

<b>La gamme de nos plateaux</b>	
<b>PLATEAU PRESTIGE</b>	Prix HT / Prix TTC
	26€ / 28,60€
<b>Menu unique pour 1 commande</b>	
<b>Les entrées</b>	
Tartare de tomate Saint-Jacques et Homard	
Duo céleri anis, chou rouge gingembre et queue de langoustine	
Panier du marché	
Mille feuille crabe Saint Jacques et langoustine	
<b>Les plats chauds (liaison chaude possible à partir de 12 plateaux)</b>	
Filet de canette farcie, olives et champignons, sauce canette	
Suprême de Pintade Mousseline forestière	
Caille désossée farcie au foie gras (sur commande 8 jours avant)	
<b>Les plats froids</b>	
Pavé de Veau de l'Aveyron	
Dorade Royale	
Filet de canette, sauce béarnaise	
<b>Les garnitures</b>	
Légumes sautés juste cuit et cèpes	
Purée du moment	
Gratin dauphinois forestier et poireaux	
<b>Le fromage</b>	
Fromage AOC sur sablé parmesan	
<b>Les desserts</b>	
Crème mascarpone citron vert sur sablé breton et fruit frais	
Déclinaison gourmande (tartelette caramel beurre salé, macarons, tartelette aux fruits, tarte citron meringuée...)	
Mini salade de fruit frais sirop Badiane et son moelleux au chocolat	
<b>Compris dans le plateau</b>	
Pain Fusette	
Eau minérale plate et gazeuse (bouteille en verre)	
<b>En sus</b>	
Vin bouché : 6€ ht / 7,20€ ttc (1 bouteille pour 4 personnes)	
Commande < à 10 plateaux (forfait de 10€ pour la livraison)	Plateau et couverts 100% biodégradables