# PLATEAUX REPAS



## VÉGÉTARIEN

## ENTRÉES

Salade de lentilles Sabarot et oignons rouges Salade de quinoa aux petits légumes Salade Niçoise

#### PLATS

Risotto aux asperges Gratin dauphinois Galette végétale

#### GARNITURES

Salade de tomates, poivrons, courgettes Salade de riz aux amandes et raisins secs Salade de boulgour aux petits légumes

#### FROMAGES

Comté, Brie, Bleu d'Auvergne, Tomme de Savoie, Beaufort

#### DESSERTS

Tartelette à la praline Moelleux au citron Tartelette aux fruits rouges Tartelette au chocolat Tarte aux pommes Tropézienne Paris-Brest

18,50€ HT

## CLASSIQUE

### ENTRÉES

Terrine de campagne et salade verte Quiche lorraine Quiche aux légumes

#### PLATS

Rôti de porc sauce au porto Quiche de thon et tomate Suprême de volaille au curry

#### GARNITURES

Salade de lentilles Sabarot et oignons rouges Écrasé de pommes de terre et ciboulette Poêlée de pommes de terre grenailles

#### FROMAGES

Comté, Brie, Bleu d'Auvergne, Tomme de Savoie, Beaufort

## DESSERTS

Tartelette à la praline Moelleux au citron Tartelette aux fruits rouges Tartelette au chocolat Tarte aux pommes Tropézienne Paris-Brest

20,50€ HT

## PRESTIGE

## ENTRÉES

Salade de fèves et oignons rouges Salade scandinave Assortiment de charcuteries

#### PLATS

Dos de cabillaud au pesto rouge Pavé de saumon et sauce à l'aneth Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert

#### GARNITURES

Salade de pâtes au pesto et julienne de coppa Millefeuille de légumes Risotto aux morilles

#### FROMAGES

Comté, Brie, Bleu d'Auvergne, Tomme de Savoie, Beaufort

#### DESSERTS

Tartelette à la praline Moelleux au citron Tartelette aux fruits rouges Tartelette au chocolat Tarte aux pommes Tropézienne Paris-Brest

22,50€ HT