



# *Plateaux-repas*

*Automne - hiver 2019 / 2020*

---

LA | table  
Bretonne

# Plateaux-repas / Automne - hiver 2019 / 2020

---

**Présentation moderne dans coffret raffiné, assiette du plat principal micro-ondable à partir de 17,82 € HT le plateau.**

*Le plateau comprend : eau 50cl, pain, beurre, couverts jetables, serviette, verre, condiments.*

**PLATEAU VOLAILLE : 18,27€ HT / 20,10 € TTC**

Rillettes de thon à l'aneth, pickles maison  
Filet de volaille rôti, graines aux légumes bretons  
Camembert  
Dessert du jour

**PLATEAU PINTADEAU : 23,09 € HT / 25,40 € TTC**

Salade de légumes verts aux pignons de pin  
Filet de pintadeau au Muscat, semoule aux légumes glacés  
Roquefort  
Pomme caramélisée, sablé breton

**PLATEAU MIGNON : 20,40 € HT / 22,45 € TTC**

Duo d'endives aux noix et jambon  
Filet mignon de cochon au bacon, pommes de terre en persillade  
Camembert  
Dessert du jour

**PLATEAU ROSBIF : 26,00 € HT / 28,60 € TTC**

Terrine de volaille maison  
Rosbif aux graines de moutarde, penne chorizo champignons poêlés  
Chèvre et mimolette  
Carpaccio de fruits frais sirop à la vanille

**PLATEAU CANARD : 24,77 € HT / 27,25 € TTC**

Salade folle aux copeaux de foie gras  
Magret de canard, légumes et fruits de saison  
Chèvre frais  
Feuillantine chocolat

**PLATEAU POISSON : 27,14 € HT / 29,85€ TTC**

Tartare de St Jacques à la crème verte, algues wakamé  
Poisson de la criée, pâtes citron gingembre, tomates rissolées  
Chource et Brie  
Feuillantine chocolat

**PLATEAU VEGETARIEN : 22,36 € HT / 24,60 € TTC**

Duo d'endives, oeuf dur & mozzarella  
Multi graines & légumes du moment  
Camembert  
Dessert du jour

**PLATEAU KASHER SAUMON : 22,36 € HT / 24,60 € TTC**

Aubergine au thon  
Pavé de saumon safrané  
Légumes  
Fromage  
Salade de fruit

**PLATEAU KASHER VOLAILLE : 22,36 € HT / 24,60 € TTC**

Tartine de poivron  
Emincé de volaille  
Carotte miel cumin  
Fromage  
Pâtisserie

**10 pains individuels supplémentaires : 4,50 € HT / 4,95 € TTC**

# Plateaux à partager / Automne - hiver 2019 / 2020

**Conditionnement pour 10 Personnes**

**Ustensiles fournis à usage unique : assiette, verre, couverts, serviette**

**PLATEAU Cochonnailles | Pour 10 personnes : 69,55 € HT / 76,50 € TTC**

Jambon blanc au torchon, boudin noir, jambon de Parme, saucisse sèche  
Saucisse aux algues, andouille artisanale, rillettes, pâté de Pouldreuzic  
Condiments

**PLATEAU Poissons | Pour 10 personnes : 79,00 € HT / 86,90 € TTC**

Rillettes de thon à l'aneth, crevettes roses, saumon fumé émincé d'oignons  
Filet de maquereau au poivre, salade de pâtes au hareng fumé

**PLATEAU Fromages | Pour 10 personnes : 38,27 € HT / 42,10 € TTC**

**Demi plateau : 25,91 € HT - TVA 10,00 % / 28,50 € TTC**

Comté, mimolette vieille, chaource, camembert, tomme artisanale  
Confiture de cerise, fruits secs

**PLATEAU Viandes | Pour 10 personnes : 67,73 € HT / 74,50 € TTC**

Rosbif, blanc de volaille, magret de canard  
Filet mignon de porc, gigot d'agneau  
Condiments, mayonnaise maison

**PLATEAU sélection du chef | Pour 10 personnes : 62,64 € HT / 68,90 € TTC**

Les charcuteries régionales  
Andouille Guéméné Authentique  
Jambon rôti aux herbes  
Délice de langue  
Pavé Bourguignon  
Andouillette de canard

**Un dessert au Choix | Pour 10 personnes | 31,80 € HT / 35,00 € TTC**

Crème aux épices, ananas frais, kiwi  
Crémeux aux agrumes  
Coupe tout chocolat

**Formule terroir avec plat chaud | Pour 10 personnes : 185,00 € HT / 203,50 € TTC**

Terrine de chou-fleur aux rosés de Roscoff

Jambon à l'os, gratin de pomme de terre

Salade verte, vinaigrette

Tomme artisanale, beurre

Pomme caramélisée, sablé breton

Pain de campagne

**Salade verte, vinaigrette | Pour 10 personnes : 10,00 € HT / 11,00 € TTC**

**BOULANGERIE | Pour 5 personnes : 3,00 € HT / 3,30 € TTC**

Pain de campagne 400g

## *Boissons / La bouteille*

**Alcool (TVA 20 %)**

- Rosé Tiranellu IGP Île de Beauté | **5,75 € HT / 6,90 € TTC**

- Sauvignon Blanc | **4,54 € HT / 5,45 € TTC**

- Bordeaux Château rouge | **6,83 € HT / 8,20 € TTC**

- Cidre | **5,00 € HT / 6,00 € TTC**

**Soft (TVA 10 %)**

- Eau plate 1,5litre | **1,50 € HT / 1,65 € TTC**

- Badoit 1litre | **2,00 € HT / 2,20 € TTC**

- Jus d'orange | **3,41 € HT / 3,75 € TTC**

- Jus de pomme | **3,23 € HT / 3,55 € TTC**

- Breizh cola | **3,73 € HT / 4,10 € TTC**

## MODALITES DE COMMANDE

**Livraison dans tout le Finistère** : prix selon la zone de livraison

**Livraison sur Brest et la Communauté Urbaine de Brest :**

20,00 € HT soit 22,00 € TTC

**Livraison gratuite à partir de 30 plateaux**

**Délai des commandes : 48 heures**

*Délai 24 heures* pour Plateaux **VOLAILLE - PINTADEAU - MIGNON**

(Commande avant 16h00)

**Commande minimum** : 3 unités par plateau

---

Commande au **02 98 25 54 40**  
du lundi au samedi de 9h00 à 17h00

ou par mail : **contact@latablebretonne.fr**

ou directement sur le site internet en cliquant sur **devis**