



## PLATEAUX REPAS

Les Plateaux repas sont livrés avec:

- Couverts & serviette jetable
- Sel & poivre
- Pain boule

Livraison trottoir\* sur Reims & district (Au delà nous consulter)

à **8,50 €HT** (TVA 20%)

(Commande avec délai de 48 heures)

(Livraison devant la porte)

En supplément:

Petites eaux à 1,10€ TTC la bouteille

Grandes eaux à 2,50€ TTC la bouteille

Vin rouge français à 14,00€ TTC la bouteille

Dans le cas d'annulation à 24 heures et moins,

l'intégralité de la commande initiale sera facturée

Règlement par virement, chèque ou espèces uniquement.

### Les nouveautés

**PLATEAU « VEG » à 22,00€ HT soit 24,20€ TTC**

Filet de Saumon Fumé/ crème d'agrume/ Rouleau de légumes

Méli- mélode légumes/ Féta/ Confit d'oignon Rouge

Fromage affiné

Fruits en découpe

**PLATEAU SANDWICH à 22,00€ HT soit 24,2€ TTC**

Pain nordique / Saumon / pomme - Fenouil

Club / Volaille grillée / crème au Saté

Brochette de fromage

Dacquoise Noisette / Gelée de Fruits exotiques / Fruits frais



R É C E P T I O N

# PLATEAUX REPAS AUTOMNE - HIVER 2017 - 2018

## Menu « Back Speen » à 20,00€HT soit 22,00€TTC

Sucrine/ Fèves/ Carotte/ Chou & pomme fruit/ Sauce Curry  
Volaille panée/ Courgette/ Crème aux épices douces  
Fromage affiné  
Collection de Mignardises

## Menu « Club » à 22,27€HT soit 24,50€TTC

Salade/ Gambas rose/ Guacamole/ Sauce César  
Pièce de Bœuf Ceviché/ Pomme de terre/ Olive verte/ Sauce Tartare  
Fromage affiné  
Biscuit Noisette/ Ananas

## Menu « Back Tee » à 22,90€HT soit 25,20€TTC

Mâche / Magret de Canard Fumé/ Noix/ Figue/ Fruits blancs  
Merlan/ Lentilles vertes / Petits Légumes / Huile d'Olive citronnée  
Fromage affiné  
Biscuit Tout Chocolat/ Perles de Framboise

## Menu « Bois » à 23,00€HT soit 25,30€TTC

Quinoa « Bio » / Rouget / Rouleau de légumes / Vinaigrette au Basilic  
Volaille basse température/ Croûte d'épices / Spaghetti noires au pesto  
Fromage affiné  
Opéra Chocolat Café

## Menu « Eagle » à 24,90€HT soit 27,40€TTC

Tartare de Saumon au Saté / Crème Avocat - Menthe  
Pennes/ Cabillaud / Épices douces / Navet confit glacé  
Fromage affiné  
Palet de Pomme confite / Écrin de Chocolat blanc

## Menu « Condor » à 26,36€HT soit 29,00€TTC

Rillettes de Homard/ Feuilleté aux petits légumes  
Magret de canard / Potatoes de Patate douce  
Fromage affiné  
Finger feuilleté caramélisé/ Noisette Torréfiée/Poire confite

## Menu « Albatros » à 29,54€ HT soit 32,50 €TTC

Tataki au Thon rouge / Crème de Wasabi  
Filet de Veau/ Champignons / Crème de Céleri au café  
Fromage affiné  
Sablé / Fruits de saison