

# Plateau Repas Délice

25 € HT par personne hors boissons - hors livraison

Packaging Luxe



## 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 lisette 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 25 € 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](http://www.bistrotetraiteur.com)  
04 93 75 63 57