



PLATEAUX-REPAS 15.5€ OU 17.5€* HT PAR PERSONNE

ENTREE

- Omelette aux herbes fraîches, asperges vertes
- Timbale de saumon à l'aneth, crème fouettée aux algues
- Salade parisienne : pâtes, poivrons, jambon blanc, maïs
- Salade italienne : tomates, mozzarella, basilic
- Duo d'avocat et coulis de tomates frais
- Saumon et fenouil marinés à l'émulsion d'huile d'olive-citron
- Salade rustique : mesclun, jambon sec, roquefort, noix

PLAT

- Suprême de poulet, penne au basilic
- Emincé de filet de canette et son jus, purée de patates douces
- Médaillon de longe de veau aux herbes, risonnis aux petits légumes
- Chiffonnade de viande froide (rosbeef et longe de veau), polenta crémeuse
- Brochette de saumon, julienne de légumes, émulsion citronnée
- Filet de daurade sauce gingembre citronnelle, légumes du soleil
- Raie, vinaigrette de betterave et pommes grenaille
- Brochette de bœuf mariné au soja et graines de sésame, poivron grillé et quinoa
- Ballotine de volaille farce fine aux champignons, flan de courgettes
- Brochette de poulet au piment d'espelette, piperade

FROMAGE compris dans le menu à 16.50€

- Curé nantais sur pain d'épices
- Brie sur pain d'épices
- Assortiment de 2 fromages et salade verte

DESSERT

- Tartelette au chocolat
- Tartelette au citron
- Salade de fruits frais
- Tiramisu
- Gâteau nantais
- Cheesecake
- Mousse au chocolat
- Ile flottante
- Brownie
- Clafoutis aux fruits de saison

Ce prix comprend eau, pain, couverts et serviette.

Composition à faire soi-même. 8 compositions identiques minimum, par livraison.

Livraison comprise dans un rayon de 30 km, minimum 8 plateaux.

Vin possible, nous consulter.