



# PLATEAUX REPAS / LUNCH BOX


## 2025 - 2026

A partir du 20 février 2025

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou  
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : [guillon.traiteur@wanadoo.fr](mailto:guillon.traiteur@wanadoo.fr)  
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

**PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE : 10.00 € TTC – 9.09 HT**  
**4 plateaux identiques minimum**

*Option :*  
 Plateau Ministre : +1.00 € TTC le plateau – 0.91 € HT  
 Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT

<p><b>Plateau 1</b></p> <p>Salade piémontaise (300 gr)  <b>Ou</b> assortiment de charcuterie</p> <p>3 tranches de rôti de porc</p> <p>Chips</p> <p>Fromage enveloppé                      (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tartelette aux pommes</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc                      Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p><b>Plateau 2</b></p> <p>Salade taboulé à la menthe et émincé de poulet  <b>Ou</b> assiette de charcuterie</p> <p>3 tranches de rosbif</p> <p>Chips</p> <p>Fromage enveloppé                      (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte au citron</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc                      Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p><b>Plateau 3</b></p> <p>Salade de riz espagnol (tomate, poivrons, chorizo, petits pois)  <b>Ou</b> assiette de charcuterie</p> <p>3 tranches de rôti de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Fromage enveloppé                      (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Flan</p> <p>Pain – Condiment – Plateau blanc                      Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p><b>Plateau 4</b></p> <p>Salade de pâtes au surimi  <b>Ou</b> assiette de charcuterie</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Chips</p> <p>Fromage enveloppé                      (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte aux poires</p> <p>Pain – Condiments – Plateau blanc                      Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>
<p><b>Plateau 5</b></p> <p>Salade Galardière (<i>choux blanc, emmental, jambon, mayo</i>)</p> <p>1 tranche jambon fumé</p> <p>Chips</p> <p>Fromage enveloppé                      (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte à l’ananas</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc                      Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>		<p><b>Plateau végétarien 6</b></p> <p>Salade méli-mélo (carottes et céleri rémoulade)</p> <p>Salade Grecque (tomate, feta, concombre, olive)</p> <p>Chips</p> <p>Fromage enveloppé                      (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Choux à la crème</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc                      Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p><b>Plateau végétarien 7</b></p> <p>Assortiment de crudités</p> <p>Riz à l’orientale</p> <p>Chips</p> <p>Fromage enveloppé                      (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Baba au rhum <b>OU</b> nature vanille</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc                      Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>

**PLATEAU REPAS FROID CLASSIQUE RENFORCE : 13.50 € TTC – 12.27 HT**

**4 plateaux identiques minimum**

*Option :*

*Plateau Ministre : +1.00 € TTC le plateau – 0.91 € HT  
Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT*

<u>Plateau 1</u>	<u>Plateau 2</u>	<u>Plateau 3</u>	<u>Plateau 4</u>	<u>Plateau 5</u>
<p>Carottes râpées</p> <p>Coquille de sandre</p> <p>3 tranches de rôti de porc Terrine de légumes et coulis de tomate</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Concombres à la crème Risetti provençale au chorizo</p> <p>3 tranches de rosbif Salade de riz à l'orientale</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Céleri rémoulade Terrine de saumon</p> <p>3 tranches de dinde Salade de pommes de terre aux fines herbes</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Flan</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade Méli-Mélo Timbaline de St Jacques</p> <p>Rôti de veau Salade de haricots verts échalotes</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte aux poires</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade Niçoise Assiette de charcuterie</p> <p>Jambon fumé Salade de lentilles</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Tarte Megève <i>(Tartelette framboise et meringue)</i></p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>
<u>Plateau 6</u>	<u>Plateau 7</u>	<u>Plateau 8</u>	<u>Plateau 9</u>	<u>Plateau 10</u>
<p>Salade coslow (céleri et carottes) Tartare de thon et tomate</p> <p>Filet de Sandre sauce fines herbes Riz à l'orientale</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Flan coco</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade de lentilles au saumon fumé</p> <p>Fondant de porc Salade de pomme de terre et haricots verts en vinaigrette</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Mousse chocolat noir</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Ballottine de volailles et son mousson de canard</p> <p>Filet de sandre Quinoa de légumes du moment</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Fontainebleau et coulis du jour <i>(Fromage blanc et meringue)</i></p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Salade Bretonne (pomme de terre, andouille, pomme échalotte)</p> <p>Filet de saumon à la crème Salade de petits pois à la menthe</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Panna cotta et coulis fruits rouges</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>	<p>Terrine du chef aux noisettes Salade printanière</p> <p>Filet de volaille rôti Salade de pommes de terre persillé</p> <p>Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Babybel, Camembert)</p> <p>Crème pistache</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau blanc - Gobelet – Couverts bambou Serviette papier</p>

**PLATEAU REPAS SAVEUR (formule chaude ou froide) : 17.50 € TTC – 15.91 HT**  
**4 plateaux identiques minimum**



*Option :*  
*Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT*

<u>Plateau 1</u>	<u>Plateau n°2</u>	<u>Plateau 3</u>	<u>Plateau 4</u>
<p>Tartare de courgettes et tomates</p> <p>Pintadeau forestier Et gratin dauphinois (à réchauffer)</p> <p><b>OU</b> tagliatelles au saumon frais (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre <b>ou</b> St Nectaire <b>ou</b> Tartare)</p> <p>Croustillant fruits de la passion</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier</p>	<p>Terrine de St Jacques</p> <p>Sandre au beurre blanc et crumble au caviar d'aubergine (à réchauffer)</p> <p><b>OU</b> bruschetta au caviar d'aubergines, filet de canard fumé et jambon Serrano (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre <b>ou</b> St Nectaire <b>ou</b> Tartare)</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier</p>	<p>Tartelette aux asperges et œuf en gelée</p> <p>Sauté de porc au curry et gratin de petits légumes (À réchauffer)</p> <p><b>OU</b> brochette de saumon, cabillaud et taboulé (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre <b>ou</b> St Nectaire <b>ou</b> Tartare)</p> <p>Miroir caramel au beurre salé</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p>Salade de taboulé de lentilles au thon (Lentille verte, corail, boulgour, thon)</p> <p>Blanquette de veau et timbale de riz (À réchauffer)</p> <p><b>OU</b> terrine de solitaire de saumon et riz à l'orientale (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre <b>ou</b> St Nectaire <b>ou</b> Tartare)</p> <p>Sablé breton aux fruits exotique</p> <p>2 petits pains – Condiments Plateau ministre Gobelet- Couverts bambou - Serviette papier</p>
<u>Plateau 5</u>	<u>Plateau 6</u>	<u>Plateau 7</u>	
<p>Salade perle marine</p> <p>Filet de canard et écrasé de pommes de terre (à réchauffer)</p> <p><b>OU</b> terrine de joue de bœuf et salade pommes de terre (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre <b>ou</b> St Nectaire <b>ou</b> Tartare)</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier</p>	<p>Salade de St Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine</p> <p>Ballotin de pintadeau et écrasé de pommes de terre (À réchauffer)</p> <p><b>OU</b> tomate Monégasque (froid) (Thon, œuf, riz, olive, ciboulette, câpres)</p> <p>Fromage (Chèvre <b>ou</b> St Nectaire <b>ou</b> Tartare)</p> <p>Tarte écureuil (caramel aux fruits sec)</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou - Serviette papier</p>	<p>2 tranches de ballotine et mousson de canard</p> <p>Curry d'agneau à l'indienne et légumes croquants saveur des indes (à réchauffer)</p> <p><b>OU</b> filet de sandre et polenta aux petits légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre <b>ou</b> St Nectaire <b>ou</b> Tartare)</p> <p>Charlotte exotique</p> <p>2 petits pains – Condiments - Plateau ministre Gobelet Couverts bambou - Serviette papier</p>	

**PLATEAU REPAS SAVEUR (suite) (formule chaude ou froide) : 17.50 € TTC – 15.91 HT**

**4 plateaux identiques minimum**

*Option :*  
Coffret Athéna : +3.00 € TTC le coffret – 2.73 € HT



<p><b><u>Plateau 8</u></b></p> <p>Salade Medina (Courgette, pomme de terre, carotte, pois chiche, poivron, tomate confite, raisin sec)</p> <p>Lasagnes à la bolognaise (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> terrine de sandre aux champignons confits Et vinaigrette balsamique (froid)</p> <p>Fromage (chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet - Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p><b><u>Plateau 9</u></b></p> <p>Salade de macédoine et œuf dur</p> <p>Parmentier de poisson (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> terrine de crevettes à la fondue de poireaux et terrines de légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Royal tout chocolat</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre - Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p><b><u>Plateau 10</u></b></p> <p>Salade verte et lamelles de saumon fumé</p> <p>Bœuf aux carottes (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> brochette de filet de canard et timbale de carottes (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare</p> <p>Entremet tout citron sur sablé breton</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>	
<p><b><u>Plateau 11</u></b></p> <p>Tartare de tomate, féta, olives et concombre</p> <p>Poulet basquaise (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> brochette de la mer, crème ciboulette Et tagliatelles de légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Paris-Brest</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>		<p><b><u>Plateau 12 végétarien</u></b></p> <p>Assortiment de crudités</p> <p>Lasagnes aux légumes (À réchauffer)</p> <p><b>OU</b> Bruschetta au caviar d'aubergines (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Entremet café cappuccino</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>	<p><b><u>Plateau 13 végétarien</u></b></p> <p>Tartare de courgette à l'Indienne</p> <p>Gratin de tomate au chèvre frais (À réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> polenta aux petits légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare)</p> <p>Croustillant fruits de la passion</p> <p>2 petits pains – Condiments – Plateau ministre Gobelet – Couverts bambou – Serviette papier</p>

**COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 25.00 € TTC – 22.73 HT**

**4 plateaux identiques minimum**

<u>Coffret création n°1</u>	<u>Coffret création n°2</u>	<u>Coffret création n°3</u>	<u>Coffret création n°4</u>
<p>Terrine de foie gras de canard maison</p> <p>Pavé de biche et tarte du soleil (À réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> filets de rougets au coulis de poivrons et brunoise de légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Entremet tout citron sur sablé breton</p> <p>2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier</p>	<p>Assiette de la mer</p> <p>Filet de bœuf et fondant de pommes de terre à la Truffe (À réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> pavé d’ambre chevalier mimosa et mesclun (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Miroir caramel au beurre salé</p> <p>2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p>Pannequet de saumon</p> <p>Filet de canard aux pêches et Crumble au caviar d’aubergine (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> poitrine de veau farcie aux petits légumes (froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Tarte écureuil (caramel aux fruits sec)</p> <p>2 petits pains – Condiments Coffret Athéna Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p>Œuf Norvégien</p> <p>Filet de sandre Légumes croquants saveur des Indes (À réchauffer <b>ou</b> froid)</p> <p>Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p>Tarte chocolat, coulis de caramel au beurre salé</p> <p>2 petits pains – Condiments - Coffret Athéna - Verre à pied - Couverts imitation inox Serviette papier</p>
<p><u>Coffret création n°5</u></p> <p>Assiette du Périgord</p> <p>Longe de veau orloff et gratin de petits légumes (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> macédoine de légumes aux fruits de mer sur lit de salade (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Baba chantilly « pipette rhum »</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier</p>	<p><u>Coffret création n°6</u></p> <p>Salade Italienne (pasta, pesto, jambon sec, copeaux parmesan)</p> <p>Parmentier de joue de bœuf au Chinon et son escalope de foie gras de canard (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> sablé parmesan/ mascarpone, saumon fumé et roquette (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre Macaron fraise à la vanille</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p><u>Coffret création n°7</u></p> <p>Brochette gambas et ananas</p> <p>Médaille de veau sauce Chinon et fricassée de champignons (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> millefeuille de St Jacques et son coulis de gambas et tagliatelles de légumes (froid)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Panna cotta coulis fruits rouges</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	


**COFFRET CREATION (formule chaude ou froide) : 25.00 € TTC – 22.73 HT**  
**4 plateaux identiques minimum**

<p align="center"><b><u>Coffret création n°8</u></b></p> <p align="center">Hamburger au foie gras (Pain d'épice, figue, foie gras, noisette)</p> <p align="center">Suprême de volaille au chèvre et duo de purées (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> carpaccio de St Jacques et sa salade mesclun (froid)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Sablé Breton aux fruits exotique</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p align="center"><b><u>Coffret création n°9</u></b></p> <p align="center">Salade Thaï (Poulet, crevettes, mangue, poivron, tomate)</p> <p align="center">Trilogie de la mer et son risotto (à réchauffer) (Saumon, cabillaud, lotte)</p> <p><b>Ou</b> carpaccio de filet de canard aux noisettes Et salade mêlées (froid)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Macaron framboise et crème pistache</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p align="center"><b><u>Coffret création n°10</u></b></p> <p align="center">Pennes au Gaspacho (Pennes, concombre, tomate, carotte, maïs, vinaigrette au Pesto)</p> <p align="center">Carré d'agneau rôti à la fleur de thym et ratatouille à l'ancienne (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> Salade du pêcheur sauce verte et bâtonnets de légumes croquants (froid) (saumon fumé et lieu fumé)</p> <p align="center">Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p align="center">Royal tout chocolat</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	<p align="center"><b><u>Coffret création n°11</u></b></p> <p align="center">Terrine de légumes au saumon</p> <p align="center">Filet de canard au miel et fondant de pomme de terre à la Truffe (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> salade de gambas mandarines (froid) (Courgettes, carottes, poivrons, mandarines, surimi, queues de gambas)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Opéra</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>
<p align="center"><b><u>Coffret création n°12</u></b></p> <p align="center">Saumon mariné saveur asiatique</p> <p align="center">Suprême de volaille au Vouvray et gnocchi à la pomme de terre (à réchauffer)</p> <p><b>Ou</b> Cassolette de St Jacques, gambas, crème citronnée, et son fondu de courgette, tomate, poivron (froid)</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Croustillant fruits de la passion</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox - Serviette papier</p>		<p align="center"><b><u>Coffret création Végétarien n°13</u></b></p> <p align="center">Salade grecque à l'huile d'olive</p> <p align="center">Etuveé aux légumes d'Antan</p> <p align="center">Rosti de légumes</p> <p align="center">Fromage (Chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre)</p> <p align="center">Carré fraise</p> <p align="center">2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox Serviette papier</p>	



**COFFRET REPAS ETOILE (formule chaude) : 30.00 € TTC – 27.27 € HT**

**4 plateaux identiques minimum**

<p><b><u>Coffret repas étoilé n°1 : 30.00 € TTC – 27.27 € HT</u></b></p> <p>Terrine de foie gras de canard maison</p> <p>Filet de pigeonneau Gratin de petits légumes du soleil (à réchauffer)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Entremet tout citron sur sablé breton</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p>	<p><b><u>Coffret repas étoilé n°2 : 30.00 € TTC – 27.27 € HT</u></b></p> <p>Assiette de la mer</p> <p>Filet de biche sauce grand veneur Fondant de pommes de terre à la Truffe (à réchauffer)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Croustillant fruits de la passion</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p>	
<p><b><u>Coffret repas étoilé n°3 : 30.00 € TTC – 27.27 € HT</u></b></p> <p>Bavaroise de saumon à l'asperges</p> <p>Pavé de veau sauce Sauvignon Duo de carottes / Fondant de pommes de terre à la Truffe (à réchauffer)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Macaron framboise et crème pistache</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p>	<p><b><u>Coffret repas étoilé n°4 poissons : 34.00 € TTC – 30.91 € HT</u></b></p> <p>Salade de homard frais aux écrevisses et sa vinaigrette à la vanille</p> <p>Filet de bar au citron Tarte arlésienne (à réchauffer)</p> <p>Fromage de chèvre ou St Nectaire ou Tartare Ou croustillant pomme / chèvre</p> <p>Miroir caramel au beurre salé</p> <p>2 petits pains – Condiments – Coffret Athéna Verre à pied – Couverts imitation inox – Serviette papier</p>	



# LUNCH BOX

## Lunch box n°1 (froid)

### **Salade au choix (300g en barquette) :**

- Salade Campagnarde (*chou-blanc, jambon, gruyère, vinaigrette....*)
- Ou** Taboulé (*semoule, citron, huile d'olive, raisin de Corinthe, concombre, menthe,...*)
- Ou** Salade piémontaise (*pommes de terre, jambon, cornichons, œufs, mayonnaise,...*)
- Ou** Salade Niçoise (*riz, mais, haricot rouge, carotte, petit pois, céleri, soja, poivron rouge,...*)
- Ou** Salade végétarienne (*chou-blanc, carottes, amandes effilées,...*)
- Ou** Salade de pâtes (*pâte et surimi en vinaigrette...*)
- Ou** Printanière (*mais, concombre, tomate, oignons,...*)

- Sandwich Parisien (½ baguette céréale, Beurre, Salade, Jambon blanc de Paris)
- Ou** sandwich Poisson (½ baguette céréale, Beurre, Saumon fumé, Tomate, Œuf, Salade)
- Ou** sandwich le végétarien (½ baguette céréale - Salade Tomate – Concombre - Champignons frais)
- Ou** sandwich Le Bayonne (½ baguette céréale – Beurre – Salade - Jambon de Bayonne)
- Ou** sandwich Le complet (½ baguette céréale - Beurre – Salade - Tomate – Œuf - Jambon de Paris)

Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Camembert)

Tartelette (poires, ou pommes, ou abricot, ou ananas)

1 petit pain - Sac Kraft individuel  
Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 13.50 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,50 €	10,00%	12,27 €	1,23 €



# LUNCH BOX

## Lunch box n°2 (froid)

### Salade au choix (300g en barquette) :

Salade exotique (*mais, palmier, pamplemousse, avocat, tomate, cœur d'artichaut, vinaigrette,...*)

**Ou** Salade Mexicaine (*mais, avocat, jambon, poivron, petit pois, tomate, oignon, Tabasco,...*)

**Ou** Salade Italienne (*pâtes, Bayonne, poivron, sauce crème,...*)

**Ou** Salade de perles marine aux œufs de truite

**Ou** Salade Grecques (*tomate, oignon, pastèque, feta...*) (*suivant la saison*)

**Ou** Salade de tomate d'Antan (*tomate, mozzarella di bufala – suivant la saison*)

Sandwich club canard (pain de mie, salade, filet canard, oeuf, tomate, Emmental, mayo)

**Ou** sandwich club Bayonne (pain de mie, salade, jambon Bayonne, oeuf, tomate, Emmental, mayo)

**Ou** sandwich club Saumon fumé (pain de mie, salade, saumon fumé, oeuf, tomate, Emmental, mayo)

Fromage enveloppé (St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Camembert)

Royal tout chocolat

**Ou** entremet tout citron sur sablé breton

**Ou** miroir caramel au beurre salé

1 petit pain - Sac Kraft individuel

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 16.00 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
16,00 €	10,00%	14,55 €	1,45 €

## Lunch box n°3 (froid)

Sandwich Parisien (*½ baguette céréale, Beurre, Salade, Jambon blanc de Paris*)

**Ou** sandwich Poisson (*½ baguette céréale, Beurre, Saumon fumé, Tomate, Œuf, Salade*)

**Ou** sandwich le végétarien (*½ baguette céréale - Salade Tomate – Concombre - Champignons frais*)

**Ou** sandwich Le Bayonne (*½ baguette céréale – Beurre – Salade - Jambon de Bayonne*)

**Ou** sandwich Le complet (*½ baguette céréale - Beurre – Salade - Tomate – Œuf - Jambon de Paris*)

Chips

Fromage enveloppé (*St Nectaire, Chèvre, Gruyère, Camembert*)

Tartelette aux fruits (*poires, **ou** pommes, **ou** abricot, **ou** ananas*)

1 petit pain - Sac Kraft individuel

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 10.50 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,50 €	10,00%	9,55 €	0,95 €

# LUNCH BOX

## Lunch box n°4

(à faire réchauffer)

Filet de poulet à la crème de champignons  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Royal tout chocolat

**Ou** entremet tout citron sur sablé breton

**Ou** miroir caramel au beurre salé

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.50 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,50 €	10,00%	11,36 €	1,14 €

## Lunch box n°6

(à faire réchauffer)

Dos de cabillaud aux épices thaï sauce citronnée  
Cassolette de risotto

Royal tout chocolat

**Ou** carré fraise

**Ou** entremet tout citron sur sablé breton

**Ou** miroir caramel au beurre salé

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 14.50 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,50 €	10,00%	13,18 €	1,32 €

## Lunch box n°5

(à faire réchauffer)

Noie de joue de porc

Gratin de légumes

Tartelette aux pommes **Ou** poires

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 13.50 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,50 €	10,00%	12,27 €	1,23 €



## Lunch box n°7 Végétarien

(à faire réchauffer)

Tartare de tomates (250g)

Pâtes et tagliatelle de carottes (250g)

Tarte aux pommes

1 petit pain - Sac Kraft individuel – Bol

Couvert bambou - Serviette papier – Gobelet

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 9.50 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
9,50 €	10,00%	8,64 €	0,86 €

## BOISSONS

### LES SOFTS

**Cristaline** (0.50 cl): 0.80 € TTC – 0.73 € HT

**Perrier** (25 cl): 1.00 € TTC – 0.91 € HT

**Coca Cola** (25 cl): 1.00 € TTC – 0.91 € HT

**Orangina** (25 cl): 1.00 € TTC – 0.91 € HT

**Jus d'orange** (25 cl) : 1.00 € TTC – 0.91 € HT

**Cristaline** (1.5 L) : 1.00 € TTC – 0.91 € HT

**Perrier** (1 l): 3.00 € TTC - 2.73 € HT

### LES VINS

**Touraine Sauvignon** (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

**Chinon rosé** (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

**Chinon rouge** (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

**Bordeaux rouge** (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

**Haut Médoc rouge** : (75 cl) : 16.00 € TTC – 13.33 € HT

**Vouvray Brut** (75 cl) : 10.00 € TTC – 8.33 € HT

**Champagne** (75 cl) : 25.00 € TTC – 20.83 € HT

*« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »*