

Plateau Repas Délice

20 € HT par personne hors boissons - hors livraison



Les Entrées

Tartare d'avocat aux agrumes, grosse crevette et houmous au cumin

Raïta de saumon mi-fumé, pommes de terre et yaourt à la grecque, pomme granny

Salade d'hiver, mâche, roquefort, noix, magret de canard fumé et ses croutons

Terrine de campagne, champignons à l'huile d'olive et salade croquante d'endives

Les Plats Froids à Base de Viande

Paupiette de volaille à la tapenade, haricot coco, sauce rémoulade aux herbes

Vitello tonnato et ses pois-chiches en salade, oignons rouges et feuilles de menthe, salade d'herbes

Les Plats Froids à Base de Poisson

Tarte fine de liselette et caviar de potiron, mesclun du pays

Petits calamars et moules à la tomate, pommes de terre Roseval au curry, riquette

Les Desserts

Tarte au citron meringuée

Gâteau aux pommes et ananas

Gâteau au chocolat négus

Crème caramel

Conditions générales de ventes

Le plateau comprend une entrée, un plat et un dessert à 20 € HT
Sur commande 72 h à l'avance minimum - Sélection unique pour l'ensemble des plateaux

Pain, couverts, serviette et verre fournis

Tarif de livraison établi en fonction de l'adresse de livraison

BISTROT ET TRAITEUR

7 rue Durand de Sartoux - 06370 Mouans-Sartoux
contact@bistrotetraiteur.com - www.bistrotetraiteur.com
04 93 75 63 57