

NOS PLATEAUX REPAS

L'EXPRESS

Un menu simple et rapide pour une réunion improvisée.

Ce plateau sera composé de produits du Marché
Il sera servi pour toute commande passée le jour même de votre pause repas

Coffret plastique.....15.00€ TTC

Le VEGETARIEN

retour de marché.....

La quiche aux trois fromages posée sur une salade de mesclun aux petits croutons aillés.

Salade de penne au confit de tomates, lanières de poivrons, persil plat et copeaux de parmesan vieux

Fromage de saison, chèvre affiné, carré de beurre et fruits secs

La tarte des soeurs Tatin, ...crème anglaise

Coffret plastique.....16.00€ TTC

Pchitt.... Le LOCAL..

Le pâté en croûte champenois dans sa croûte au beurre
Jambon de Reims sauce gribiche, julienne de cornichons

Ballotin de Filet de volaille de Champagne petite farce d'herbes

Salade de pomme de terre aux échalotes de région et persil

Fromages de saison, carré de beurre et fruits secs

Tarte à l'ancienne aux pommes en l'air, crème anglaise

Coffret plastique.....19.00€ TTC

Waouh!.... Les EMBRUNS..

Segments de pamplemousse, crabe et surimi, oeufs durs, mayonnaise légère, oeuf mimosa, crevette bouquet

Le tronçon de saumon cuit à la juste cuisson.

Mini blinis à la crème d'aneth

Salade Waldorf aux pommes en l'air et céleri rémoulade

Fromages de saison, carré de beurre et fruits secs

Clafoutis aux griottes, crème anglaise

Coffret plastique.....20.00€ TTC

Mmm..... L'ITALIEN

La tomate mozzarella di buffalo crémeuse (la vraie.....au lait de bufflonne) Petit jus de pesto frais.

Roquette ou petit mesclun légèrement assaisonné

Filet de veau cuit, coupé comme un carpaccio,

copeaux de parmesan, zestes d'oranges et persil plat, huile d'olive et noisettes grillées concassées. Tagliatelles aux tomates et poivrons grillés, pignon de pin.

Fromages de saison, carré de beurre et fruits secs

Tarte maison au citron jaune comme à Menton

Coffret plastique.....25.00€ TTC

Ouah.....Soirée de GALA *c'est la fête des papilles*

Notre foie gras de canard fait maison cuit au naturel servi avec un toast et un chutney de confiture de figues fraîches

La queue de langouste à la parisienne

accompagnée d'une rémoulade de céleri et pomme golden aux saveurs de truffe de champagne

Le brie et le bouton de culotte de notre sélection fruits secs et pâtes de fruits

Finger de desserts exotique et chocolat

Coffret plastique.....33.00€ TTC

Tous nos plateaux sont garnis de sel, poivre, vinaigrette, couverts à usage unique, 2 petits pains, Livraison sur Périphérie 15€ TTC, gratuite sur Chalons en Champagne à partir de 6 plateaux. Tous nos prix sont TTC avec une TVA incluse de 10%