

# Plateau Repas Délice

25 € HT par personne hors boissons - hors livraison

Packaging Luxe



## Les Entrées

Mini légumes farcis à la niçoise, tomate concassée au vinaigre balsamique

Mozzarella burrata, tomates de couleurs et copeaux de fraise et parmesan

Carpaccio de melon, jambon de parme et fruits rouges

Rillettes de thon aux herbes et légumes printaniers, salade d'herbes

## Les Plats Froids à Base de Viande

Paupiette de volaille à la tapenade, sauce légère à la tomate et fromage blanc

Le bœuf en tataki, salade de légumes croquants et nouilles chinoises

## Les Plats Froids à Base de Poisson

Colin en bellevue, terrine de légumes grillés, rouille douce

Carpaccio de saumon mi-fumé au citron vert, salade de saison et chou romanesco

## Les Desserts

Soupe de fruits frais et son sablé

Charlotte aux fraises

Clafoutis de fruits de saison

Pana cotta aux abricots

## **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