



## **Plateaux repas froids à 13.50 € ht**

### **1 bouteille d'eau de source incluse pour 4 plateaux**

#### • **Plateau N°1**

##### **L'entrée:**

- Graine de nature aux cranberries  
« Quinoa, boulghour, graines de courge, petites pâtes Risoni, cranberries, tomate et poivron frais, sauce à l'huile de courge et estragon »

##### **Plat:**

- Ballotin de poulet farci aux champignons, sauce béarnaise, Terrine de légumes

##### **Sélection du berger**

##### **Dessert**

- Moelleux au chocolat

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables

#### • **Plateau N°2**

##### **L'entrée**

- Merrine de saumon sauce cocktail

##### **Plat**

- Rôti de boeuf sauce au poivre, flan de carottes au cumin

##### **Sélection du berger**

##### **Dessert**

- Tarte aux pommes

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables

#### • **Plateau N°3**

##### **L'entrée:**

- Salade des garrigues : Mesclun, féta, olives, tomates confites, vinaigrette balsamique

##### **Plat:**

- Sur une poêlée de wok, mignon de porc

##### **Sélection du berger**

##### **Dessert**

- Crumble aux fruits rouges

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables



**Plateaux repas froids à 15,50 € ht**

**1 bouteille d'eau de source incluse pour 4 plateaux**

• **Plateau N°4**

**L'entrée**

- Assiette de tapas : « Epinglé de crevette, radis navet et menthe, Pic tomate mozzarella et tomate confite, assortiment de mini wraps, cube polaire »

**Plat**

- Pavé de saumon étuvé, légumes du soleil au basilic, sauce citronnée

**Sélection du berger**

**Dessert**

- Tropicane

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables

• **Plateau N°5**

**L'entrée:**

- Salade périgourdine : "pommes de terre, tomates, fromage, lardons, gésiers de canard confits, vinaigrette à l'huile de noix"

**Plat:**

- Rôti de poulet , sauce au poivre, terrine de légumes du chef

**Sélection du berger**

**Dessert**

- Baccara croustillant caramel

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables

• **Plateau N°6**

**L'entrée:**

- Terrine gasconne et rosette, beurre

**Plat:**

- Rôti de bœuf sauce béarnaise, salade de pâtes aux copeaux de parmesan, tomates confites et vinaigrette balsamique

**Sélection du berger**

**Dessert :**

- Entremets mangue passion

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables



**Plateaux repas froids à 19.50 € ht**

**1 bouteille d'eau de source incluse pour 4 plateaux**

• **Plateau N°7**

**L'entrée:**

- Mi cuit de foie gras au chutney de figues et son pain d'épices

**Plat:**

- Pavé d'agneau aux légumes confits et ricotta

**Sélection du berger**

**Dessert**

- Entremets feuillantine chocolat

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables

• **Plateau N°8**

**L'entrée**

- Salade de perles marines et blinis au saumon fumé

**Plat**

- Emincé de pavé de veau, crème légère aux cèpes et ciboulette, tagliatelles aux tomates confites, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique

**Sélection du berger**

**Dessert**

- Tarte aux fraises

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables

• **Plateau N°9**

**L'entrée:**

- Jeunes pousses de saison, magret fumé, dés de pomme, noisettes

**Plat:**

- Sur une tatin arlésienne, filet de rouget snacké

**Sélection du berger**

**Dessert**

- Macaron framboise

1 pain Opéra, serviette et couverts jetables



**Option « Cocotte » en plat chaud**

**En remplacement du plat et accompagnement à chauffer au micro ondes**

**Tarif :**

**Inclus dans les plateaux à 19.50 €**

**1,00 € de supplément dans les plateaux à 15.50 €**

**1,50 € de supplément dans les plateaux à 13.50 €**

**Tajine de poulet**

« Aiguillettes de poulet, légumes (carottes oranges et jaunes, fèves, brocolis), sauce tajine au cumin et curry, semoule au beurre »

**Risotto au poulet**

« Riz rond cuisiné dans une sauce à base de crème fraîche, parmesan, aiguillettes de poulet sauce au pesto rosso »

**Penne à la Bolognaise**

« Pâtes penne, sauce bolognaise et parmesan »

**Poisson au riz et petits légumes**

« Suprême de poisson blanc, sauce à la crème et à l'aneth, légumes (brocolis, carottes) et riz jaune cuisiné avec poivrons rouges et verts »

**Tartiflette au reblochon**

« Pommes de terre, lardons et oignons cuisinés avec de la crème et du reblochon »

**Keftas et boulgour à la marocaine**

« Keftas légèrement épicées sur boulgour et légumes (pois chiche, aubergine, tomate) cuisinés à la marocaine »



TRAITEUR DES GARRIGUES  
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

## LES BOISSONS

Tarif ht : tva sur boissons : non alcoolisées : 5,5%, alcoolisées : 19,6%

### Coca cola

150 cl

2.50 €

### Jus d'orange

100 cl

2.00 €

Vins 75 cl :

3.95 €

**3 couleurs « Excellence de saint laurent »**