

Plateau Repas Sensation



30 € HT par personne hors boissons - hors livraison

Les Entrées

Aumônière de saumon aux avocats, citron combava, carpaccio de betterave, balsamique blanc et miel de la Siagne

Roulade de jambon blanc, brousse et fine herbes, salade de trévisse et œuf de caille poché

Salade César

Salade de champignons de Paris en carpaccio, mozzarella burrata, copeaux de parmesan et gros capron

Les Plats Froids à Base de Viande

Carpaccio de blanc de volaille fermière au parfum de truffe, pommes de terre et chou romanesco, crème de citron

Aiguillette de veau à la cardamome, quelques farfalles au pesto et tomates confites

Les Plats Froids à Base de Poisson

Poulpe en salade de pommes de terre, haricots verts, poivron confit et brocolettis

Tataki de bonite, betterave et champignons de Paris, copeaux de parmesan et chou pak choi

BISTROT ET TRAITEUR

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



Plateau Repas Sensation



30 € HT par personne hors boissons - hors livraison

Les Fromages

Chaurce poivre de Sichuan et poire confite

Reblochon fermier, salade rave et noix

Comté de 6 mois et confit de violette

Les Desserts

Tarte au citron meringuée

Gâteau au chocolat négus

Carpaccio d'ananas au parfum de verveine et madeleine

Crumble aux poires

Conditions générales de ventes

Sur commande 72 h à l'avance minimum

Le plateau comprend une entrée, un plat, un fromage et un dessert à 30 € HT

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

