

PLATEAUX REPAS

(Du 1er janvier au 31 décembre 2026)

Tous nos plateaux sont personnalisés et composés selon votre demande et votre budget... Nous sommes à votre écoute pour le contenu des plateaux, le dessert est servi dans des barquettes individuelles.

Exemples de formule à 15,00 €

Terrine, filet de poulet, salade de pommes de terre, fromage et dessert

Macédoine de légume/œuf dur, rôti de porc, tomates/mozzarella, fromage et dessert

Exemples de formule à 17,00 €

Salade de pâtes multicolores, cuisse de poulet tex-mex, salade de lentilles à la paysanne, fromage et dessert

Salade de boulgour, trio de rôti, carottes basilic, fromage et dessert

Salade de risoni/tomates/mozzarella, assortiment de charcuterie, piémontaise au saumon, fromage et dessert

Exemples de formule à 21.00 €

Salade de riz fruits de mer, saumon Bellevue et se brochette de rouget, feuille de vigne, fromage et dessert

Salade de pomme de terre/magret fumé, filet de canard au miel, champignons à la grecque, fromage et dessert.

Tous nos plateaux sont fournis avec un pain Michon par personne.

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

Prévoir un camion frigo ou autre solution adéquate pour le stockage au frais

Tarif TTC (tva 10 %) par personne, *livraison comprise (nous consulter)*Cordialement

P. Blanco

4, Victor de Laprade 42110 FEURS Tél : 04.77.26.24.92 Mobile : 06.72.03.05.36 Email : latablerondedetraiteur@orange.fr Site : www.latableronde-traiteur.fr