

CARTE PLATEAUX REPAS

# 4 table Bretonne

La signature de vos réceptions

2024 - 2025

contact@latablebretonne.fr 02 98 25 54 40

# **PLATEAUX**



## Commande minimum 5 plateaux idem

Présentation moderne et compostable dans coffret raffiné, assiette du plat principal micro-ondable. Le plateau comprend : eau 50cl, pain, beurre, kit couverts, serviette, gobelets zéro plastique, condiments.

Profitez de la livraison gratuite à partir de 30 plateaux repas!

Pâtisserie

VOLAILLE	ROSBIF	VÉGÉTARIEN
<ul> <li>23,60 € TTC</li> <li>Rillettes de thon à l'aneth, pickles maison</li> <li>Filet de volaille rôti, graines aux légumes bretons</li> <li>Camembert</li> <li>Dessert du jour</li> </ul>	<ul> <li>31,90 € TTC</li> <li>• Terrine de volaille maison</li> <li>• Rosbif aux graines de moutarde, penne chorizo champignons poêlés</li> <li>• Chèvre et mimolette</li> <li>• Carpaccio de fruits frais sirop à la vanille</li> </ul>	<ul> <li>27,30 € TTC</li> <li>Duo d'endives, œuf dur &amp; mozzarella</li> <li>Multi graines &amp; légumes du moment</li> <li>Camembert</li> <li>Dessert du jour</li> </ul>
PINTADEAU	CANARD	KASHER SAUMON
<ul> <li>28,40 € TTC</li> <li>Salade de légumes verts aux pignons de pin</li> <li>Filet de pintadeau au Muscat, semoule aux légumes glacés</li> <li>Roquefort</li> <li>Pomme caramélisée, sablé breton</li> </ul>	<ul> <li>31,50 € TTC</li> <li>• Salade folle aux copeaux de foie gras</li> <li>• Magret de canard, légumes et fruits de saison</li> <li>• Chèvre frais</li> <li>• Feuillantine chocolat</li> </ul>	<ul> <li>27,40 € TTC</li> <li>• Aubergine au thon</li> <li>• Pavé de saumon safrané, légumes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Salade de fruits</li> </ul>
MIGNON	POISSON	KASHER VOLAILLE
<ul> <li>30,00 € TTC</li> <li>Duo d'endives aux noix et jambon</li> <li>Filet mignon de cochon, pommes de terre en persillade</li> </ul>	<ul> <li>33,30 € TTC</li> <li>• Tartare de St Jacques à la crème verte</li> <li>• Poisson de la criée, pâtes au citron gingembre, tomates rissolées</li> </ul>	27,40 € TTC  • Tartine de poivron  • Emincé de volaille, carottes miel cumin  • Fromage

• Chaource et Brie

• Feuillantine chocolat

Camembert

• Dessert du jour

# PLATEAUX DE LA SEMAINE



#### Commande minimum 5 plateaux idem

Présentation moderne et compostable dans coffret raffiné, assiette du plat principal micro-ondable. Le plateau comprend : eau 50cl, pain, beurre, kit couverts, serviette, gobelets zéro plastique, condiments.

Profitez de la livraison gratuite à partir de 30 plateaux repas !

## ENTRÉE ET PLAT AUTOMNE-HIVER

Salade Cauchoise

Wok de poulet et légumes de saison

Semaine 39/49/7

Copeaux de légumes racine au curry

Petites pâtes chorizo & patate douce

Semaine 40/50/8

Salade de légumes verts & noisette

Boulette de volaille, riz ananas

Semaine 41/51/9

Salade de pétoncles sauce soja

Brochette de porc aux épices, duo de riz

Semaine 42/(S 52 - Congés)/10

Salade d'agrumes & betterave rouge

Merguez semoule & légumes

Semaine 43/(S1 - Congés)/11

Rillettes de poisson aux algues fraiches

Cabillaud risotto aux champignons

Semaine 44 /2/12

Rouleau de crudités au wasabi

Filet de maquereau sur chou rouge acidulé

Semaine 45/3

Taboulé concombre aux épices & pois chiche Saucisse confite au vin rouge lentilles vertes

Semaine 46/4

Tarte aux oignons, anchois & chèvre frais

Poisson du jour rôti sur légumes d'hiver

Semaine 47/5

Jambon de Parme Parmesan et pignons

Saumon au lard fumé, pâtes aux dés de carotte

Semaine 48/6

## ENTRÉE ET PLAT PRIMTEMPS-ÉTÉ

Salade Nicoise

Wok de poulet et légumes du soleil

Semaine 12/22/32

Salade fraiche du marché au curry

Tian de légumes petites pâtes chorizo

Semaine 13/23/33

Salade gourmande

Boulette de volaille à la tomate – courgettes & riz

au curcuma

Semaine 14/24/34

Salade océane sauce soja

Brochette de porc aux épices et saté

Semaine 15/25/35

Salade vitaminée légumes et fruits

Merguez semoule & légumes couscous

Semaine 16/26/36

Caviar d'aubergine au chèvre frais & poivron

Cabillaud risotto aux carottes

Semaine 17/27/37

Rouleau de printemps au wasabi

Filet de maquereau à la Provençale

Semaine 18/28/38

Taboulé aux herbes fraiches & pois chiche

Saucisse confite au vin blanc Fricassée de légumes

Semaine 19/29

Flan de légumes

Poisson du jour rôti sur légumes verts

Semaine 20/30

Carpaccio de légumes Parmesan Pignons

Brochette de saumon au lard fumé

Semaine 21/31

#### **SEMAINE**

#### 23.90 € TTC

- Entrée de la semaine
- Plat de la semaine
- Fromage du jour
- Dessert du jour

#### **MISTERE**

#### 21.50 € TTC

- Teintez vos déjeuners d'une pointe de suspense!
- Ce nouveau plateau repas est élaboré avec les produits du jour, cuisinés pour les prestations de grand volume.