

# PLATEAUX REPAS

JANVIER 2021

Tous nos plateaux comprennent 2 boules de pain rustique, couverts complets, assaisonnement & serviette papier

---

## BISTROT

20€ HT

### ENTRÉE

Jambon San Danièle, beurre moutardé

### FROMAGE & DESSERT

Assiette de fromages Italiens

Mousse chocolat au grué de cacao & clémentines pochées à la vanille

### PLAT VIANDE

Filet mignon de porc, salade de pommes Grenaille truffée, roquette, champignons de Paris cru, mayonnaise truffée

OU

### PLAT POISSON

Pavé de saumon grillé, symphonie de légumes aux herbes fraîches, mayonnaise à l'estragon

---

## INSPIRATION

22€ HT

### ENTRÉE

Rémoulade de Tourteau, mangue & coriandre, roquette, sacristain aux graines de sésame

### FROMAGE & DESSERT

Olivet cendré

Mont-blanc, crème de marron, meringue, fruits rouges, chantilly

### PLAT VIANDE

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, légumes marinés, champignons de Paris cru à l'huile truffée, chips patate douce

OU

### PLAT POISSON

Carpaccio de saumon mariné à la badiane, pamplemousse, artichaut basilic, câpres, oignons rouges, roquette, chips patate douce

---

## PRESTIGE

25€ HT

### ENTRÉE

Foie gras de canard maison, marmelade de figues séchées, magret de canard fumé

### FROMAGE & DESSERT

Assiette de brie truffé

Pavlova coco, chantilly vanille, minestrone de fruits exotiques

### PLAT VIANDE

Tartare de quasi de veau truffé, tomates confites, parmesan, roquette & pignons de pin, chips de patate douce

OU

### PLAT POISSON

Saumon Gravlax à l'aneth, crème scandinave, roquette, gaufre de patate douce

# BOISSON

Tous les prix sont Hors Taxe

## **VIN FRANÇAIS OU ITALIEN**

37,5cl ou 75cl - Rouge / Blanc / Rosé

Prix en fonction du choix

## **EAU & SOFT**

Eau minérale plate ou gazeuse **50cl 1,80€ / 1L 3,20€**

Coca-cola ou Coca-cola zero **50cl 2,30€**

Jus de dégustation "Patrick Font" **1L 8€**

**"Abricot - Tomate - Poire Williams - Mangue - Pomme Reinette - Framboise - Ananas - Orange blonde - Pamplemousse - Fraise Mara des bois"**

## **CAFÉ OU THÉ**

En Thermos (avec consigne) - gobelets, touillettes & sucres **1L 18€**

## **POSSIBILITÉ DE PLAT VÉGÉTARIEN & DE PLAT CHAUD**

Plat chaud à réchauffer au micro-ondes par vos soins (Assiette micro-ondable). Plat chaud en supplément et en remplacement du plat principal

## **PLATS CHAUDS EN SUPPLÉMENT + 5€**

- Risotto à la crème de truffe, filets de caille rôtis, jus de veau
- Pavé de Saumon, Emietté de pommes de terre aux herbes fraîches
- Filet Mignon de Porc , mousseline de patate douce, sauce miel & Citron

## **DÉMARCHE À SUIVRE POUR COMMANDER**

24H au minimum avant la date de livraison (jours ouvrés)

Commande entre 9h00 et 18h00

Livraison du Lundi au Vendredi (Sur demande le Samedi et le Dimanche)

Livraison dans un rayon de 10km d'Olivet : Forfait de 16€ HT (Au delà nous consulter)

## **CHOISISSEZ :**

- **Le nombre de plateaux repas**
- **Le nom de la formule choisie**
- **Le choix du plat : Viande ou Poisson**
- **La boisson choisie**
- **La date, l'horaire et l'adresse de livraison**
- **Le nom et le numéro de téléphone de la personne qui réceptionnera les plateaux**
- **Envoyer votre demande par e-mail à :**

**[resto.le128@orange.fr](mailto:resto.le128@orange.fr)** ou par téléphone au **[02.38.66.18.40](tel:02.38.66.18.40)**

**NOUS VOUS FERONS PARVENIR UN DEVIS DANS LES PLUS BREFS DÉLAIS  
LE PAIEMENT PEUT S'EFFECTUER PAR REMISE DE CHÈQUE À LA LIVRAISON OU PAR  
VIREMENT BANCAIRE APRÈS ACCEPTATION DU DEVIS**