



Les menus de la saison AUTOMNE HIVER 2014 / 2015



Photos non contractuelles

Menu « PAFUM D'AUTOMNE » 14,50 HT

Tartelette mousse de coquilles st Jacques

Ou Opéra de saumon fumé sur mousseline d'avocat

Ou Assortiment « terre mer » mini brochette de crevettes
et cube polaire

Viennoise de dorade aux olives, tapenade de carottes *

Ou Brochette de cailles aux raisins posé sur polenta gratinée*

Ou filet mignon de porc, noix et miel
et son clafoutis de légumes *

Fromage au choix et salade mélange

Camembert, Emmental, Chèvre, Livarot, Pont L'évêque

Tiramisu spéculoos façon Courchevel

Ou Véritable moelleux au chocolat coulant Sauce pistache

Ou Chouquette Paris Brest Revisitée

Ou Part de Galette frangipane ou pomme « maison » **

** (en décembre et janvier uniquement)

Menu « DU MARCHÉ » 12,50 HT

Salade champêtre « Automne Hiver »

(champignons, pomme de terre, noix, blanc de volaille)

Ou Buchette cupcake de légumes

mousse mascarpone au poivron rouge

Ou Charlotte de crudités du marché
et sa vinaigrette balsamique

Carbonnade de Bœuf au cidre sur Tagliatelles *

Ou Blanquette de volaille à l'ancienne *

Ou Viennoise de saumon et son croustillant de légumes *

Fromage au choix

Camembert, Emmental, Chèvre, Livarot, Pont L'évêque

Délice poire chocolat

Ou Petit pot de crème chocolat, café, pistache

Ou Sablé diamant à la fleur d'oranger Mousse mascarpone
infiniment citron

Nos plateaux repas sont livrés froids avec sur demande une gamme
d'assiette micro-ondable pour une dégustation chaude
* Les plats des menus peuvent varier en fonction des saisons et de la
disponibilité des produits

MENU « du GASTRONOME » 19,00 HT

Salade de Saint Jacques sur sablé croquant façon pinxos

Ou Millefeuille de foie gras de canard au pain d'épices

Ou Déclinaison de saumon fumé en frivolité

Filet de bar façon tajine aux citrons confits et olives *

Ou Pavé de veau à l'abricot sec, déclinaison forestière *

Ou Parmentier de canard confit et pleurotes *

Fromage au choix

Camembert, Emmental, Chèvre, Livarot, Pont L'évêque

Succès Chocolat de la clef d'or

Ou Gros macaron « maison » aux marrons

Ou 3 rouleaux Capri aux agrumes en étage

** tarifs au 15/10/2014 TVA au taux en vigueur à cette date

Tous nos plateaux repas sont recyclables et livrés avec petits pains. Frais
de livraison 0.60 €HT km A/R à partir de MONDEVILLE (Danet Traiteur).
Les 15 premiers kms sont gratuits. Prévoir une commande 24 h à l'avance

Boissons : Eau plate 50 cl 0,90 € TTC - Sauvignon blanc « Domaine de la Rochette » 6,40 € TTC la bouteille
Bordeaux rouge Châteaux de la châtaigneraie 6,45 € TTC la bouteille



NOUVEAU
Menu végétarien

Formule végétarien

Prix : 11,85 HT

Entrée au choix

Buchette cupcake de légumes

Ou Salade champêtre automne hiver

Ou Chartreuse de crudités du marché

Plat au choix

Feuillantine de légumes au curry de Bahia

Ou Assiette 3 légumes en déclinaison

Ou Tajine de légumes du soleil

sur semoule parfumée

Salade croquante, emmental

Dessert au choix

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

Tarte aux citrons

Mousse au chocolat « maison

Plateau repas recyclable
Livré avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette et un petit pain

NOUVEAU
Coffret sandwich

Formule coffret sandwich

Prix : 6,50 € HT

Sandwich au choix

Jambon Beurre Emmental Salade

Crudités Thon

Crudités Poulet

Crudités Surimi

Dessert au choix

Fruit de saison

Dessert du jour

Boisson

Eau plate Cristaline 50 cl

Pour les coffrets sandwich :
commande supérieure à 50 euros HT à une même adresse
frais de livraison inclus

commande inférieure à 50 euros HT
frais de livraison : 0,50 HT / km A/R (réf. michelin.fr)

Danet
Traiteur

DANET TRAITEUR
6 impasse des Chasseurs
14120 MONDEVILLE

danet.traiteur@gmail.com

TEL 02.31.34.09.12 / 06 33 68 25 98

Site internet : www.danet-traiteur.com/

Carte des boissons (vente à emporter) Plateaux repas	Contenance	Tarif HT	TVA %
Eau plate Cristaline	50 cl	1,35	10
Coca cola	33 cl boite	1,35	10
Coca cola light	33 cl boite	1,35	10
* Bière Heineken	33 cl boite	1,90	20
* Sauvignon blanc	75 cl bouteille	6,00	20
* Bordeaux rouge	75 cl bouteille	7,50	20
* Cidre du pays de Caen brut Ferme de Billy	75 cl bouteille	3,50	20

* Boissons alcoolisées à consommer avec modération

Photos non contractuelles – Les menus peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits
Prévoir une commande 24 h à l'avance
Tarifs en vigueur au 15,10,2014



Nos plateaux repas sont livrés en véhicule réfrigéré. Ils doivent être conservés après livraison à une température de 4° et consommés dans les 12 heures. DANET traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées.