

PLATEAUX REPAS 2019

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

LUNCH

Entrée / Choix unique

- ❖ Taboulé de fregola
- ❖ Thaïlandaise de volaille au sésame
- ❖ Pyramide de Légumes Grillés et Chèvre Frais
- ❖ Tartelettes salées champignon chèvre
- ❖ Charcuteries Méditerranéennes et roquette au pesto
- ❖ Cannelloni de courgette, caponata, dentelle de Serrano
- ❖ Stick St Jacques-poireaux Noilly Prat
- ❖ Gâteau de saumon, mousseline de combava
- ❖ Salade detox saumon gravlax
- ❖ Salade de crevettes, avocats, pamplemousse

Plat Froid / Choix unique

- ❖ Wrap de bœuf et carottes, sauce tartare
- ❖ Rôti de bœuf, sauce gribiche, pomme grenaille, haricots verts et radis roses
- ❖ Suprême de pintade, mousseline à la moutarde à l'ancienne, bavarois d'asperges vertes
- ❖ Quasi de veau à la plancha, chou Pak-Choi et julienne de légumes
- ❖ Emincé de volaille, wok noodle et légumes croquants à l'huile de sésame torréfiée
- ❖ Ballotine de volaille tartufata, tagliatelles de légumes
- ❖ Magret de canard, condiments et moelleux aux girolles
- ❖ Mignon de porc, chutney de pommes, nouilles glacées au soja
- ❖ Pavé de cabillaud sauce vierge aux pignons torréfiés et confit de légumes

Fromage et son petit pain



Choix unique

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|--|
| ❖ Intense chocolat | ❖ Opéra, crème anglaise | ❖ All black (régliasse-fruits rouges-chocolat) |
| ❖ Exotic | ❖ Royal praliné | ❖ Opéra fruits rouges |
| ❖ Elegance (framboise, citron) | ❖ Tiramisu, crème anglaise | ❖ Fruitier (selon saison) |
| ❖ Carpaccio de fruits frais | ❖ Caramel beurre salé | ❖ Fraisier (selon saison) |
| ❖ Brownies macaronade | ❖ Collobrières | ❖ Orangette |
| ❖ Provençal (orange, citron) | ❖ Paris-Brest | ❖ Assortiment de 5 macarons |
| | ❖ Tarte au Citron Meringuée | ❖ Assortiments de 5 gâteaux de soirée |

Supports compartimentés au choix:

- ❖ Plateau Design : couverts inox à usage unique, sel/poivre, serviette papier
- ❖ Plateau Eco-Responsable : en pulpe de canne biodégradable, couverts en bambou, sel/poivre et serviette en papier

Entrée / Choix unique

- ❖ Patanegra et lonzo, tartare de tomates, cressin
- ❖ Pâté en croûte à la pistache
- ❖ Ficelle de foie-gras de canard mi-cuit au torchon, craquant à tartiner
- ❖ Wrap de rilette de saumon, citron vert, mangue et wakamé
- ❖ Tartare de crabe pomme gingembre, crème de fenouil, sur sablé citron vert
- ❖ Mandoline de Saint Jacques à l'encre de seiche
- ❖ Wrap caponata tomates séchées (vegan)

Plat Froid / Choix unique

- ❖ Emincé de magret de canard, légumes de saison glacés au Muscat
- ❖ Filet de veau mousseline moutarde à l'ancienne, soufflé d'asperges vertes
- ❖ Spirale de sole tropicale, gâteau de courgettes, sauce vierge
- ❖ Tataki de thon, graines de sésame au wasabi, caviar de fenouil
- ❖ Farandole de légume croquants, tarte fine aux cèpes (vegan)

OU**Plat chaud / Choix unique (À réchauffer au four ou au micro-ondes)**

- ❖ Filet mignon, soufflé de patate douce, éclat de noisettes torréfiées
- ❖ Filet de pintade rôti au beurre de noisettes, sauce suprême, tatin de légumes fondants
- ❖ Emincé de bœuf et cébette à la plancha, julienne de légumes
- ❖ Effeillé de cabillaud au court-bouillon, finger de polenta au lait d'amande
- ❖ Filet de saumon, caviar de fenouil aux fruits secs

Fromage et son petit pain**Choix unique**

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|--|
| ❖ Intense chocolat | ❖ Opéra, crème anglaise | ❖ All black (régliasse-fruits rouges-chocolat) |
| ❖ Exotic | ❖ Royal praliné | ❖ Opéra fruits rouges |
| ❖ Elegance (framboise, citron) | ❖ Tiramisu, crème anglaise | ❖ Fruitier (selon saison) |
| ❖ Carpaccio de fruits frais | ❖ Caramel beurre salé | ❖ Fraisier (selon saison) |
| ❖ Brownies macaronade | ❖ Collobrières | ❖ Orangette |
| ❖ Provençal (orange, citron) | ❖ Paris-Brest | ❖ Assortiment de 5 macarons |
| | ❖ Tarte au Citron Meringuée | ❖ Assortiments de 5 gâteaux de soirée |

Supports compartimentés au choix:

- ❖ Plateau Design : couverts inox à usage unique, sel/poivre, serviette papier
- ❖ Plateau Eco-Responsable : en pulpe de canne biodégradable, couverts en bambou, sel/poivre et serviette en papier
- ❖ Coffret Repas (façon cadeau Luxe) : couverts en inox à usage unique, kit sel et poivre en plastique, assiette en pulpe de canne et serviette en papier

Entrée / Choix unique

- ❖ Patanegra et tartare de tomates, pain de campagne
- ❖ Marbré de foie gras mi-cuit à la rhubarbe, pousses de jeunes salades aromatisées et vinaigrette d'ananas
- ❖ Cannelloni de courgettes à la Brousse
- ❖ Chair de crabe, transparence de fruits exotiques et cresson
- ❖ Fine Tartelette de Homard, Trilogie de tomates, Fleur de sel de Guérande

Plat froid / Choix unique

- ❖ Filet de volaille de Bresse, cannelloni de courgettes aux légumes confits
- ❖ Demi-Homard Rôti, mousseline combava, craquant de fenouil et pomme granny

OU**Plat chaud / Choix unique (À réchauffer au four ou au micro-ondes)**

- ❖ Emincé de veau aux cèpes, risotto de fregola
- ❖ Pluma de porc laqué au sirop d'érable, mousseline de pomme de terre et céleri rave
- ❖ Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mini légumes rôtis
- ❖ Ballottine de lotte au 4 épices, écrasé d'Amandine et légumes snackés
- ❖ Brochette de dos de caille grillée, sauce suprême et poêlée forestière
- ❖ Filet de bœuf en saltimbocca, macédoine d'eryngii
- ❖ Tatin de tomates cerise au pesto, fricassée de cèpes, pommes fondantes à la truffe d'été (vegan)

Le Fromage / Choix unique

- ❖ Mesclun aux pignons de pin dorés, brie de meaux, fourme d'ambert, braison
- ❖ Petit chèvre frais affiné par notre maître fromager sur un lit de mesclun à l'huile d'olive vierge

Pains boulangers**Choix unique**

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|--|
| ❖ Intense chocolat | ❖ Opéra, crème anglaise | ❖ All black (régliasse-fruits rouges-chocolat) |
| ❖ Exotic | ❖ Royal praliné | ❖ Opéra fruits rouges |
| ❖ Elegance (framboise, citron) | ❖ Tiramisu, crème anglaise | ❖ Fruitier (selon saison) |
| ❖ Carpaccio de fruits frais | ❖ Caramel beurre salé | ❖ Fraisier (selon saison) |
| ❖ Brownies macaronade | ❖ Collobrières | ❖ Orangette |
| ❖ Provençal (orange, citron) | ❖ Paris-Brest | ❖ Assortiment de 5 macarons |
| | ❖ Tarte au Citron Meringuée | ❖ Assortiments de 5 gâteaux de soirée |

Support compartimenté : Coffret Repas (façon cadeau Luxe) : couverts en inox à usage unique, kit sel et poivre en plastique, assiette en pulpe de canne et serviette en papier

LUNCH
BOX**Entrée / Choix unique**Salade César **Ou** Taboulé fregola **Ou** Salade tomates mozzarella et pickles d'oignons rouges **Ou** Wrap de boeuf et carottes, sauce tartare**Sandwich / Choix unique**Pan Bagnat Max **Ou** Club sandwich toasté au poulet **Ou** Bun's sésame pecorino magret **Ou** Bagels piperade-magret**Support Lunch Box :**

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

**Choix unique**Fruits de saison **Ou** Muffin **Ou** Brownies

LES PLATEAUX REPAS EMPORTEES / LIVRES

	PLATEAU DESIGN	PLATEAU ECO-RESPONSABLE	COFFRET REPAS	LUNCH BOX
LUNCH	17.50 € HT	18.50 € HT	/	/
REUNION Plat froid	19.00 € HT	20.00 € HT	24.00 € HT	/
REUNION Plat chaud	21.00 € HT	22.00 € HT	26.00 € HT	/
DIRECTION	/	/	29.00 € HT	/
LUNCH BOX	/	/	/	13.00 € HT

Frais de livraison en supplément :

OLLIOULES	offert
AGGLOMERATION TOULONNAISE	25.00 € HT
- DE 40 KM D'OLLIOULES	50.00 € HT
- DE 100 KM D'OLLIOULES	100.00 € HT
- DE 150 KM D'OLLIOULES	150.00 € HT

OPTIONS

BOISSONS : (Tarif par personne)

Côte de Provence Henri Fabre Rouge, Rosé ou Blanc, la bouteille	12.00 € HT
Soda (33cl) et gobelets mono-usage	1.50 € HT
Cristaline (50 cl) et gobelets mono-usage	0.50 € HT
Café operculé (eau chaude à rajouter)	1.00 € HT
Thé operculé (eau chaude à rajouter)	1.00 € HT

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros HT + TVA en vigueur : taux de 5.5% pour les prestations nourriture seule et boissons non alcoolisées (sans matériel ni personnel), taux de 10% pour les prestations nourriture et boissons non alcoolisées avec matériel et personnel, taux de 20% pour les frais de livraison et les boissons alcoolisées.

POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE

Nous vous informons que certains produits inscrits dans notre carte ne seront disponibles que dans leur période saisonnière (ex: asperges, fraises, araignée de mer, truffe d'été, fleur de courgette,...). Nous vous précisons que nos viandes sont à 80% d'origine Union Européenne et 20% hors Union Européenne ; nos poissons : loup, daurade, rouget sont majoritairement issus de la pêche ou de l'élevage Méditerranéen. Nos huîtres sont issues de la production locale. Nous nous efforçons de respecter la disponibilité des produits, sous réserve de la possibilité d'approvisionnement de la période.

Liste des allergènes sur simple demande.