

# *Côté Campagne*

*Traiteur Événementiel*

## *Carte plateaux repas*

(Chaque plat sera réalisé pour un minimum de 5 personnes)

## *Tarif livraison*

Minimum de 20€ttc (tva 20%), ou 1€ttc du kilomètre, aller et retour, au-delà de 10 kilomètres du laboratoire.

## Plateau repas froid N°1

### Entrée froide

Salade fraîcheur du moment (selon les saisons)

Ou

Jambon persillé

### Plat froid

Emincé de volaille aux herbes sauce tartare

Ou

Rôti de porc sauce mayonnaise

Charlotte aux oignons rouges ou tagliatelles fraîches à l'huile d'olive

### Fromage

Brie

### Dessert

Mousse au chocolat

Ou

Salade fruits

Kit couvert

Bouteille d'eau 50cl

Boule de pain

## Tarif plateau repas N°1

Prix par personne TTC : ..... 13,00 €  
(Tva 5,5%)

## Plateau repas froid N°2

### Entrée froide

Bavarois de légumes et son coulis de tomate (légumes de saison)

Ou

Timbale de crevettes sauce cocktail sur légumes confits

### Plat froid

Ballottine de pintade forestière

Flan aux champignons et copeaux de champignons frais

Ou

Filet de dorade crème safranée

Riz sauvage aux légumes confits

### Fromage

Duo de fromages affinés

### Dessert

Tatin de pommes sauce caramel

Ou

Panacotta fruits rouges

Kit couvert

Bouteille d'eau 50cl

Boule de pain

## Tarif plateau repas froid N°2

Prix par personne TTC : ..... 15,80 €  
(Tva 5,5%)

### **Plateau repas froid ou chaud N°3**

(Sur précision à la commande, il est possible d'adapter la préparation du plat pour qu'il soit réchauffé par vos soins)

#### **Entrée froide**

Tartare de saumon citron combava

Ou

Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan

#### **Plat froid ou à réchauffer**

Emincé de bœuf, sauce poivre

Polenta aux noix

Ou

Pavé de Saumon mi-cuit, crème d'aneth citronnée

Mousseline de carottes au cumin

#### **Fromage**

Trio de fromages affinés

Et fruits secs

#### **Dessert**

Entremets chocolat mandarine

Ou

Tartare de mangue sur mousse vanille

Kit couvert inox

Bouteille d'eau 50cl

Boule de pain

### **Tarif plateau repas N°3**

Prix par personne TTC : .....19,00 €

(Tva 5,5%)

### **Plateau repas froid ou chaud N°4**

(Sur précision à la commande, il est possible d'adapter la préparation du plat pour qu'il soit réchauffé par vos soins)

#### **Entrée froide**

Foie gras de canard sur pain d'épices aux fruits confits,

Chutney de pomme cannelle

Ou

Médaille de saumon à l'estragon

#### **Plat froid ou à réchauffer**

Ballottine de veau aux morilles et sa chantilly de morilles

Rösti de pomme de terre

Ou

Saint Jacques coco citronnelle

Risotto aux légumes croquants

#### **Fromages**

Trio de fromages affinés

Et fruits secs

#### **Dessert**

Macarons XL pistache griotte

Ou

Tiramisu

Kit couvert inox

Bouteille d'eau 50cl

Boule de pain

### **Tarif plateau repas N°4**

Prix par personne TTC : .....27,00 €

(Tva 5,5%)