

# - PLATEAUX REPAS 2021 -



## 4 choix :

- 1) **Le Lunch** à 17,50 € HT l'unité, hors frais de livraison
- 2) **Les Bocaux** à 19,50 € HT l'unité, hors frais de livraison
- 3) **Le Direction** à 24,50 € HT l'unité, hors frais de livraison
- 4) **La Box** à 12,00 € HT l'unité, hors frais de livraison

# -Le Lunch- 17,50 € HT l'unité, hors frais de livraison

*Une entrée, un plat & sa garniture, fromage et un dessert à choisir*

## Entrée / Choix unique

- ❖ Tartelettes salées champignon chèvre
- ❖ Charcuteries Méditerranéennes et roquette au pesto
- ❖ Cannelloni de courgette, caponata, dentelle de Serrano
- ❖ Gâteau de saumon, mousseline de combava

- ❖ Salade Detox : Saumon gravlax Betterave, Quinori façon taboulé, Wakamé
- ❖ Salade de crevettes, avocats, pamplemousse
- ❖ Carpaccio de St Jacques, quenelle de lentilles corail
- ❖ Pyramide de cabillaud, piquillos et chorizo

## Plat Froid / Choix unique

- ❖ Wrap de bœuf et carottes, sauce tartare
- ❖ Rôti de bœuf, sauce gribiche, pomme grenaille, haricots verts et radis roses
- ❖ Emincé de volaille, wok noodle et légumes croquants à l'huile de sésame torréfiée
- ❖ Ballotine de volaille tartufata, tagliatelles de légumes
- ❖ Quasi de veau, duo de courgettes et fruits secs à la plancha

- ❖ Pluma de porc caramélisé, tian de légumes, olives noires
- ❖ Agneau confit, caviar d'aubergines et carottes au miel truffé (Aestrium)
- ❖ Papeton de saumon au sésame torréfié au wasabi, légumes du soleil
- ❖ Pavé de cabillaud sauce vierge aux pignons grillés et confit de légumes
- ❖ **Vegan** : Cannelloni de courgettes à la caponata, tapenade de poivron rouge

## Duo de Fromages et son petit pain

## Dessert / Choix unique

- ❖ Intense chocolat
- ❖ Exotic
- ❖ Elegance (framboise, citron)
- ❖ Carpaccio de fruits frais
- ❖ Brownies macaronade

- ❖ Opéra, crème anglaise
- ❖ Royal praliné
- ❖ Tiramisu, crème anglaise
- ❖ Collobrières
- ❖ Tarte au Citron Meringuée

- ❖ Paris-Brest
- ❖ Opéra fruits rouges
- ❖ Fruitier *(selon saison)*
- ❖ Fraisier *(selon saison)*
- ❖ K-ramel

- ❖ Provençal (orange, citron)
- ❖ Tarte Paire Bourdaloue
- ❖ Tarte 100% chocolat
- ❖ Assortiment de 5 macarons
- ❖ Assortiments de 5 gâteaux de soirée

# - Bocaux - 19,50 € HT l'unité, hors frais de livraison

*Une entrée, un plat & sa garniture, fromage et un dessert à choisir*

## Entrée / Choix unique

- ❖ Salade Détox : Saumon Gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé
- ❖ Millefeuille d'aubergines au chèvre frais, coulis de poivrons au paprika fumé
- ❖ Salade d'artichauts en Barigoule
- ❖ Gaspacho Andalou, crème double et fines herbes
- ❖ Blanc de seiche en remoulade

## Plat Froid / Choix unique

- ❖ Cabillaud, aioli et semoule de brocoli
- ❖ Emincé de poulet fermier rôti, pickles d'oignons, tagliatelles de légumes
- ❖ Quasi de veau, duo de courgettes et fruits secs à la plancha

## Ou

## Plat Chaud / Choix unique (À réchauffer au four ou au micro-ondes)

- ❖ Médaillon de saumon, beurre moussoux, blettes à l'ail doux
- ❖ Gigot d'agneau de 7 heures, pommes de terre Grenaille rôties, tomate confite
- ❖ Suprême de pintade aux herbes de Provence, légumes à la crème de champignons

Petit Pain

## Faisselle de Rians aux fines herbes, Confiture de figues

## Dessert / Choix unique

- ❖ Mousse chocolat façon grand-mère
- ❖ Tiramisu croustillant spéculoos
- ❖ Façon Namelaka, fruits rouges
- ❖ Fromage blanc de campagne, coulis d'abricots, sablé breton
- ❖ Riz au lait, caramel
- ❖ Comme une tarte Tatin
- ❖ Salade de fruits liégeoise
- ❖ Pain-perdu, caramel demi-sel (à réchauffer)

**Support** : bocaux en coffret, couverts à usage unique, sel/poivre et serviette en papier

# -Le Direction- 24,50 € HT l'unité, hors frais de livraison

*Une entrée, un plat & sa garniture, fromage affiné et un dessert à choisir*

## Entrée / Choix unique

- ❖ Patanegra et tartare de tomates, pain de campagne
- ❖ Marbré de foie gras mi-cuit à la rhubarbe, pousses de jeunes salades aromatisées et vinaigrette d'ananas
- ❖ Cannelloni de courgettes à la brousse
- ❖ Chair de crabe, transparence de fruits exotiques et cresson
- ❖ Fine tartelette de homard, trilogie de tomates, fleur de sel de Guérande

## Plat froid / Choix unique

- ❖ Filet de volaille fermière, cannelloni de courgettes aux légumes confits
- ❖ Magret de canard aux pêches rôties, dentelles de carottes jaunes
- ❖ Tataki de thon, mousseline avocat wasabi, façon poke bowl

OU

## Plat chaud / Choix unique (À réchauffer au four ou au micro-ondes)

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Emincé de veau aux cèpes, risotto de fregola</li> <li>❖ Emincé de pluma de porc confit, Palet de pomme de terre et Artichaut confit</li> <li>❖ Filet de bœuf en saltimbocca, macédoine d'eryngii</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mini légumes rôtis</li> <li>❖ Ballottine de lotte au 4 épices, écrasé d'Amandine et légumes snackés</li> <li>❖ Demi-homard rôti en succulent de crustacé, tagliatelle de légumes</li> <li>❖ Tatin de tomates cerise au pesto, fricassée de cèpes, pommes fondantes à la truffe d'été (vegan)</li> </ul> |
|--|---|

## Le Fromage Affiné / Choix unique

- ❖ Mesclun aux pignons de pin dorés, brie de meaux, fourme d'ambert, braison de notre Maître fromager. Et petits pains
- ❖ Petit chèvre frais affiné sur un lit de mesclun à l'huile d'olive vierge. Et petits pains

## Dessert / Choix unique

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Intense chocolat</li> <li>❖ Exotic</li> <li>❖ Elegance (framboise, citron)</li> <li>❖ Carpaccio de fruits frais</li> <li>❖ Brownies macaronade</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Opéra, crème anglaise</li> <li>❖ Royal praliné</li> <li>❖ Tiramisu, crème anglaise</li> <li>❖ Collobrières</li> <li>❖ Tarte au Citron Meringuée</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Paris-Brest</li> <li>❖ Opéra fruits rouges</li> <li>❖ Fruitier (<i>selon saison</i>)</li> <li>❖ Fraisier (<i>selon saison</i>)</li> <li>❖ K-ramel</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Provençal (orange, citron)</li> <li>❖ Tarte Poire Bourdaloue</li> <li>❖ Tarte 100% chocolat</li> <li>❖ Assortiment de 5 macarons</li> <li>❖ Assortiments de 5 gâteaux de soirée</li> </ul> |
|--|---|---|---|

**Support compartimenté** : Coffret Repas Eco-Responsable (façon cadeau Luxe) : couverts en inox à usage unique, kit sel et poivre en plastique, assiette en pulpe de canne et serviette en papier

## - La Box - 12,00 € HT l'unité, hors frais de livraison

### Entrée / Choix unique

- ❖ Salade César
- ❖ Taboulé fregola
- ❖ Salade tomates mozzarella et pickles d'oignons rouges
- ❖ Wrap de boeuf et carottes, sauce tartare

### Sandwich / Choix unique

- ❖ Pan Bagnat Max
- ❖ Club sandwich toasté au poulet
- ❖ Bun's sésame pecorino magret
- ❖ Bagels piperade-magret

### Dessert / Choix unique

- ❖ Fruits de saison
- ❖ Muffin
- ❖ Brownies

Support Lunch Box : boîte pic-nic Eco-Responsable carton à poignées, couverts à usage unique et serviette en papier

## - Tarifs de nos Frais de Livraison en sus -

- o Agglomération Toulonnaise : offert
- o Moins de 40 km d'Ollioules : 50 € HT
- o Moins de 100 km d'Ollioules : 100 € HT
- o Moins de 150 km d'Ollioules : 150 € HT

## -Options-

### BOISSONS - Tarifs par personne :

Côte de Provence Aumerade Style Rouge, Rosé ou Blanc, la bouteille et gobelets éco	12,00 € HT
Soda (33cl) et gobelets éco	1,50 € HT
Cristaline (50 cl) et gobelets éco	1,00 € HT
Cristaline Gazeuse (50cl) et gobelets éco	1,00 € HT

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros HT + TVA en vigueur : taux de 55% pour les prestations nourriture seule et boissons non alcoolisées (sans matériel ni personnel), taux de 20% pour les frais de livraison et les boissons alcoolisées.

### POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE

Nous vous informons que certains produits inscrits dans notre carte ne seront disponibles que dans leur période saisonnière (ex: asperges, fraises, araignée de mer, truffe d'été, fleur de courgette,...).  
Nous vous précisons que nos viandes sont à 80% d'origine Union Européenne et 20% hors Union Européenne ; nos poissons : loup, daurade, rouget sont majoritairement issus de la pêche ou de l'élevage Méditerranéen. Nos huîtres sont issues de la production locale. Nous nous efforçons de respecter la disponibilité des produits, sous réserve de la possibilité d'approvisionnement de la période.

Liste des allergènes sur simple demande.