

Plateaux Repas de Saison

Entrée, plat, fromage, petit pain & dessert


"L'Automne"

formule disponible du 1er Septembre au 30 Novembre.




Complétez votre repas avec un café pour 1,00€ HT/ pers.
Pour les boissons, retrouvez nos suggestions dans « Carte des Vins & Boissons ».

Côté terre

- Salade de céleri rave aux pommes et aux herbes fraîches
- Pintade en chapelure d'automne
- Crème de chou-fleur
- Frites de potiron au thym
- Fromage affiné (AOP) 
- Fondant au chocolat, pralin et éclats de noisette

Côté mer

- Gratiné de carottes, noix et ricotta
- Cabillaud aux épices
- Purée de patates douces
- Sucrine braisée salée-poivrée
- Fromage affiné (AOP) 
- Tatin aux poires, vanille de Madagascar

 19,90€ HT 

Informations

Présentation de nos plateaux repas :

- kit couverts en inox et serviette,
- gobelet Maxiglass
- sachets de sel et de poivre,
- vinaigrette (selon le menu choisi).

Frais de livraison : nous consulter.

Prise de commande possible jusque la veille, avant midi.

Pas de minimum de commandes.

Nous contactez

Tel : 01-45-06-19-23
contact@lalliertraiteur.fr