



PLATEAUX REPAS FROIDS

FRAÎCHEUR ET SAVEURS DE SAISON

Le Girodet

15,00 € HT



ENTRÉE (au choix)

• 2 œufs entiers, mayonnaise maison, anchois marinés et salade verte

ou
• Petite salade César



PLAT (au choix)

• Pavé de colin mariné, sauce vierge et quinoa

ou
• Filet de poulet à l'orientale, taboulé à la menthe fraîches



DESSERT (au choix)

• Tartelette aux fruits

ou
• Éclair au chocolat



1 petit pain



Le Pâtis

20,00 € HT



ENTRÉE (au choix)

• Éclair garni d'une mousse de betterave rouge au mascarpone et dés de saumon gravlax maison

ou
• Salade de mâche, magret de canard fumé, pomme granny et vinaigrette de framboise



PLAT (au choix)

• Tataki de thon rouge, nouilles asiatiques, vinaigrette de cacahuètes et sésames

ou
• Aiguillettes de canard marinées, nouilles asiatiques, vinaigrette de cacahuètes et sésames



FROMAGE

DESSERT (au choix)

• Tartelette citron meringuée

ou
• Cookie



1 petit pain



Le Gâtinais

25,00 € HT



ENTRÉE (au choix)

• ½ avocat, tartare de tomate au basilic et burrata

ou
• Brioche toastée, fine tranche de notre foie gras maison et son chutney



PLAT (au choix)

• Saumon mariné, quinoa aux asperges vertes et mangue

ou
• Gravlax de bœuf et sa salade de pomme de terre, pommes et noisettes



FROMAGE

DESSERT (au choix)

• Tiramisu



1 petit pain



PLATEAUX REPAS CHAUDS

EN BOX INDIVIDUELLE

Le Moulin Bardin

20,00 € HT



ENTRÉE (au choix)

• Cassolette de moules, crevettes sauce coco curry (chaud)

ou
• Panna cotta d'asperges vertes, dés de saumon gravlax maison (froid)



PLAT (au choix)

• Papillote de poisson selon arrivage aux petits légumes

ou
• Sot-l'y-laisse de dinde à la forestière, pommes de terre sautées



DESSERT (au choix)

• Tarte aux fruits

ou
• Éclair au chocolat



1 petit pain



Le Rive du Loing

25,00 € HT



ENTRÉE (au choix)

• Saumon chambré, salade de lentilles aux petits légumes (froid)

ou
• Mini ravioles tomates, basilic et parmesan (chaud)



PLAT (au choix)

• Dos de Merlu à l'asiatique, riz cantonnais

ou
• Cuisse de pintade, jus corsé et poêlée de légumes oubliés



DESSERT (au choix)

• Tartelette citron

ou
• Tiramisu



1 petit pain



Le Végétarien

20,00 € HT



ENTRÉE

Salade de quinoa, avocat, radis et feta



PLAT

Wraps guacamole, carottes râpées, maïs, tomates cerises et salade



FROMAGE

DESSERT

Tiramisu



1 petit pain



Le plateau du jour

20,00 € HT



ENTRÉE

Entrée du jour



PLAT

Plat du jour



DESSERT

Dessert du jour



1 petit pain

Une proposition
gourmande
selon la saison !



Le Durzy

30,00 € HT



ENTRÉE (au choix)

Duo de notre saumon gravlax maison et notre foie gras maison (froid)

ou
• Saucisson brioché sauce madère (chaud)



PLAT (au choix)

Saumon en croûte, duo de carottes et panais

ou
• Cuisse de lapin au vin blanc, champignons et gratin dauphinois



DESSERT (au choix)

Paris-Brest

ou
• Tiramisu



1 petit pain



Commande minimum
48 heures à l'avance.

Sinon, nous vous proposons le plateau du jour.



Frais de livraison non inclus.

Calculés en fonction du lieu de livraison.



Supplément

Bouteille d'eau plate individuelle

1,00 € HT



Photographies et illustrations issues de nos réalisations.

Présentations non contractuelles.

Les compositions peuvent varier selon les saisons et les arrivages.