

# PLATEAUX REPAS

by Girardin Traiteur

## Plateau healthy | 16€

- Crudités de saison
- Taboulé
- Fromage et salade verte
- Salade de fruits frais



## Plateau classique | 20€

- Tomates mozzarella ou melon au jambon (selon saison) ou charcuterie
  - Effiloché de porc, courgettes au curry
- ou
- Dos de cabillaud au pesto, tomate provençale
  - Fromage
  - Tarte aux pommes ou flan pâtissier



## Plateau prestige | 24€

- Saumon fumé "maison"
- ou
- Salade de lentilles aux agrumes, oeuf poché et lard grillé
  - Boeuf mariné, mousseline de carotte au cumin
- ou
- Filet de rouget et tatin de légumes
  - Fromage et salade verte
  - Croustillant chocolat ou tarte citron meringuée



## Plateau gastronomique | 28€

- Foie gras de canard
- ou
- Carpaccio de St Jacques sur lentilles aux agrumes
  - Magret de canard mariné aux épices douces, mousseline de carottes au cumin
- ou
- Pavé de saumon, purée de panais d'antan
  - Fromage et salade verte
  - Mignardises ou moelleux chocolat et crème anglaise



Tous nos plateaux éco-responsables sont accompagnés de pain individuel et de couverts.

Réservation 72h avant

| par téléphone au 06 76 92 64 29 | par mail à girardintraiteur@orange.fr

