

# PLATEAUX REPAS SAISON AUTOMNE HIVER 2016/2017

Tous nos plateaux repas sont recyclables, livrés avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette, un petit pain, une bouteille d'eau plate ou gazeuse 50 cl  
Nos menus peuvent vous être livrés CHAUDS à la demande



## Menu « SAVEURS DU MARCHÉ » 13,65 HT

\*\*\*\*\*

Salade Coleslaw aux légumes d'antan

**Ou**

Croustillant de poire et roquefort sur salade croquante

**Ou**

Feuillantine d'andouille de Vire et pommes cuites

\*\*\*\*

Brochette de bœuf dans l'aiguillette marinée aux herbes  
Tagliatelles et légumes du marché

**Ou**

Pilons de poulet sauce barbecue  
Salade parmentière aux champignons

**Ou**

Emietté de saumon au citron vert en pain perdu  
Riz pilaf

\*\*\*\*\*

Fromage AOP au choix : Camembert, Emmental, Chèvre

\*\*\*\*\*

Salade d'oranges parfumée au miel  
**Ou** Tartelette aux pétales de pommes  
**Ou** Complicité poire chocolat en diplomate

Desserts et pâtisseries Maison

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

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

# PLATEAUX REPAS SAISON AUTOMNE HIVER 2016/2017

Tous nos plateaux repas sont recyclables, livrés avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette, un petit pain, une bouteille d'eau plate ou gazeuse 50 cl  
Nos menus peuvent vous être livrés CHAUDS à la demande



Desserts et pâtisseries Maison

## MENU GOURMET 16,30 € HT

\*\*\*\*\*

Spirale de saumon fumé et sa crème foisonnée

Ou

Fraicheur de légumes d'antan multicolores, féta et miel de Normandie

Ou

Salade d'aile de raie aux agrumes

\*\*\*\*\*

Mousseline de coquilles Saint Jacques arlequin de légumes grillés

Ou

Suprême de pintade aux châtaignes, pommes charlottes et raisins secs

Ou

Brochette de bar et lotte

Croustillant de fusillis aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Fromage AOP au choix : Camembert, pont l'Evêque, chèvre

\*\*\*\*\*

Ananas rôti sur sablé Normand

Ou

Moelleux au chocolat et son crémeux

Ou

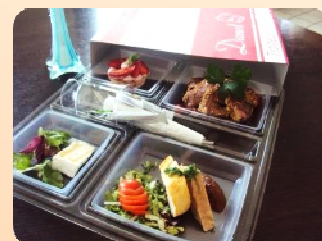
Madeleine à la fleur d'oranger et sa verrine crème vanille

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

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.

# PLATEAUX REPAS SAISON AUTOMNE HIVER 2016/2017

Tous nos plateaux repas sont recyclables, livrés avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette, un petit pain, une bouteille d'eau plate ou gazeuse 50 cl  
Nos menus peuvent vous être livrés CHAUDS à la demande



Desserts et pâtisseries Maison

## MENU DU GASTRONOME 20,00 HT

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard poché au vin liquoreux et épices  
Sur tartine de fruits secs

Ou

Salade Viking (saumon fumé, pomme, salade mélangée, champignons)

Ou

Poignée de salade roquette et coquilles Saint Jacques Snackées

\*\*\*\*\*

Filet de canette en robe de sésame sur un biscuit de tomates confites

Ou

Pavé de bar cuit à l'unilatérale aux légumes de saison

Ou

Râble de lapereau, girolles et noisettes torréfiées

\*\*\*\*\*

Fromage AOP

**Au choix :** Camembert, pont l'évêque, emmental, chèvre sur lit de verdure

\*\*\*\*\*

Cheesecake à la crème de marron

Ou

Pavlova aux fruits

Ou

Tarte des Sœurs Tatin

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

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.