

Plateaux Repas

Notre service de plateaux repas, livrés directement sur votre lieu de travail ou à domicile, s'entend sur une base de commande à partir de 6 plateaux.

Afin de vous assurer une qualité optimale ainsi qu'un confort de livraison, nous vous demandons de limiter votre choix autour de 2 menus pour toutes commandes inférieure à 10 plateaux, pour les commandes supérieures à 10 plateaux, merci de faire votre choix autour de 3 menus parmi les 7 proposés.

Toujours par souci de vous apporter le meilleur service et afin de garantir une fraîcheur irréprochable à nos produits, nous vous prions de bien vouloir passer vos commandes jusqu'à 17h pour toute livraison désirée le lendemain midi.

BON APPETIT !!!



Plateau Saveurs Du Monde 20€ht

- *Pressé de volaille et foie gras de canard*
- *Dos de Cabillaud à l'orientale et ses mini légumes au safran*
- *Pur brebis affiné pain aux épices et confiture de cerises noires d'ITXASSOU*
- *Crème vanille bourbon et ses macarons*



Plateau Entre Deux Mers 20€ht

- *Tartare de saumon façon Gravlax*
- *Tournedos de canard, jus de grave rouge et gratin Salardais aux noix*
- *L'assiette du berger (assortiment de 3fromages)*
- *Dôme d'ivoire (sabayon chocolat blanc et crème de fruits rouges)*



Plateau « Terre et Mer » 20€ht

- *Cocktail de crevettes, son coulis de thym et citronnelle*
- *Médallions de filets de sole tropicale, sauce champagne et petits légumes du marché*
- *Brie affiné mendiant et miel de lavande*
- *Délicat macaron aux noisettes et praliné*



Plateau Les Alpilles 20€ht

- *Mariné de Saint Jacques et perles de truite*
- *Côtes d'agneau aux cèpes et foie gras, tatin de pommes nouvelles*
- *Faisselle de brousse de brebis à la confiture de lait*
- *Le « Tout Chocolat » (mousse chocolat, crème pur cacao et enrobage pur chocolat)*



Plateau Découverte 22€ht

- *Terrine de foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignons*
- *Pavé de veau « doucement » cuit, raviolis de truffes blanches et sa crème de cèpes*
- *Valençay du Berri, piment d'Espelette et marmelade de cerises noires d'Ixassou*
- *Duo de douceurs chocolat et caramel salé*



Plateau Luxe du Guilvinec 25€ht

- *Demi-homard Breton sur lit de légumes et béarnaise*
- *Duo de cailles farcies au foie gras entièrement désossées, crème de cèpes et rosace de Rosace de rattes, fricassée de petits légumes*
- *Pomme rôtie au camembert de Normandie, acidulée au Calvados*
- *Craquotant mandarine Impériale praliné*

Tous nos plateaux sont livrés dans un coffret rigide cartonné et comprennent chacun :

**Un verre à pied*

**Des couverts en acier INOX*

**Salière et poivrière*

**50CL d'eau plate ou pétillante minérale*

**Petit pain blanc frais*

**Serviette papier et assaisonnement*

La livraison se fait par notre équipe en camionnette frigorifique dans les règles d'hygiène strictes.

Nous vous proposons également la sélection de notre cave ainsi qu'une gamme de « softs » que vous pouvez nous demander en complément de votre commande, merci de nous consulter.

Le règlement se fait à la livraison, sauf accord préalable.

Toute annulation devra se faire la veille avant 18h.

Si annulation le jour même, l'intégralité de la commande sera facturée.

<i>Tarifs livraison :</i>	<i>Bordeaux centre et CUB</i>	<i>15€TTC offert au-delà de 10</i>
	<i>Hors CUB</i>	<i>25€TTC offert au-delà de 10</i>

Plusieurs options sont possibles pour commander (avant 17h)

-PAR MAIL : www.clementmarie@laposte.net

-PAR TEL : 05.56.74.01.67

-PAR FAX : 09.69.80.77.17

-No D'URGENCE : 06.75.98.86.96

