

PLATEAUX REPAS / LUNCH BOX

2027 - 2028

(A partir du 8 septembre 2026)

PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE : 11.50 € TTC – 10.45 HT

4 plateaux identiques minimum

Option :

Plateau Ministre : +1.00 € TTC le plateau – 0.91 € HT

Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT

<u>Plateau 1</u> Salade piémontaise (300 gr) Ou assortiment de charcuterie 3 tranches de rôti de porc Chips Fromage enveloppé (Tartare, Gruyère, Camembert) Tartelette aux pommes 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau 2</u> Salade taboulé à la menthe et émincé de poulet Ou assiette de charcuterie 3 tranches de rosbif Chips Fromage enveloppé (Tartare, Gruyère, Camembert) Tarte abricot 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau 3</u> Salade de riz espagnol (tomate, poivrons, chorizo, petits pois) Ou assiette de charcuterie 3 tranches de rôti de dinde Chips Fromage enveloppé (Tartare, Gruyère, Camembert) Flan Pain – Condiment – Plateau blanc Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau 4</u> Salade de pâtes au surimi Ou assiette de charcuterie Cuisse de poulet Chips Fromage enveloppé (Tartare, Gruyère, Camembert) Tarte aux poires Pain – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier
<u>Plateau 5</u> Salade Galardière (<i>choux blanc, emmental, jambon, mayo</i>) 1 tranche jambon fumé Chips Fromage enveloppé (Tartare, Gruyère, Camembert) Tarte à l'ananas 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier		<u>Plateau végétarien 6</u> Salade méli-mélo (carottes et céleri rémoulade) Salade Grecque (tomate, feta, concombre, olive) Chips Fromage enveloppé (Tartare, Gruyère, Camembert) Choux à la crème 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau végétarien 7</u> Assortiment de crudités Riz à l'orientale Chips Fromage enveloppé (Tartare, Gruyère, Camembert) Baba au rhum OU nature vanille 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier

PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE RENFORCE : 14.00 € TTC – 12.73 HT

4 plateaux identiques minimum

Option :

Plateau Ministre : +1.00 € TTC le plateau – 0.91 € HT

Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT

<u>Plateau 1</u>	<u>Plateau 2</u>	<u>Plateau 3</u>	<u>Plateau 4</u>	<u>Plateau 5</u>
Carottes râpées Coquille de sandre 3 tranches de rôti de porc Terrine de légumes et coulis de tomate Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Tarte aux pommes 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Concombres à la crème Risetti provençale au chorizo 3 tranches de rosbif Salade de riz à l'orientale Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Salade de fruits frais 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Céleri rémoulade Terrine de saumon 3 tranches de dinde Salade de pommes de terre aux fines herbes Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Flan 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Salade Méli-Mélo Timbaline de St Jacques Rôti de veau Salade de haricots verts échalotes Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Tarte aux poires 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Salade Niçoise Assiette de charcuterie Jambon fumé Salade de lentilles Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Tarte Megève (Tartelette framboise et meringue) 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier
<u>Plateau 6</u>	<u>Plateau 7</u>	<u>Plateau 8</u>	<u>Plateau 9</u>	<u>Plateau 10</u>
Salade coslow (céleri et carottes) Tartare de thon et tomate Filet de Sandre sauce fines herbes Riz à l'orientale Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Flan abricot 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Salade de lentilles au saumon fumé Fondant de porc Salade de pomme de terre et haricots verts en vinaigrette Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Mousse chocolat noir 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Ballottine de volailles et son mousson de canard Filet de sandre Quinoa de légumes du moment Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Fontainebleau et coulis du jour (Fromage blanc et meringue) 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Salade Bretonne (pomme de terre, andouille, pomme échalotte) Filet de saumon à la crème Salade de petits pois à la menthe Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Panna cotta et coulis fruits rouges 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier	Terrine du chef aux noisettes Salade printanière Filet de volaille rôti Salade de pommes de terre persillé Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Tomme, Camembert) Crème pistache 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier

PLATEAU REPAS SAVEUR (formule chaude ou froide) : 18.00 € TTC – 16.36 HT

4 plateaux identiques minimum

Option :

Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT

<u>Plateau 1</u> Tartare de courgettes et tomates Pintadeau forestier Et gratin dauphinois (à réchauffer) OU tagliatelles au saumon frais (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Sablé breton fruits de la passion 2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier	<u>Plateau n°2</u> Terrine de St Jacques Sandre au beurre blanc et crumble au caviar d’aubergine (à réchauffer) OU bruschetta au caviar d’aubergines, filet de canard fumé et jambon Serrano (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Tarte au chocolat 2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier	<u>Plateau 3</u> Tartelette aux asperges et œuf en gelée Sauté de porc au curry et gratin de petits légumes (À réchauffer) OU brochette de saumon, cabillaud et taboulé (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Miroir caramel au beurre salé 2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau 4</u> Salade de taboulé de lentilles au thon (Lentille verte, corail, boulghour, thon) Blanquette de veau et timbale de riz (À réchauffer) OU terrine de solitaire de saumon et riz à l’orientale (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Carré fruit rouge 2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet- Couverts bambou - Serviette papier
<u>Plateau 5</u> Salade perle marine Filet de canard et écrasé de pommes de terre (à réchauffer) OU terrine de joue de bœuf et salade pommes de terre (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Salade de fruits frais 2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier	<u>Plateau 6</u> Salade de St Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine Ballotin de pintadeau et écrasé de pommes de terre (À réchauffer) OU tomate Monégasque (froid) (Thon, œuf, riz, olive, ciboulette, câpres) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Tarte écureuil (caramel aux fruits sec) 2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier	<u>Plateau 7</u> 2 tranches de ballottine et mousson de canard Curry d’agneau à l’indienne et légumes croquants saveur des indes (à réchauffer) OU filet de sandre et polenta aux petits légumes (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Charlotte aux fruits du moment 2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet Couverts bambou - Serviette papier	

PLATEAU REPAS SAVEUR (suite) (formule chaude ou froide) : 18.00 € TTC – 16.36 HT

4 plateaux identiques minimum

Option :

Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT

<u>Plateau 8</u> Salade Medina (Courgette, pomme de terre, carotte, pois chiche, poivron, tomate confite, raisin sec) Lasagnes à la bolognaise (à réchauffer) Ou terrine de sandre aux champignons confits Et vinaigrette balsamique (froid) Fromage (chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Salade de fruits frais 2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau 9</u> Salade de macédoine et œuf dur Parmentier de poisson (à réchauffer) Ou curry de saumon, cabillaud et légumes croquant (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Royal tout chocolat 2 petits pains – Condiments – Plateau ministre – Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau 10</u> Salade verte et lamelles de saumon fumé Bœuf aux carottes (à réchauffer) Ou brochette de filet de canard et timbale de carottes (froid) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Entremet tout citron sur sablé breton 2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier	
<u>Plateau 11</u> Tartare de tomate, fêta, olives et concombre Poulet basquaise (à réchauffer) Ou brochette de la mer, crème ciboulette Et tagliatelles de légumes (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Paris-Brest 2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier		<u>Plateau 12 végétarien</u> Assortiment de crudités Lasagnes aux légumes (À réchauffer) OU Bruschetta au caviar d'aubergines (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Panna Cotta et son coulis du jour 2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier	<u>Plateau 13 végétarien</u> Tartare de courgette à l'Indienne Gratin de tomate au chèvre frais (À réchauffer) Ou polenta aux petits légumes (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare) Opéra 2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier

COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 25.00 € TTC - 22.73 HT

4 plateaux identiques minimum

<u>Coffret création n°1</u> Terrine de foie gras de canard maison Pavé de biche et tarte du soleil (À réchauffer) Ou pavé de cabillaud au coulis de poivrons et brunoise de légumes (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Entremet tout citron sur sablé breton 2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier	<u>Coffret création n°2</u> Assiette de la mer Filet de bœuf et fondant de pommes de terre à la Truffe (À réchauffer) Ou pavé de saumon mimosa et mesclun (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Miroir caramel au beurre salé 2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier	<u>Coffret création n°3</u> Pannequet de saumon Filet de canard aux pêches et Crumble au caviar d'aubergine (à réchauffer) Ou rôti de veau farcie aux petits légumes (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Tarte écureuil (caramel aux fruits sec) 2 petits pains – Condiments Coffret Athéna Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier	<u>Coffret création n°4</u> Brochette de saumon, gambas, tomate sauce aneth citron Filet de sandre Légumes croquants saveur des Indes (À réchauffer ou froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare ou croustillant pomme / chèvre) Tarte chocolat, coulis de caramel au beurre salé 2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna - Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier
<u>Coffret création n°5</u> Assiette du Périgord Longe de veau orloff et gratin de petits légumes (à réchauffer) Ou pavé de cabillaud et crumble niçois (froid) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Baba chantilly « pipette rhum » 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier	<u>Coffret création n°6</u> Salade Italienne (pasta, pesto, jambon sec, copeaux parmesan) Parmentier de joue de bœuf au Chinon et son escalope de foie gras de canard (à réchauffer) Ou sablé parmesan/ mascarpone, saumon fumé et roquette (froid) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Macaron fraise à la vanille 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier	<u>Coffret création n°7</u> Brochette gambas et ananas Médailillon de veau sauce Chinon et fricassée de champignons (à réchauffer) Ou millefeuille de St Jacques et son coulis de gambas et tagliatelles de légumes (froid) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Panna cotta coulis du jour 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier	

COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 25.00 € TTC – 22.73 HT
4 plateaux identiques minimum

<u>Coffret création n°8</u> Hamburger au foie gras (Pain d'épice, figue, foie gras, noisette) Suprême de volaille au chèvre et duo de purées (à réchauffer) Ou carpaccio de St Jacques et sa salade mesclun (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Sablé Breton aux fruits exotique 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier	<u>Coffret création n°9</u> Salade Thaï (Poulet, crevettes, mangue, poivron, tomate) Trilogie de la mer et son risotto (à réchauffer) (Saumon, cabillaud, lotte) Ou carpaccio de filet de canard aux noisettes Et salade mêlées (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Salade de fruits frais 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier	<u>Coffret création n°10</u> Pennes au petit légumes (Pennes, concombre, tomate, carotte, maïs, vinaigrette au Pesto) Carré d'agneau rôti à la fleur de thym et ratatouille à l'ancienne (à réchauffer) Ou Salade du pêcheur sauce verte et bâtonnets de légumes croquants (froid) (saumon fumé et lieu fumé) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Royal tout chocolat 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier	<u>Coffret création n°11</u> Pain de thon sauce aurore Filet de canard au miel et fondant de pomme de terre à la Truffe (à réchauffer) Ou salade de gambas mandarines (froid) (Courgettes, carottes, poivrons, mandarines, surimi, queues de gambas) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Chou praliné 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier
<u>Coffret création n°12</u> Saumon mariné saveur asiatique Suprême de volaille au Vouvray et gnocchi à la pomme de terre (à réchauffer) Ou Cassolette de St Jacques, gambas, crème citronnée, et son fondu de courgette, tomate, poivron (froid) Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Croustillant fruits de la passion 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier		<u>Coffret création Végétarien n°13</u> Salade grecque à l'huile d'olive Etuveé aux légumes d'Antan Rosti de légumes Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre) Carré fraise 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier	

COFFRET REPAS ETOILE (formule chaude) : 30.00 € TTC – 27.27 HT

4 plateaux identiques minimum

<u>Coffret repas étoilé n°1 : 30.00 € TTC – 27.27 € HT</u> Terrine de foie gras de canard maison Filet de canard sauce poivre Gratin de petits légumes du soleil (à réchauffer) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Entremet tout citron sur sablé breton 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier	<u>Coffret repas étoilé n°2 : 30.00 € TTC – 27.27 € HT</u> Assiette de la mer Filet de biche sauce grand veneur Fondant de pommes de terre à la Truffe (à réchauffer) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Croustillant fruits de la passion 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier	
<u>Coffret repas étoilé n°3 : 30.00 € TTC – 27.27 € HT</u> Bavaroise de saumon à l'asperges Mignon de veau sauce Sauvignon Duo de carottes / Fondant de pommes de terre à la Truffe (à réchauffer) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Duo royal chocolat / croustillant passion 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier	<u>Coffret repas étoilé n°4 poissons : 34.00 € TTC – 30.91 € HT</u> Salade de homard frais aux écrevisses et sa vinaigrette à la vanille Filet de bar sauce beurre blanc exotique Tarte arlésienne (à réchauffer) Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Miroir caramel au beurre salé 2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier	

LUNCH BOX

4 lunches box identiques minimum

Lunch box n°1 (froid)

Salade au choix (300g en barquette) :

Salade Campagnarde (*chou-blanc, jambon, gruyère, vinaigrette....*)

Ou Taboulé (*semoule, citron, huile d'olive, raisin de Corinthe, concombre, menthe,...*)

Ou Salade piémontaise (*pommes de terre, jambon, cornichons, œufs, mayonnaise,...*)

Ou Salade Niçoise (*riz, maïs, haricot rouge, carotte, petit pois, céleri, soja, poivron rouge,...*)

Ou Salade végétarienne (*chou-blanc, carottes, amandes effilées,...*)

Ou Salade de pâtes (*pâte et surimi en vinaigrette...*)

Ou Printanière (*maïs, concombre, tomate, oignons,...*)

Sandwich Parisien ($\frac{1}{2}$ baguette céréale, Beurre, Salade, Jambon blanc de Paris)

Ou sandwich Poisson ($\frac{1}{2}$ baguette céréale, Beurre, Saumon fumé, Tomate, Œuf, Salade)

Ou sandwich le végétarien ($\frac{1}{2}$ baguette céréale - Salade Tomate - Concombre - Champignons frais)

Ou sandwich Le Bayonne ($\frac{1}{2}$ baguette céréale - Beurre - Salade - Jambon de Bayonne)

Ou sandwich Le complet ($\frac{1}{2}$ baguette céréale - Beurre - Salade - Tomate - Œuf - Jambon de Paris)

Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Camembert)

Tartelette (poires, ou pommes, ou abricot, ou ananas)

1 petit pain - Sac Kraft individuel

Couvert bambou - Serviette papier - Gobelet

PRIX TTC PAR PERSONNE : 13.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,50 €	10,00%	12,27 €	1,23 €





LUNCH BOX

4 lunches box identiques minimum

Lunch box n°2 (froid)

Salade au choix (300g en barquette) :

Salade exotique (*mais, palmier, pamplemousse, avocat, tomate, cœur d'artichaut, vinaigrette,...*)

Ou Salade Mexicaine (*mais, avocat, jambon, poivron, petit pois, tomate, oignon, Tabasco,...*)

Ou Salade Italienne (*pâtes, Bayonne, poivron, sauce crème,...*)

Ou Salade de perles marine aux œufs de truite

Ou Salade Grecques (*tomate, oignon, pastèque, feta...*) (*suivant la saison*)

Ou Salade de tomate d'Antan (*tomate, mozzarella di bufala – suivant la saison*)

Sandwich club canard (pain de mie, salade, filet canard, œuf, tomate, Emmental, mayo)

Ou sandwich club Bayonne (pain de mie, salade, jambon Bayonne, œuf, tomate, Emmental, mayo)

Ou sandwich club Saumon fumé (pain de mie, salade, saumon fumé, œuf, tomate, Emmental, mayo)

Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Camembert)

Royal tout chocolat

Ou entremet tout citron sur sablé breton

Ou miroir caramel au beurre salé

1 petit pain - Sac Kraft individuel

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

PRIX TTC PAR PERSONNE : 16.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
16,00 €	10,00%	14,55 €	1,45 €

Lunch box n°3 (froid)

Sandwich Parisien (*½ baguette céréale, Beurre, Salade, Jambon blanc de Paris*)

Ou sandwich Poisson (*½ baguette céréale, Beurre, Saumon fumé, Tomate, Œuf, Salade*)

Ou sandwich le végétarien (*½ baguette céréale - Salade Tomate – Concombre - Champignons frais*)

Ou sandwich Le Bayonne (*½ baguette céréale – Beurre – Salade - Jambon de Bayonne*)

Ou sandwich Le complet (*½ baguette céréale - Beurre – Salade - Tomate – Œuf - Jambon de Paris*)

Chips

Fromage enveloppé (*St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Camembert*)

Tartelette aux fruits (*poires, **ou** pommes, **ou** abricot, **ou** ananas*)

1 petit pain - Sac Kraft individuel

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

PRIX TTC PAR PERSONNE : 10.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,50 €	10,00%	9,55 €	0,95 €

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr

SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

LUNCH BOX

4 lunches box identiques minimum

Lunch box n°4

(à faire réchauffer)

Filet de poulet à la crème de champignons
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Royal tout chocolat
Ou miroir caramel au beurre salé

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol
Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,50 €	10,00%	11,36 €	1,14 €

Lunch box n°5

(à faire réchauffer)

Noie de joue de porc
Gratin de légumes

Tartelette aux pommes **OU** poires

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol
Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet



PRIX TTC PAR PERSONNE : 13.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,50 €	10,00%	12,27 €	1,23 €

Lunch box n°6

(à faire réchauffer)

Dos de cabillaud aux épices thaï sauce citronnée
Cassiolette de risotto

Royal tout chocolat
Ou entremet tout citron sur sablé breton
Ou miroir caramel au beurre salé

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol
Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

PRIX TTC PAR PERSONNE : 14.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,50 €	10,00%	13,18 €	1,32 €

Lunch box n°7 Végétarien

(à faire réchauffer)

Taboulé de lentilles et semoule (250g)
Pâtes et tagliatelle de carottes (250g)

Tarte aux pommes

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol
Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

PRIX TTC PAR PERSONNE : 9.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
9,50 €	10,00%	8,64 €	0,86 €

BOISSONS

LES SOFTS

Cristaline (0.50 cl): 0.80 € TTC – 0.73 € HT

Perrier (25 cl): 1.00 € TTC – 0.91 € HT

Coca Cola (25 cl): 1.00 € TTC – 0.91 € HT

Orangina (25 cl): 1.00 € TTC – 0.91 € HT

Jus d'orange (25 cl) : 1.00 € TTC – 0.91 € HT

Cristaline (1.5 L) : 1.00 € TTC – 0.91 € HT

Perrier (1 l): 3.00 € TTC - 2.73 € HT

LES VINS

Touraine Sauvignon (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

Chinon rosé (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

Chinon rouge (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

Bordeaux rouge (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

Haut Médoc rouge : (75 cl) : 16.00 € TTC – 13.33 € HT

Vouvray Brut (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

Champagne Maris Stuart (75 cl) : 30.00 € TTC – 25.00 € HT

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »