

# Plateau Repas Sensation



30 € HT par personne hors boissons - hors livraison

## *Les Entrées*

---

Carpaccio de loup au chorizo, concombre et tomate

Salade d'asperges et œuf poché crème légère / râpé de fève de tonka

Salade de caille, tagliatelles de légumes aux herbes fraîches

Carpaccio de melon, mozzarella burrata et jambon de Parme, pignons torréfiés

## *Les Plats Froids à Base de Viande*

---

Aiguillette de veau aux asperges, quelques farfalles et tomates confites

Vitello tonnato, gros caperons de Provence et tomates confites

## *Les Plats Froids à Base de Poisson*

---

Ceviche de daurade au lait de coco et graines de grenade

Terrine de colinot au jus de poivronnade, riz basmati façon cantonais

**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



# Plateau Repas Sensation



30 € HT par personne hors boissons - hors livraison

## *Les Fromages*

---

Petit chèvre frais, fanes de céleri et huile d'olive

Bruschetta de ricotta aux herbes et tapenade

Tome de vache, mesclun Niçois

## *Les Desserts*

---

Soupe de fruits frais et son sablé

Charlottine aux fruits rouges

Tarte aux fruits de saison

Crèmeux de fruits rouges et mascarpone, fougassette Grassoise et confit de violette

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

