

PLATEAUX REPAS 2018

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

LUNCH

Entrée / Choix unique

Taboulé de fregola
 Thaïlandaise de volaille au sésame
 Tiramisu au chèvre frais crème d'estragon
 Tartelettes salées champignon chèvre
 Charcuteries Méditerranéennes et roquette au pesto
 Cannelloni de courgette, caponata, dentelle de Serrano
 Brandade de rouget à la badiane, petite roquette aux agrumes
 Gâteau de saumon, mousseline de combava
 Salade detox saumon gravlax
 Eclair guacamole-gambas

• • •

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 au caramel de vin d'épices douces, sauce yogourt et duo de carottes
 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 giroles
 Mignon de porc, chutney de pommes, nouilles glacées au soja
 Filet de colin à la vapeur, tartare de tomates et riz parfumé
 Pavé de cabillaud sauce vierge aux pignons torréfiés et confit de légumes

• • •

Fromage et son petit pain

• • •



Le Dessert / Choix unique

Duo chocolats
 Choco-banane
 Exotic
 Elegance (framboise, citron)
 Carpaccio de fruits frais
 Brownies macaronade
 Provençal

Opéra, crème anglaise
 Royal praliné
 Tiramisu, crème anglaise
 Cappuccino
 Caramel beurre salé
 Collobrières
 Paris-brest

All black (régliasse-fruits rouges-chocolat)
 Opéra fruits rouges
 Fruitier (selon saison)
 Fraisier (selon saison)
 Orangette
 Assortiment de 5 macarons
 Assortiments de 5 gâteaux de soirée



Supports compartimentés au choix:

- 1 Plateau Design : couverts inox à usage unique, sel/poivre, serviette papier
- 2 Plateau Pulpe de canne biodégradable, couverts en bambou, sel/poivre et serviette en papier

REUNION FROID OU CHAUD

Entrée / Choix unique

Patanegra et lonzo, tartare de tomates, cressin
 Fondue de poireaux aux baies roses, gambas rôties, sauce vierge
 Ficelle de foie-gras de canard mi-cuit au torchon, craquant à tartiner
 Rillettes de rougets au poivre de "timut", vinaigrette aux agrumes, copeaux de radis à la fleur de sel
 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)

Emincé de veau sauce gribiche, sifflet de polenta aux noisettes grillées
 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
 Dos de cabillaud, moules et crevettes façon dieppoise, tian de légumes fondants
 Filet de saumon, caviar de fenouil aux fruits secs

• • •

Fromage et son petit pain

• • •



Le Dessert / Choix unique

Duo chocolats

Choco-banane

Exotic

Elegance (framboise, citron)

Carpaccio de fruits frais

Brownies macaronade

Provençal

Opéra, crème anglaise

Royal praliné

Tiramisu, crème anglaise

Cappuccino

Caramel beurre salé

Collobrières

Paris-brest

All black (régilisse-fruits rouges-chocolat)

Opéra fruits rouges

Fruiter (selon saison)

Fraisier (selon saison)

Orangette

Assortiment de 5 macarons

Assortiments de 5 gâteaux de soirée



Supports compartimentés au choix:

- ❶ Plateau Design : couverts inox à usage unique, sel/poivre, serviette papier
- ❷ Plateau Pulpe de canne biodégradable, couverts en bambou, sel/poivre et serviette en papier
- ❸ 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

DIRECTION

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
 Rillettes de rougets au poivre de "timut", vinaigrette aux agrumes, copeaux de radis à la fleur de sel
 Chair de crabe, transparence de fruits exotiques et cresson
 Carpaccio de loup à l'huile de basilic, noix de pécan et jeunes pousses

•••

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 au thym, tarte fine aux cèpes, confit d'échalotes aux épices douces
 Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mini légumes rôtis
 Poché de homard au sautoir à la mousse d'aïoli, pomme paille et bâtonnets de légumes croquants
 Brochette de dos de caille grillée, sauce suprême et poêlée forestière
 Miroir de lotte à la passion, gnocchetti aux agrumes
 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

•••

•••

•••

Le Dessert / Choix unique

Duo chocolats	Opéra, crème anglaise	All black (régilisse-fruits rouges-chocolat)
Choco-banane	Royal praliné	Opéra fruits rouges
Exotic	Tiramisu, crème anglaise	Fruitier (selon saison)
Elegance (framboise, citron)	Cappuccino	Fraisier (selon saison)
Carpaccio de fruits frais	Caramel beurre salé	Orangette
Brownies macaronade	Collobrières	Assortiment de 5 macarons
Provençal	Paris-brest	Assortiments de 5 gâteaux de soirée



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

•••

•••

•••

Le Dessert / Choix unique

Fruits de saison **OU** Muffin **OU** Brownies

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

Support Lunch Box :

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

PLATEAUX REPAS EMPORTEES / LIVRES

Tarifs :

	PLATEAU DESIGN	PLATEAU PULPE DE CANNE	COFFRET REPAS	BOITE PIC-NIC
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 100 KM D'OLLIOULES	150.00 € HT

OPTIONS

BOISSONS : (Tarif par personne)

Vin de pays rouge ou rosé (¼ de bouteille) et gobelets à pied mono-usage	3.50 € 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 au 01/01/14 : taux de 5.5% pour les prestations nourriture seule et boissons non alcoolisées (sans matériel ni 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 principalement 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.