



PLATEAUX REPAS / LUNCH BOX

2025 - 2026

A partir du 20 février 2025

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE : 10.00 € TTC – 9.09 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

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

PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE RENFORCE : 13.50 € TTC – 12.27 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>
<p>Carottes râpées</p> <p>Coquille de sandre</p> <p>3 tranches de rôti de porc Terrine de légumes et coulis de tomate</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Concombres à la crème Risetti provençale au chorizo</p> <p>3 tranches de rosbif Salade de riz à l'orientale</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Céleri rémoulade Terrine de saumon</p> <p>3 tranches de dinde Salade de pommes de terre aux fines herbes</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Flan</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade Méli-Mélo Timbaline de St Jacques</p> <p>Rôti de veau Salade de haricots verts échalotes</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte aux poires</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade Niçoise Assiette de charcuterie</p> <p>Jambon fumé Salade de lentilles</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte Megève <i>(Tartelette framboise et meringue)</i></p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>
<u>Plateau 6</u>	<u>Plateau 7</u>	<u>Plateau 8</u>	<u>Plateau 9</u>	<u>Plateau 10</u>
<p>Salade coslow (céleri et carottes) Tartare de thon et tomate</p> <p>Filet de Sandre sauce fines herbes Riz à l'orientale</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Flan coco</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade de lentilles au saumon fumé</p> <p>Fondant de porc Salade de pomme de terre et haricots verts en vinaigrette</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Mousse chocolat noir</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Ballottine de volailles et son mousson de canard</p> <p>Filet de sandre Quinoa de légumes du moment</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Fontainebleau et coulis du jour <i>(Fromage blanc et meringue)</i></p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade Bretonne (pomme de terre, andouille, pomme échalotte)</p> <p>Filet de saumon à la crème Salade de petits pois à la menthe</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Panna cotta et coulis fruits rouges</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Terrine du chef aux noisettes Salade printanière</p> <p>Filet de volaille rôti Salade de pommes de terre persillé</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Crème pistache</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>

PLATEAU REPAS SAVEUR (formule chaude ou froide) : 17.50 € TTC – 15.91 HT

4 plateaux identiques minimum

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

<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>Croustillant fruits de la passion</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - 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>Tarte au chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - 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 saumon, cabillaud et taboulé (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Miroir caramel au beurre salé</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p>Salade de taboulé de lentilles au thon (Lentille verte, corail, boulgour, thon)</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>Sablé breton aux fruits exotique</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet- Couverts bambou - Serviette papier</p>
<u>Plateau 5</u>	<u>Plateau 6</u>	<u>Plateau 7</u>	
<p>Salade perle marine</p> <p>Filet de canard et écrasé de pommes de terre (à réchauffer)</p> <p>OU terrine de joue 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 bambou - 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>Tarte écureuil (caramel aux fruits sec)</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier</p>	<p>2 tranches de ballotine 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 sandre et polenta aux petits légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Charlotte exotique</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet Couverts bambou - Serviette papier</p>	

PLATEAU REPAS SAVEUR (suite) (formule chaude ou froide) : 17.50 € TTC – 15.91 HT

4 plateaux identiques minimum

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

<p>Plateau 8</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 bambou – Serviette papier</p>	<p>Plateau 9</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>Royal tout chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre - Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p>Plateau 10</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>Entremet tout citron sur sablé breton</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>	
<p>Plateau 11</p> <p>Tartare de tomate, féta, olives et concombre</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>Paris-Brest</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>		<p>Plateau 12 végétarien</p> <p>Assortiment de crudités</p> <p>Lasagnes aux légumes (À réchauffer)</p> <p>OU Bruschetta au caviar d'aubergines (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Entremet café cappuccino</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p>Plateau 13 végétarien</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>Croustillant fruits de la passion</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>

COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 25.00 € TTC – 22.73 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>Terrine de foie gras de canard maison</p> <p>Pavé de biche et tarte du soleil (À réchauffer)</p> <p>Ou filets de rougets au coulis de poivrons et brunoise de légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Entremet tout citron sur sablé breton</p> <p>2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier</p>	<p>Assiette de la mer</p> <p>Filet de bœuf et fondant de pommes de terre à la Truffe (À réchauffer)</p> <p>Ou pavé d'ambre chevalier mimosa et mesclun (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Miroir caramel au beurre salé</p> <p>2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p>Pannequet de saumon</p> <p>Filet de canard aux pêches et Crumble au caviar d'aubergine (à réchauffer)</p> <p>Ou poitrine de veau farcie aux petits légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Tarte écureuil (caramel aux fruits sec)</p> <p>2 petits pains – Condiments Coffret Athéna Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier</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>Tarte chocolat, coulis de caramel au beurre salé</p> <p>2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna - Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier</p>
<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>Baba chantilly « pipette rhum »</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>Salade Italienne (pasta, pesto, jambon sec, copeaux parmesan)</p> <p>Parmentier de joue de bœuf au Chinon et son escalope de foie gras de canard (à réchauffer)</p> <p>Ou sablé parmesan/ mascarpone, saumon fumé et roquette (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Macaron fraise à la vanille</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>Brochette gambas et ananas</p> <p>Médaille de veau sauce Chinon et fricassée de champignons (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>Panna cotta coulis fruits rouges</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	

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

4 plateaux identiques minimum

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

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

4 plateaux identiques minimum

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

LUNCH BOX

4 lunchs 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, mais, 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 (*mais, 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, oeuf, tomate, Emmental, mayo)

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

Ou sandwich club Saumon fumé (pain de mie, salade, saumon fumé, oeuf, 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 €

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 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 : 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
Cassolette de risotto

Royal tout chocolat

Ou carré fraise

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)

Tartare de tomates (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 (75 cl) : 25.00 € TTC – 20.83 € HT

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