

Ô PLAISIR des METS

CUISINE D'ICI & D'AILLEURS

Nos plateaux repas froids



*Accompagnés de pain, fromage, d'eau minérale, de couverts, de sel et poivre.

« *Le Gourmand* »

10 plateaux minimum

identiques

15€^{HT}

Exemples d'entrées

Salade composée du jour
Tarte salée selon notre marché du jour
Clafoutis tomate fêta

Plats

Pilons de poulet aux épices
Rôti de dinde au thym
Dos de Colin sauce basilic ou citron-curry

Accompagnements

Mini penne aux petits légumes
Ebly aux légumes croquants
Taboulé

Desserts

Fondant au chocolat et sa crème anglaise
Tarte aux fruits
Fromage blanc

Le Délice

10 plateaux minimum

identiques

18€^{HT}

Exemples d'Entrées

Flan de légumes selon la saison
Salade, bleue d'auvergne et noix
Verrine salée du jour et salade

Plats

Filet de poulet basilic ou curry
Mozzarella, roquette, basilic
Salade façons thai crevettes

Accompagnements

Linguines au pesto et copeaux de parmesan
Nouille de blé
Taboulé

Desserts

Dessert dû jour
Panna cotta
Salade de fruits frais

Le Suprême

5 plateaux minimum

identiques

21€^{HT}

Exemples d'entrées

Médailillon de foie gras et ses douceurs
Verrine salée du jour et salade
Saumon gravlax et salade

Plats

Pavé de saumon citron-ciboulette
Burratina di bufala au basilic
Filet mignon miel-gingembre

Accompagnements

Salade de boulgour aux petits légumes
Salade de quinoa, tartare de légumes
Salade de légumes à la thai

Desserts

Tiramisu (café, spéculoos, fruits rouges..)
Assiette gourmande (4 Piece)
Cheesecake speculoos

Nous consulter pour la livraison
Commande à effectuer 48h à l'avance

Les menus varient en fonction des saisons et du marché. Plateaux froids

Tel : 06.63.07.13.63

Fix : 04.90.87.55.54

contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr



extr'Halles