

# NOS PLATEAUX REPAS



LE TRAITEUR DES SACRES

## PLATEAU REPAS CLASSIQUE

### 1 Entrée au choix (à titre d'exemple)

Trilogie de crudités et mouillettes grillées  
Ballotine de saumon, mesclun de légumes au wok  
Filet de saumon rôti, julienne confite à l'huile vierge

### 1 Plat au choix (à titre d'exemple)

Brochette de volaille et poêlée de légumes  
Médailon de bœuf et tagliatelle fraîche  
Mignon de porc au soja et méli-mélo de légumes  
croquants

### Salade fromage

### 1 Dessert au choix (à titre d'exemple)

Dôme chocolat  
Tartelette aux fruits  
Dessert du Chef

### Eau plate Ou Gazeuse

## PLATEAU REPAS SUPÉRIEUR

### 1 Entrée au choix (à titre d'exemple)

Foie gras frais au ratafia  
Méli-mélo de Saint-Jacques et gambas aux agrumes  
Turbot rôti au thym et julienne de légumes

### 1 Plat au choix (à titre d'exemple)

Duo de filets bœuf et veau et petite note poêlée  
Tronçon de magret de canard au soja et wok de légumes  
Ballotine de pintade en farce fine et poêlée du moment

### Salade fromage

### 1 Dessert au choix (à titre d'exemple)

Farandole de mignardises  
Dôme chocolat  
Tartelette aux fruits  
Dessert du Chef

### Eau plate Ou Gazeuse

Pour chaque plateau repas, il y a un verre, des couverts, sel, poivre, vinaigrette et pain