



LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS CARTE ÉTÉ 2021

Réservation 72h à l'avance
auprès du traiteur
France Prestige Services

Tél: 01 64 04 48 22
Mail: contact@franceprestigeservices.fr

Franck: 06 85 03 21 12
Mail: franck@franceprestigeservices.fr



Ü~âçæ}çÇ [ci^Áâ^ { æ } â^ÉÁ] [•Á] ; ^•cæcä [] •Á• [] çkæâæ] c...^Á] [~îAc [~•Á^•Á!... *â { ^•Áæ}â { ^ } çæâ!^•

Certification "Beth Din de Paris" et "Halal"

Préparati on et livra s on fâ t es dans l es nor mes sanitâ res en vi gueu r cõ rre l a propa gâ ti on del a COV D 1

LE GAUFFRÉEN 26,40 € TTC

Conditionnement éco-responsable, avec set de couverts bambou 4-en-1 et gobelet

ENTRÉE

Tartare de tomates et fraises, vinaigre de fruit de la passion, huile d'olive vierge
Rosaces de melon de Cavaillon et de pastèque, jambon de Serrano
Carpaccio de courgettes jaunes, tomates confites et Feta
Salade de calamars à la catalane, olives, courgettes, tomates

PLAT

Filets de rouget et barbet au pesto, pignons de pin, escalivade de poivrons
Courgette farcie au tartare de thon et pomelos, vinaigre de mangue
Émincé de filets de caille au vinaigre Thai, soja, courgettes, oignons rouges
Taboulé libanais au boulgour et coriandre, menthe, persil plat frais, houmous, courgette confite

FROMAGE

Deux portions de fromages affinés AOC, boule de pain rustique individuelle

DESSERT

Carpaccio de fraises et menthe fraîche
Charlotte à la framboise, crème vanillée
Tarte à la rhubarbe et meringue
Faiselle au coulis de fruit de la passion, copeaux de chocolat

BOISSONS

EAUX

Eau minérale plate générique (PET 50cl) **1,43 € TTC**
Eau plat VITTEL (PET 50cl) **1,98 € TTC**
Eau gazeuse BADOIT (PET 50cl) **1,98 € TTC**

SOFTS

Coca-Cola (PET 1,25L) **4,95 € TTC**
Jus de fruits frais Orange, Pomme (PET 1L) **9,90 € TTC**

ALCOOLS

Bière HEINEKEN, 1664 Blanche (Bouteille verre 33cl) **44,80 € TTC**
Vin Merlot rosé Pays d'Oc 2015 (PET 18,7cl) **4,20 € TTC**
Vin blanc Sauvignon 2015 (PET 18,7cl) **4,20 € TTC**
Vin rouge Carignan 2015 (PET 18,7cl) **4,20 € TTC**

LE PRESTIGE 2,90 € TTC

Conditionnement éco-responsable, avec set couverts de bambou 4-en-1 et gobelet

ENTRÉE

Tomate Marmande confite, Burrata à l'huile d'olive vierge, basilic frais
Œuf poché Bio, saumon Label Rouge façon gravlax, jeunes pousses suivant marché de Rungis
Brochette de melon, pastèque et magret de canard fumé, tapenade de poivrons, jeunes pousses
Coulubiak de saumon Label Rouge et épinards, sauce Tartare

PLAT

Sushis de thon et de saumon, sashimi d'avocat et leurs sauces
Tartare de bœuf au couteau, radis noir et pousses de soja, pommes de terre fondantes
Magret de canard farci à l'orange et foie gras, haricots verts et carottes des sables
Salade fraîcheur aux crevettes, jeunes pousses suivant marché de Rungis, pomelos, avocat

FROMAGE

Deux portions de fromages affinés AOC, boule de pain rustique individuelle

DESSERT

Sablé breton et ses fruits rouges frais
Thé aux fruits frais de Rungis, en gelée infusée
Tiramisu aux Spéculos et chocolat
Feuilleté aux fruits frais du marché de Rungis, poêlés au balsamique, crème Chiboust

FORMULE « SUR LE POUCE » 15,95 € TTC

Conditionnement éco-responsable, présenté en sac kraft avec encas rapide

SANDWICH

Pain bagnat au thon à l'huile vierge et vinaigre de mangue, salade du marché, tomate et concombre
Pain suédois au saumon fumé, salade marché de Rungis, crème Tzatziki
Pain de mie à la volaille, salade du marché de Rungis, Comté 18 mois
Pain rustique au jambon de pays et Tome d'Aveyron, crème de noix et pistaches

SALADE COMPOSÉE base avec feuilles de salades selon le marché de Rungis

Crevettes, avocat, segments de pomelos, huile d'olive vierge
Tartare de tomates, olives vertes, huile d'olive vierge et balsamique
Melon, pastèque et billes de Mozzarella Burrata
Calamars et supions à la catalane, tomates, poivrons

DESSERT

Tarte aux fruits rouges
Charlotte à la framboise
Salade de fruits frais de Rungis
Tiramisu aux Spéculos et chocolat