



••• **Nos Plateaux – Repas** •••

Plateau du Porcher

- Assortiment de Carottes râpées, Maïs, Tomates, Œufs
- 2 Tranches de Rôti de Porc
- Chips
- Petit Pain
- Yaourt aux Fruits

7.85 € H.T

(Y compris plateau standard blanc, couverts et serviette jetable, sauce)

Plateau du Marin

- Méli - Mélo de Légumes et Gambas Poêlées
- Dos de Saumon et Polenta
- Petit Pain
- Crème Brûlée

15.15 € H.T

(Y compris plateau et couverts biodégradables, verre et accompagné d'un carré de chocolat)



Plateau du Boucher

- Crème de Foie de Canard
- Emincé de Rumstuck Purée poire - céleri
- Petit Pain
- Bouchée au Chocolat

13.40 € H.T

(Y compris plateau et couverts biodégradables, verre et accompagné d'un carré de chocolat)

Plateau du Maraicher

- Salade de Pâtes, Tomates séchées et Féta
- Tartin de Légumes et sa Salade Verte
- Petit Pain
- Fruit Frais de saison

13.70 € H.T

(Y compris plateau et couverts biodégradables, verre et accompagné d'un carré de chocolat)

Suppléments

- Chips 30 g..... 0.50 €HT
- Assortiment de Fromages..... 1.50 €HT

Plateau du Volailier

- Salade de Choux croquant, et Pts Lardons
- Rôti de Dinde, Champignons frais à la Crème
- Petit Pain
- Croustillant aux pommes

14.25 € H.T

(Y compris plateau et couverts biodégradables, verre et accompagné d'un carré de chocolat)

Plateau du Fermier

- Salade de Gésiers Confits
- Aiguillettes de Canard au miel et sa Purée de Topinambour
- Petit Pain
- Tiramisu Caramel au beurre salé

14.50 € H.T

(Y compris plateau et couverts biodégradables, verre et accompagné d'un carré de chocolat)

Nos Boissons

Sans Alcool :

- Eau Minérale Plat 50 cl 0.95 €HT
- Eau Minérale Plat 1.5 L 1.42 €HT
- Eau Minérale Gaz 1 L 1.42 €HT
- Jus d'Orange 1 L 2.00 €HT
- Thermo de Café (10/12 pers) ... 15.00 €HT

Carte des Vins :

- Crémant de Loire Bt 75cl ... 7.53 €HT
- Chardonnay Bt 75cl 5.20 €HT
- Muscadet Bt 75cl 6.02 €HT
- Gamay Rosé Bt 75cl 4.80 €HT
- Gamay Rouge Bt 75cl 5.43 €HT
- Anjou Rouge Bt 75cl 5.90 €HT

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération

Conditions de vente

- Commande de 6 plateaux - repas minimum identiques, 72 heures à l'avance avec confirmation par fax ou par mail. Si délai plus court nous contacter directement par téléphone.
- Livraison Gratuite pour une commande de minimum 6 plateaux - repas identiques sur les communes de Bouaye, Bouguenais, Couëron, Indre, La Chevrolière, La Montagne, Le Pellerin, Les Sorinières, Pont St Martin, Port St Père, Rezé, St Aignan de Granlieu, St Herblain Sud (Atlantis), St Jean de Boisau, Nantes-Sud.
- Frais de Livraison en dehors de ces communes: 37.71 € HT pour une commande de 6 à 15 plateaux – repas
- Frais de livraison gratuit pour une commande supérieure à 15 plateaux - repas sur Nantes et couronne Nantaise.

Prix HT valables à compter du 01.01.2012

TVA 7% en sus (ou 19.6% sur boissons alcoolisées)

●●● Exemple de Buffets à déguster debout ●●●



Formule à 10.45 € HT

6 pièces par personnes

- Coupelle de choux rouge et ses petits lardons
- Tartine grillée de thon à la basquaise
- Petit pain assorti et sa chiffonnade de jambon de Bayonne
- Petit pain assorti et sa crème de canard
- Brie laitier
- Mousse chocolat à l'orange



Formule à 12.70 € HT

7 pièces par personnes

- Duo de betteraves aux sésames et carottes fraîches
- Duo de concombres et piémontaise
- Wrap de crevette à l'avocat et gingembre
- Sandwich fusette : filet de dinde, tomate confites
- Magret de Canard séché sur sa piperade Basque
- Brochette aux deux fromages : comté, morbier
- Tartelette aux fruits de saison



Formule à 11.30 € HT

6 pièces par personnes

- Jonque maritime (crevettes, thon...)
- Wrap de poulet à la mexicaine
- Petit pain aux figues et filet de caille
- Tortillas de légumes
- Piques de fromages
- Tiramisu ou fromage blanc



Prestations incluses

- Nappage et Serviette Duni
- Chemin de table chrysalide
- Couverts et assiettes jetables
- Verre arcopal
- Présentation en plat traiteur