



PLATEAUX REPAS

2020 - 2021



A partir du 1^{er} mars 2020


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 : 8.00 € TTC – 7.27 HT

4 plateaux identiques minimum

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Plateau 1</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 plastiques – Serviette papier</p> | <p>Plateau 2</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 plastiques – Serviette papier</p> | <p>Plateau 3</p> <p>Salade de gésiers confits 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 plastiques – Serviette papier</p> | <p>Plateau 4</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 plastiques – Serviette papier</p> |
| <p>Plateau 5</p> <p>Salade de harengs pommes de terre</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 plastiques – Serviette papier</p> |  | <p>Plateau végétarien 6</p> <p>Salade méli-mélo (carottes et céleri rémoulade)</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Chips</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 plastiques – Serviette papier</p> | <p>Plateau végétarien 7</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>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 : 10.00 € TTC – 9.09 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) : 15.50 € TTC – 14.09 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> |
| <p><u>Plateau 5</u></p> <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><u>Plateau 6</u></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><u>Plateau 7</u></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) : 15.50 € TTC – 14.09 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) : 22.50 € TTC – 20.45 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 gratin de petits légumes 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>Omelette au citron</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 poêlée de légumes grillés au Pesto (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>Impérial mandarine</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>Baba bouchon</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>Croustillant aux fruits exotiques</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>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> |  |



COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 22.50 € TTC – 20.45 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 Auvergnat 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>Baba bouchon</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>Croustillant de sole sauce au cidre et gratin dauphinois (à réchauffer)</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>Crème vanille sur son palet croquant</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>Salade du pêcheur sauce verte et bâtonnets de légumes croquants (froid) (saumon, lotte, St Jacques)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Fondant chocolat au cœur de pistache</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 pain d'épice et gâteau de potiron (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 à l'orange</p> <p>Suprême de volaille au Vouvray et gnocchi à la pomme de terre (à réchauffer)</p> <p>Ou suprême de volaille crème de citron et roulé de courgette à la fondue de légumes froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Baba bouchon</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>Etuvée aux légumes d'Antan</p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Délice praliné</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p> |  |



COFFRET REPAS ETOILE (formule chaude ou froide) : 28.00 € TTC – 25.45 € HT

4 plateaux identiques minimum


| | | |
|--|---|--|
| <p><u>Coffret repas étoilé n°1 : 28.00 € TTC – 25.45 € HT</u></p> <p>Terrine de foie gras de canard maison</p> <p>Filet de pigeonneau Gratin de petits légumes du soleil</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Omelette au citron</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p> | <p><u>Coffret repas étoilé n°2 : 28.00 € TTC – 25.45 € HT</u></p> <p>Assiette de la mer</p> <p>Filet de biche sauce grand veneur Poêlée de champignons frais</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Emotion crème vanille sur son palet croquant</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p> | |
| <p><u>Coffret repas étoilé n°3 : 28.00 € TTC – 25.45 € HT</u></p> <p>Pannequet de saumon</p> <p>Filet de veau sauce subise Purée de carotte / purée de vitelotte</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Dôme aux 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°4 poissons : 32.00 € TTC – 29.09 € HT</u></p> <p>Salade de homard frais aux écrevisses et sa vinaigrette à la vanille</p> <p>Filet de bar au citron Millefeuille de légumes grillés</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Baba bouchon</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p> | |



SANDWICHS




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

PIZZAS

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



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 »