



PLATEAUX REPAS GOURMET

ENTREES

1 à 2 au choix

Salade César

Mesclun de salade, émincé de poulet au curry, tomate sèche, Croutons, copeaux de parmesan.

Salade Asiatique

Crevettes cuites décortiquées, fèves, champignons, graines de sésame, Jus de citron vert, trio de poivrons

Dégustation de charcuterie

Jambon de Parme, saucisson, chorizo, rillettes de poulet grillé, Pâté en croûte cornichon, olives noires, beurre

Salade antipasti aux petits légumes

Tomates séchées, courgettes grillées, cœur d'artichaut, Emincé de poulet

Carpaccio de saumon

Et sa marinade à l'aneth, parmesan et crevettes

Carpaccio de boeuf

Et sa marinade au basilic, parmesan, pain brioché

Salade Périgourdine

Salade, Tomate, Gésier, Lardon, Foie gras sur toast, magret fumé

Délice de pélardon

Au miel d'Acacia. Sur son lit de salade frisée et ses cerneaux de noix



PLAT FROID

1 à 2 plats au choix

Filets de rougets grillés à la plancha, marinés en escabèche
Taboulé gourmand aux légumes de saison, huile de sésame

Terrine de trio de poisson sur sa crème de poireau
Poêlée de légumes, tomates persillées

Pavé de saumon sauvage
Et sa crème au poireau, Riz safrané

Suprême de volaille
Sauce aux oignons et citrons,
Accompagnée de sa pomme paillasson et sa julienne de légumes

Magret de canard fumé aux graines de moutarde
Carottes au citron confit et aux olives

Filet de volaille à l'Italienne enrobé de sa poitrine fumée
Pommes paillasson, roulet de courgettes

Rosbif
Crème au foie gras et son taboulé à la Libanaise

Escalope de dinde
Enrobée de son jambon de parme et lit de trio de pâtes

DESSERTS

(1 à 2 desserts au choix)

Crème brûlée
Tarte Tatin
Croquant aux chocolats
Tarte crumble fruits rouges
Entremet poire caramel
Duo de tulipe marron et chocolat



Nos plateaux repas sont accompagnés d'un duo de fromage, une bouteille d'eau 50cl, pain opéra, vinaigrette, sel, poivre, gobelet, une serviette et des couverts en plastique.

**Tarif : 15,00€ HT / personne
TVA 10%**