



**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



LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS CARTE AUTOMNE 2021

DU 21 SEPTEMBRE AU 20 DÉCEMBRE

Menu UNIQUE pour une commande de moins de 10 plateaux. Merci de choisir un menu unique, commun à tous les plateaux. A partir de 10 plateaux commandés, possibilité de choisir un second menu.

Suivant votre demande, nos prestations sont adaptées pour tous les régimes alimentaires Certification "Beth Din de Paris" et "Halal"

Préparation et livraison faites dans les normes sanitaires en vigueur contre la propagation de la COVID-19

LE GAUFFRÉEN

28,80 € TTC

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

ENTRÉE

Mini pâté en croûte à la volaille, mâche au vinaigre de sapin
Filets de hareng de Biarritz, pomme fruit, sauce gravlax
Pommes de terre nouvelles, oignon blanc frais, huile vierge
Terrine d'épinards, tomates concassées, Comté

PLAT

Moelleux de veau sauce tartare, choux rouge, compotée de figues
Conchiglioni farcis aux couteaux hachés façon aioli
Suprême de volaille, pommes de terre nouvelles, champignons vinaigrette
Tartare de thon et avocat, mesclun, mangue

FROMAGE

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

DESSERT

Clafoutis aux pêches de vigne
Tartelette aux quetsches ou prunes, crème pistache
Mousse au chocolat blanc
Fondant au 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)	10,00 € HT

ALCOOLS

Bière HEINEKEN, 1664 Blanche (Bouteille verre 33cl)	4,80 € 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

45,10 € TTC

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

ENTRÉE

Tartare de veau au Roquefort et noix, moutarde de Meaux
Salade de roquette, Bellota, foie gras et figues
Sushi au bar, rouleau californien au crabe et avocat
Artichauts poivrade, poivrons confits, Burrata fraîche

PLAT

Écrasé de pommes de terre nouvelles au vinaigre de gingembre, saumon Label Rouge
Aiguillettes de canard au vinaigre de framboises, endives et noix
Tartare de bœuf au couteau façon Thaï, pommes de terre douces façon Pont-Neuf
Salade de lentilles au citron caviar, noix de Saint-Jacques

FROMAGE

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

DESSERT

Feuillantine aux pommes, confiture de lait
Clafoutis aux poires et nougat de Montélimar
Prince Noir aux 2 chocolats et sa feuilletine
Mille-feuille de brick à la compote de pommes et abricots confits

FORMULE « SUR LE POUCE » 16,50 € TTC

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

SANDWICH

Wrap au saumon fumé, mâche, guacamole
Pain suédois avec œuf brouillé aux champignons de Paris, fines herbes
Club sandwich à la volaille façon Tandoori, cresson
Pain rustique au jambon truffé, beurre d' Echiré

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

Avocat, pamplemousse, pousses d'épinards, fêta
Betterave crue râpée, mâche, magret de camard fumé et noix
Mesclun avec jambon fumé et figues
Lentilles, paysanne de pommes de terre douces, oignon rouge

DESSERT

Tartelette aux quetsches ou prunes, crème pistache
Clafoutis aux pêches de vignes
Mousse au chocolat blanc
Cookie maison