Pressée de Roseval

Ou

Suprême de Pintade farci aux Cèpes et son jus, Compotée d'Aubergines aux Fruits d'Asie

Ou

Filet de Daurade Snacké, Sauce Sainte-Anne, Tagliatelles à l'Huile d'Olive Extra Vierge

• • •

Fromage et Petit Pain

• • •

Le Dessert

(Choix unique)

Tarte Tropicane

Ou

Tiramisu, Crème Anglaise

Ou

Choco Banane Biscuit Amandes

• • •

Supports au choix :

- Plateau Design : couverts inox à usage unique, sel/poivre, serviette papier
- Plateau Pulpe de canne biodégradable, couverts en bambou, sel poivre et serviette en papier
- Coffret Luxe : couverts en inox à usage unique, kit sel et poivre en plastique, gobelet verre et serviette en papier

« Raffiné »

Entrée

(Choix unique)

Cannelloni de Magret Fumé aux Légumes de Saison, Vinaigrette Tiède Truffée
Ou
Harmonie de Noix de Saint-Jacques et Petits Légumes Provençaux Marinés à l'Huile d'Olive Vierge

• • •

Plat Froid ou chaud

(À réchauffer au four ou au micro-ondes)

Filet de Pigeonneau Fumé, Poêlée de Légumes Caramélisés au Suc de Raisin Muscat
Ou
Enrobée de Veau aux Morilles, Essence de Garigues, Crémeux de Polenta

• • •

Le Fromage

(Choix unique)

Mesclun aux Pignons de Pin Dorés
Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Braison
ou
Petit Chèvre du Haut Var Affiné par notre Maître Fromager
sur un Lit de Mesclun à l'Huile d'Olive Vierge

• • •

Petit Pain

• • •

Le Dessert

(Choix unique)

Brownies Macaronade et son Coulis au Caramel Laitier
Ou
Aumônière aux Fruits et Caramel Laitier
Ou
Croustillant Praliné et Mousse Fondante au Chocolat,
Petite Verrine Abricot Nougat, Macaron Pistache

• • •

Supports au choix :

- Plateau Design : couverts inox à usage unique, sel/poivre, serviette papier
- Plateau Pulpe de canne biodégradable, couverts en bambou, sel poivre et serviette en papier
- Coffret Luxe : couverts en inox à usage unique, kit sel et poivre en plastique, gobelet verre et serviette en papier

PLATEAUX REPAS EMPORTEES / LIVRES

	TARIFS PLATEAU DESIGN	TARIFS PLATEAU PULPE DE CANNE	TARIFS COFFRET LUXE
CONGRES	14.00 € HT	15.00 € HT	17.50 € HT
PRESTIGE (plat chaud)	16.50 € HT	17.50 € HT	20.00 € HT
RAFFINE	19.50 € HT	20.50 € HT	23.00 € HT

- Frais de Livraison en sus** : Jusqu'à 40 km de nos locaux : **42.00 € HT** (Au-delà de 40 km, nous consulter).

LUNCH BOX EMPORTEES / LIVREES

Lunch box pic-nic

Salade de pâtes

Ou

Salade tomates mozzarella

• • •

Club sandwich toasté au poulet

Ou

Bun's sésame pecorino magret

• • •

Royal Praliné

Ou

Fruitier

• • •

Support : boîte pic-nic carton à poignées, couverts en plastique et serviette en papier

- Tarif** : **11 € HT par personne**
- Frais de Livraison en sus** : Jusqu'à 40 km de nos locaux : **42.00 € HT** (Au-delà de 40 km, nous consulter).

OPTIONS

- BOISSONS** :

Vin de pays du Var (1/4 de bouteille)	2.00 € HT
Soda (33cl)	2.00 € HT
Cristalline (50 cl)	1.00 € HT
Café operculé (eau chaude à rajouter)	1.50 € HT
Thé operculé (eau chaude à rajouter)	1.50 € HT

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros HT + TVA en vigueur au 01/01/12 :
taux de 5.5% pour les prestations nourriture seule et boissons non alcoolisées (sans matériel ni personnel),
taux de 19.6% pour les frais de livraison et les boissons alcoolisées.



Support : Plateau Design



Support : Plateau Pulpe de Canne



Support : Coffret Luxe



Lunch Box pic-nic