



PLATEAUX REPAS

AUTOMNE HIVER 2019-2020

Entrées

Rouleaux de printemps aux crevettes et légumes d'ici, sauce cacahuètes

Lapereau en gelée à la pulpe d'olives noires, salade de saison

Salade végétarienne *boulghour, avocat, crudités, Comté, oignon rouge, mélange de graines*

Plats froids

Saumon au sésame noir, purée de carotte, salade de champignons

Volaille fermière à la moutarde à l'ancienne, salade de pommes de terre aux herbes

Bœuf thaï, nouilles sautées aux légumes, coriandre, vinaigrette à l'orange

Desserts

Tiramisu poire speculos

Carpaccio d'orange à la cardamome, mignardises

Entremets 100% chocolat

MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT
20,00 € HT (22,00 € TTC)

INCLUS

Un morceau de pain

Une bouteille d'eau 50cl

Un kit de couverts en bambou

Une serviette en papier

Un gobelet

Un set de table

Sel et poivre

**Un menu unique
par commande**

Nos plats sont livrés froids mais peuvent se déguster chauds grâce aux contenants adaptés au four à micro ondes.

Menus spéciaux,
intolérances, allergies :
nous consulter

Modalités de commande

Menu valable pour les commandes passées au moins 48h00 avant la livraison.
Pour les commandes passées la veille de la livraison,
certains plats ou produits pourront être remplacés.

Minimum de commande : 20 plateaux.

Fait Maison

Tous nos produits sont faits maison



Frais de livraison

Livraison offerte à Tours, Amboise & environs

Autres secteurs : nous consulter



Traiteur & Organisateur de réceptions

02 47 50 27 07

contact@fredevilleorganisation.fr

www.fredevilleorganisation.fr

La Ferme du Boulay - Route de Lussault - 37270 Saint Martin le Beau