



PLATEAUX REPAS

2021 - 2022



A partir du 10 mai 2021


Sarl A. Guillon Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €



Option :
 Plateau Ministre : +1.00 € TTC le plateau – 0.91 € HT
 Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT

PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE : 9.00 € TTC – 8.18 HT

4 plateaux identiques minimum

<p align="center"><u>Plateau 1</u></p> <p>Salade piémontaise (300 gr) Ou assortiment de charcuterie</p> <p align="center">3 tranches de rôti de porc</p> <p align="center">Chips</p> <p align="center">Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p align="center">Tartelette aux pommes</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p align="center"><u>Plateau 2</u></p> <p>Salade taboulé à la menthe et émincé de poulet Ou assiette de charcuterie</p> <p align="center">3 tranches de rosbif</p> <p align="center">Chips</p> <p align="center">Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p align="center">Tarte au citron</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet - Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p align="center"><u>Plateau 3</u></p> <p>Salade de gésiers confits Ou assiette de charcuterie</p> <p align="center">3 tranches de rôti de dinde</p> <p align="center">Chips</p> <p align="center">Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p align="center">Flan</p> <p>Pain – Condiment – Plateau blanc Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p align="center"><u>Plateau 4</u></p> <p>Salade de pâtes au surimi Ou assiette de charcuterie</p> <p align="center">Cuisse de poulet</p> <p align="center">Chips</p> <p align="center">Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p align="center">Tarte aux poires</p> <p>Pain – Condiments – Plateau blanc Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>
<p align="center"><u>Plateau 5</u></p> <p>Salade de harengs pommes de terre</p> <p align="center">1 tranche jambon fumé</p> <p align="center">Chips</p> <p align="center">Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p align="center">Tarte à l'ananas</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>		<p align="center"><u>Plateau végétarien 6</u></p> <p>Salade méli-mélo (carottes et céleri rémoulade)</p> <p align="center">Champignons à la grecque</p> <p align="center">Chips</p> <p align="center">Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p align="center">Tarte aux pommes</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p align="center"><u>Plateau végétarien 7</u></p> <p>Assortiment de crudités</p> <p align="center">Riz à l'orientale</p> <p align="center">Chips</p> <p align="center">Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p align="center">Tarte citron</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>



Option :
 Plateau Ministre : +1.00 € TTC le plateau – 0.91 € HT
 Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT


PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE RENFORCE : 11.00 € TTC – 10.00 HT

4 plateaux identiques minimum

<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, Babybel, Camembert) Tarte aux pommes 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier	Concombres à la crème Œuf dur mimosa et fond d'artichaut au crabe 3 tranches de rosbif Salade de riz à l'orientale Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Tarte au citron 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques 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, Babybel, Camembert) Flan 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier	Salade Méli-Mélo Timbaline de St Jacques Poulet rôti Salade de haricots verts Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Tarte aux poires 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier	Salade Niçoise Assiette de charcuterie Jambon fumé Salade de lentilles Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Tarte à l'ananas 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier
<u>Plateau 6</u>	<u>Plateau 7</u>	<u>Plateau 8</u>	<u>Plateau 9</u>	<u>Plateau 10</u>
Concombres à la crème Tartare de thon et tomate Filet de St Pierre sauce fines herbes Riz à l'orientale Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Flan coco 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier	Salade de lentilles et œuf poché Fondant de porc Haricots verts en vinaigrette Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Mousse chocolat 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier	Ballottine de volailles et son mousson de canard Filet de sandre Roulés de courgettes aux petits légumes Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Riz au lait 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier	Museau de bœuf et pommes de terre en salade Filet de saumon à la crème Graines nature aux cramberies Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Chou crème pâtissière 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier	Terrine du chef aux noisettes Salade printanière Cuisse de poulet rôtie Salade de pommes de terre Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert) Chou crème pâtissière 2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts plastiques Serviette papier


PLATEAU REPAS SAVEUR (formule chaude ou froide) : 16.50 € TTC – 15.00 HT

4 plateaux identiques minimum

<u>Plateau 1</u>	<u>Plateau n°2</u>	<u>Plateau 3</u>	<u>Plateau 4</u>
<p>Tartare de courgettes et tomates</p> <p>Pintadeau forestier et gratin dauphinois (à réchauffer)</p> <p>OU tagliatelles au saumon frais (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Eclair au café</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts plastiques - Serviette papier</p>	<p>Terrine de St Jacques</p> <p>Sandre au beurre blanc et crumble au caviar d'aubergine (à réchauffer)</p> <p>OU bruschetta au caviar d'aubergines, filet de canard fumé et jambon Serrano (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Framboisier</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre - Gobelet Couverts plastiques - Serviette papier</p>	<p>Tartelette aux asperges et œuf en gelée</p> <p>Sauté de porc au curry et gratin de petits légumes (À réchauffer)</p> <p>OU brochette de fondant de porc aux épices et taboulé À l'ancienne (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Poirier</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p>Salade Popeye (Pousses d'épinards, pomme granny, Filet de poisson fumé)</p> <p>Blanquette de veau et timbale de riz (À réchauffer)</p> <p>OU terrine de solitaire de saumon et riz à l'orientale (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Crumble aux fruits rouges</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet- Couverts plastiques - Serviette papier</p>
<u>Plateau 5</u>	<u>Plateau 6</u>	<u>Plateau 7</u>	
<p>Salade pascaline</p> <p>Filet de canard et écrasé de pommes de terre (à réchauffer)</p> <p>OU terrine de queue de bœuf et salade pommes de terre (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts plastiques Serviette papier</p>	<p>Salade de St Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine</p> <p>Ballotin de pintadeau et écrasé de pommes de terre (À réchauffer)</p> <p>OU tomate Monégasque (froid) (Thon, œuf, riz, olive, ciboulette, câpres)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre - Gobelet - Couverts plastiques Serviette papier</p>	<p>2 tranches de ballottine et mousson de canard</p> <p>Curry d'agneau à l'indienne et légumes croquants saveur des indes (à réchauffer)</p> <p>OU filet de St Pierre et polenta aux petits légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Charlotte chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre - Gobelet Couverts plastiques - Serviette papier</p>	

PLATEAU REPAS SAVEUR (suite) (formule chaude ou froide) : 16.50 € TTC – 15.00 HT


4 plateaux identiques minimum

<p><u>Plateau 8</u></p> <p>Salade Medina (Courgette, pomme de terre, carotte, pois chiche, poivron, tomate confite, raisin sec)</p> <p>Lasagnes à la bolognaise (à réchauffer)</p> <p>Ou terrine de sandre aux champignons confits et vinaigrette balsamique (froid)</p> <p>Fromage (chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre – Gobelet Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p><u>Plateau 9</u></p> <p>Salade de macédoine et œuf dur</p> <p>Parmentier de poisson (à réchauffer)</p> <p>Ou terrine de crevettes à la fondue de poireaux et terrine de légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Tutti frutti</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre – Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p><u>Plateau 10</u></p> <p>Salade verte et lamelles de saumon fumé</p> <p>Bœuf aux carottes (à réchauffer)</p> <p>Ou brochette de filet de canard et timbale de carottes (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare</p> <p>Tarte citron</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>	
<p><u>Plateau 11</u></p> <p>Tartare de crème de tomate au Fenouil</p> <p>Poulet basquaise (à réchauffer)</p> <p>Ou brochette de la mer, crème ciboulette et tagliatelles de légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Croquant chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts - plastiques – Serviette papier</p>		<p><u>Plateau 12 végétarien</u></p> <p>Assortiment de crudités</p> <p>Lasagnes aux légumes (À réchauffer)</p> <p>Bruschetta au caviar d'aubergines (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Délice praliné</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>	<p><u>Plateau 13 végétarien</u></p> <p>Tartare de courgette à l'Indienne</p> <p>Gratin de tomate au chèvre frais (À réchauffer)</p> <p>Ou polenta aux petits légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Amandine</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts plastiques – Serviette papier</p>



COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 23.50 € TTC – 21.36 HT

4 plateaux identiques minimum

<u>Coffret création n°1</u>	<u>Coffret création n°2</u>	<u>Coffret création n°3</u>	<u>Coffret création n°4</u>
<p><u>Coffret création n°5</u></p> <p>Assiette du Périgord</p> <p>Longe de veau orloff et gratin de petits légumes (à réchauffer)</p> <p>Ou macédoine de légumes aux fruits de mer sur lit de salade (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Charlotte à la framboise</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p><u>Coffret création n°6</u></p> <p>Assiette de la mer</p> <p>Parmentier de joue de bœuf au Chinon et son escalope de foie gras de canard (à réchauffer)</p> <p>Poêlée forestière (à réchauffer)</p> <p>Ou éventail de blinis au saumon fumé et roquette (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Macaron au caramel à la fleur de sel</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p>	<p><u>Coffret création n°7</u></p> <p>Salade de gambas mandarine</p> <p>Médaille de veau sauce Chinon et fricassée de légumes d'Antan (à réchauffer)</p> <p>Ou millefeuille de St Jacques et son coulis de gambas et tagliatelles de légumes (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Tartelette aux framboises et chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p>	<p><u>Coffret création n°4</u></p> <p>Œuf Norvégien</p> <p>Filet de sandre Légumes croquants saveur des Indes (À réchauffer ou froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Croustillant aux fruits exotiques</p> <p>2 petits pains – Condiments Coffret Athéna - Verre à pied Couverts imitation inox Serviette papier</p> 



COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 23.50 € TTC – 21.36 HT
4 plateaux identiques minimum

<p align="center"><u>Coffret création n°8</u></p> <p align="center">Hamburger au foie gras (Pain d'épice, figue, foie gras, noisette)</p> <p align="center">Suprême de volaille Auvergnat et duo de purées (à réchauffer)</p> <p align="center">Ou carpaccio de St Jacques et sa salade mesclun (froid)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Baba bouchon</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p>	<p align="center"><u>Coffret création n°9</u></p> <p align="center">Salade Thaï : Poulet, crevettes, mangue, poivron, tomate</p> <p align="center">Croustillant de sole sauce au cidre et gratin dauphinois (à réchauffer)</p> <p align="center">Ou carpaccio de filet de canard aux noisettes Et salade mêlées (froid)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Crème vanille sur son palet croquant</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p align="center"><u>Coffret création n°10</u></p> <p align="center">Pennes au Gaspacho (Pennes, concombre, tomate, carotte, maïs, vinaigrette au Pesto)</p> <p align="center">Carré d'agneau rôti à la fleur de thym et ratatouille à l'ancienne (à réchauffer)</p> <p align="center">Salade du pêcheur sauce verte et bâtonnets de légumes croquants (froid) (saumon, lotte, St Jacques)</p> <p align="center">Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p align="center">Fondant chocolat au cœur de pistache</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p align="center"><u>Coffret création n°11</u></p> <p align="center">Terrine de légumes au saumon</p> <p align="center">Filet de canard au miel et pain d'épice et gâteau de potiron (à réchauffer)</p> <p align="center">Ou salade de gambas mandarines (froid) (Courgettes, carottes, poivrons, mandarines, surimi, queues de gambas)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Opéra</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>
<p align="center"><u>Coffret création n°12</u></p> <p align="center">Saumon mariné à l'orange</p> <p align="center">Suprême de volaille au Vouvray et gnocchi à la pomme de terre (à réchauffer)</p> <p align="center">Ou suprême de volaille crème de citron et roulé de courgette à la fondue de légumes froid)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Baba bouchon</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier</p>		<p align="center"><u>Coffret création Végétarien n°13</u></p> <p align="center">Salade grecque à l'huile d'olive</p> <p align="center">Etuée aux légumes d'Antan</p> <p align="center">Rosti de légumes</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Délice praliné</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	



COFFRET REPAS ETOILE (formule chaude ou froide) : 29.00 € TTC – 26.36 € HT

4 plateaux identiques minimum

Coffret repas étoilé n°1 : 29.00 € TTC – 26.36 € HT

Terrine de foie gras de canard maison

Filet de pigeonneau

Gratin de petits légumes du soleil

Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare

Ou croustillant pomme / chèvre

Omelette au citron

2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna

Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier

Coffret repas étoilé n°2 : 29.00 € TTC – 26.36 € HT

Assiette de la mer

Filet de biche sauce grand veneur

Poêlée de champignons frais

Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare

Ou croustillant pomme / chèvre

Emotion crème vanille sur son palet croquant

2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna

Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier

Coffret repas étoilé n°3 : 29.00 € TTC – 26.36 € HT

Pannequet de saumon

Filet de veau sauce subise

Purée de carotte / purée de vitelotte

Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare

Ou croustillant pomme / chèvre

Dôme aux fruits de la passion

2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna

Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier

Coffret repas étoilé n°4 poissons : 33.00 € TTC – 30.00 € HT

Salade de homard frais aux écrevisses et sa vinaigrette à la vanille

Filet de bar au citron

Millefeuille de légumes grillés

Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare

Ou croustillant pomme / chèvre

Baba bouchon

2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna

Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier



Sarl A. Guillon Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr


RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €



SANDWICHS

<p><u>Le Parisien : 3.50 € TTC – 3.18 € HT</u></p> <p>½ baguette céréale Beurre Salade Jambon blanc de Paris</p>		<p><u>Le Complet : 5.00 € TTC – 4.55 € HT</u></p> <p>½ baguette céréale Beurre - Salade Tomate - Œuf Jambon de Paris</p>	<p><u>Le Végétarien : 4.00 € TTC – 3.64 € HT</u></p> <p>½ baguette céréale Salade Tomate Concombre Champignons frais</p>
<p><u>Le Poisson : 5.00 € TTC – 4.55 € HT</u></p> <p>½ baguette céréale Beurre Saumon fumé Tomate Œuf - Salade</p>		<p><u>Le Bayonne : 4.00 € TTC – 3.64 € HT</u></p> <p>½ baguette céréale Beurre Salade Jambon de Bayonne</p>	

PIZZAS

<p><u>Pizza aux fruits de mer : 14.00 € TTC – 12.73 € HT</u></p> <p>St Jacques Moule Crevettes Champignons Farce à pizza</p>	<p><u>Pizza Diabola: 10.00 € TTC – 9.09 € HT</u></p> <p>Steak haché Pomme de terre persillée Farce à pizza</p> 	<p><u>Pizza Reine : 10.00 € TTC – 9.09 € HT</u></p> <p>Jambon Champignons Farce à pizza</p>
---	---	--



SALADES GOURMANDES : 3.90 € TTC - 3.55 €

<p>Ariégeoise (300g)</p> <p>Gésiers de volailles confits, haricots rouge, poivrons, oignons, mais</p>	<p>Mexicaine (300 g)</p> <p>Mais, avocat, jambon, poivron, petits pois, tomates, oignons, Tabasco</p>	<p>Italienne (300 g)</p>  <p>Pâtes, Bayonne, poivron, Sauce crème</p>	<p>Champignons à la grecque (300 g)</p>	<p>Pascaline (300 g)</p> <p>Pomme de terre, tomate, œuf dur, saumon, crevettes, sauce mousseline</p>
<p>Exotique (300 g)</p>  <p>Mais, palmier, pamplemousse, avocat, tomate, cœur d'artichaut, vinaigrette</p>	<p>Forestière (300 g)</p> <p>Tomate, champignons frais, cornichons, jambon en lamelles,</p>	<p>Taboulé à la menthe et émincé de poulet (300 g)</p>	<p>Salade de gésiers (300 g)</p> <p>Chou-blanc, carottes, gésiers confits, vinaigrette</p>	<p>Salade de perles marine et œufs de truite (300 g)</p> 

- **Vinaigrette aux échalotes** (huile d'olive, échalote, vinaigre de xérès, fines herbes)
- **Vinaigrette au soja** (huile d'olive, soja, crème, vinaigre balsamique, fines herbes)
- **Vinaigrette du soleil** (huile d'olive, tomate, crème, armanique)
- **Vinaigrette aux graines de moutarde** (vinaigrette, moutarde, fines herbes)
- **Sauce vierge** (huile d'olive, tomate, citron, herbe, concassée de poivre, balsamique)
- **Vinaigrette aux fruits de la passion** (huile d'olive, fruit de la passion, herbes fraîche)



BOISSONS

LES SOFTS

Cristaline (1.5 L) : 1.00 € TTC – 0.91 € HT
Coca cola (1.5 L): 3.00 € TTC – 2.73 € HT
Perrier (1 l): 3.00 € TTC - 2.73 € HT
Jus d'orange (1L): 3.00 € TTC – 2.73 € HT
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

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 (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT
Haut Médoc : (75 cl) : 16.00 € TTC – 13.33 € HT

Vouvray Brut (75 cl) : 8.00 € TTC – 6.67 € HT
Champagne Mercier (75 cl) : 25.00 € TTC – 20.83 € HT

Fitou rouge (33 cl) : 4.60 € TTC – 3.83 € HT
Bordeaux (33cl) : 4.00 € - 3.33 € HT
Bourgogne Pinot noir (33cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT
Tavel rosé (37.5 cl) : 7.50 € TTC - 6.25 € HT
Côtes de Provence (37.5 cl) : 5.50 € TTC – 4.58 € HT
Saint-Emilion (37.5 cl) : 8.00 € TTC – 6.67 € HT
Muscadet Sèvre et Maine blanc (37.5 cl) : 5.00 € TTC – 4.17 € HT
Vin d'Alsace blanc (37.5 cl) : 7.00 € TTC – 5.83 € HT



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