

***Du bon, du frais, du bien fait. Chez vous, au boulot ou à l'école...  
Nos plateaux repas livrés où vous souhaitez.  
Commandez 48 h avant***

## **PROPOSITION 1 Tarif: 19 € TTC**

**Entrée:**

*Falafels et yaourt Grec aux herbes aromatiques.*

**Plat:**

*Filet de poulet, mariné au thym et romarin «du jardin».  
Salade de pommes de terre, et tartare de tomates cerises, confit de vinaigre et menthe «du jardin».*

*Fromage affiné.*

**Dessert:**

*Crumble aux pommes.*

---

## **PROPOSITION 2 Tarif: 19 € TTC**

**Entrée:**

*Salade de tomates et billes de mozzarella. Confit de vinaigre et basilic frais.*

**Plat:**

*Pavé de saumon cuit à l'unilatéral.  
Légumes croquants et salade Romaine.*

*Fromage affiné.*

**Dessert:**

*Panna cotta «maison, coulis d'agrumes.*

---

## **PROPOSITION 3 Tarif: 20 € TTC**

**Entrée:**

*Foie gras de canard naturel, chutney du moment.*

**Plat:**

*Dos de canard aux poivres, jus d'huître.  
Mange tout en salade à l'huile de noix.*

*Fromage affiné.*

**Dessert:**

*Croustillant framboises.*

---

**PROPOSITION 4 Tarif: 20 € TTC**

**Entrée:**

*Tataki de saumon bio.*

**Plat:**

*Pièce de veau «origine France».  
Poêlée de légumes croquants.*

*Fromage affiné.*

**Dessert:**

*Saint-Honoré.*

---

**PROPOSITION 5 Tarif: 20 € TTC**

**Entrée:**

*Crème brûlée au foie gras.*

**Plat:**

*Dos de cabillaud, sauce vierge «huile d'olive, ail, poivrons, olives noires»  
Écrasé de pommes de terre aux herbes*

*Fromage affiné.*

**Dessert:**

*Salade de fruit tropical.*

---