



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

LES PLATEAUX REPAS



Nos Plateaux repas froids à 13,50 € ht

1 bouteille d'eau de source 1,5 l incluse pour 4 repas

L'entrée

- Salade des garrigues : Mesclun, féta, olives, tomates confites aux pignons de pin, vinaigrette balsamique
- Jeunes pousses de saison, magret fumé, dés de pomme, noisettes
- Salade de légumes de nos maraichers, vinaigrette de framboise et cantal

Plat

- Roti de porc, sauce Hawaï
- Pavé de saumon mi cuit, sauce américaine
- Ballotin de poulet farci aux champignons, sauce béarnaise

Accompagnement

- Salade de riz de camargue
- Terrine de légumes

Sélection du berger

Dessert

- Tropézienne
- Tarte aux pommes
- Faisselle au coulis de fruits rouges

1 pain Opéra



TRAITEUR DES GARRIGUES

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



Nos Plateaux repas froids à 15 € ht

1 bouteille d'eau de source 1,5 l incluse pour 4 repas

L'entrée

- Tartare de pétoncles aux petits légumes et herbes potagères, citron confit, gressin
- Risoni au thon Dolce Vita : Salade de pâtes Risoni al dente garnie de thon, tomate et poivron légèrement relevés d'une sauce tomatée, oignon, ail, basilic et piment de Cayenne
- Charcuterie (1 tr pâté de campagne, jambon Serrano, micro beurre, cornichons)

Plat

- Rôti de bœuf et sa sauce au poivre
- Dos de cabillaud étuvé et sa sauce Pita
- Brochette d'agneau aux poivrons et aux épices marocains, sauce crémeuse au curry

Accompagnement

- Salade de blé aux petits légumes de saison
- Salade maraîchère de saison

Sélection du berger

Dessert

- Salade de fruits
- Brochette de 2 macarons, brownies et fruits
- Feuillantine chocolat

1 pain opéra



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



L'Ensoleillé

19.50 € ht

Tartare de courgettes et sa tapas de tomate mozzarella
Emincé de rôti de canard, sauce aigre douce
Riz Cantonnais
Sélection du berger
Brochette de bananes rôtie au sucre, trait de chocolat
1 pain Opéra

Le Royal

19.50 € ht

Tartare de Saint Jacques sur son lit de crème verte
Filet de dorade royale avec peau, émulsion de citron
Pépinette aux épices douces
Sélection du berger
Black and White (dessert au chocolat noir et blanc)
1 pain Opéra



TRAITEUR DES GARRIGUES

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



Le Gourmet

25.00 € ht

Wrap de saumon fumé à la crème de ciboulette
Filet de cabillaud en écailles de courgettes, coulis de poivrons doux à l'orange
Sélection du fromager
Baccara caramel
1 pain Solène
Eau de source 50 cl
Vin de pays 25 cl

Le Raffiné

25.00 € ht

Chiffonnade de jambon cru et tartare de tomates
Filet mignon de porc à la graine de moutarde ancienne
Baladian de légumes
Sélection du fromager
Tartare de mangue et d'ananas
1 pain Solène
Eau de source 50 cl
Vin de pays 25 cl

Le Gastronomique

30.00 € ht

Homard juste rôti, sauce cocktail
Brochette de filet d'agneau aux herbes Italiennes
Roosvalt à la crème de ciboulette
Sélection du fromager
Impérial chocolat mandarine
1 pain Solène
Eau de source 50 cl
Vin de pays 25 cl

L'Epicurien

30.00 € ht

Terrine de foie gras au chutney de figues et pain d'épice
Tartare de thon à la coriandre et baies roses
Tzatziki de féta, concombre, crème de chèvre et pointe d'ail
Sélection du berger
Soupe de fraises
1 pain Solène
Eau de source 50 cl
Vin de pays rouge 25 cl



TRAITEUR DES GARRIGUES

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



Nos Plateaux repas chauds*

***Nécessité d'avoir un micro ondes sur place pour réchauffer les plats**

1 bouteille d'eau de source 1,5 l incluse pour 4 repas

Le Continental

19.50 € ht

Tartare de courgettes et sa tapas de tomate mozzarella
Tajine d'agneau ou gardianne de taureau
Semoule aux petits légumes
Sélection du berger
Brochette de bananes rôtie au sucre, trait de chocolat
1 pain Opéra

Le Subtil

19.50 € ht

Tartare de courgettes et sa tapas de tomate mozzarella
Pavé de saumon fumé à chaud, sauce vierge
Risotto au parmesan
Sélection du berger
Brochette de bananes rôtie au sucre, trait de chocolat
1 pain Opéra

Le Festif

25.00 € ht

Salade de Saint Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine
Suprême de pintadeau aux senteurs des sous-bois
Poêlée Ardéchoise
Sélection du fromager
Entremets feuillantine chocolat
1 pain Solène
Eau de source 50 cl
Vin de pays rouge 25 cl

Le Sophistiqué

30.00 € ht

Homard juste rôti, sauce cocktail
Gigotelette de canard farci à la gasconne, écrasé de pommes de terre et tomate confite
Sélection du fromager
Soupe de fraise
1 pain Solène
Eau de source 25 cl
Vin de pays 25 cl



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

LES BOISSONS

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

Eau de source :

50 cl : 0,50 €
1,5 l : 1,00 €

Badoit

50 cl : 1,30 €
1 l : 1,80 €

Coca Cola

33 cl : 1,00 €

Oasis tropical

33 cl : 1,00 €

Ice tea pêche

33 cl : 1,00 €

Perrier

33 cl : 1,00 €

Bière Heineken

33 cl : 1,50 €

Vin rouge ou blanc Domaine de Bérénas « Collines d'Oc »

75 cl : 4,50 €

Vin rosé Domaine de Bérénas « Ixia »

75 cl : 4,90 €

Vin rouge domaine de Gaïa « Harmonie »

75 cl : 6,20 €

Vin rouge Domaine de Gaïa « Confidences »

75 cl : 9,90 €

Champagne « Senez » propriétaire

La bouteille : 14,70 €

Champagne Pommery

La bouteille 22,90 €