

**TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE**



LES PLATEAUX REPAS

SOMMAIRE

Avril - Mai 2024

AVRIL
MAI

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "BISTRONOMIQUE"

19,00 € HT - 20,05 TTC

PLATEAU N° 1

- Chiffonnade de Lomo
- Moelleux de porc confit
- Petits pois à la menthe
- 1 portion de fromage AOP
- Duo de mini muffins caramel & chocolat
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 2

- Terrine de campagne et condiments
- Filet de volaille, crème de tomates
- Dariole ricotta épinards
- 1 portion de fromage AOP
- Clafoutis aux fruits de saison
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 3

- Mirepoix de légumes à l'Indienne
- Gésiers de volaille au vinaigre de framboises
- Mini carottes fondantes
- 1 portion de fromage AOP
- Macarons 3 saveurs
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 4

- Tartare de saumon, crème citronnée
- Colin façon Bellevue
- Perles marines & œufs de truite
- 1 portion de fromage AOP
- Opéra
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 5

- Millefeuille de tomates
- Poke Bowl saumon, betterave & avocat
- Riz blanc, sauce soja sucrée
- 1 portion de fromage AOP
- Duo de mini Pastel de Nata
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU VÉGÉTARIEN

- Mini asperges et crème Hollandaise
- Courgette farcie au fromage frais
- Tombée de légumes du Sud
- 1 portion de fromage AOP
- Eclair chocolat
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

Commande par mail minimum 48h à l'avance

Livraison offerte dans la Métropole Orléanaise pour un minimum de **5 plateaux**
Vous pouvez également venir les récupérer directement sur place ou vous faire livrer,
nous consulter pour les tarifs de livraison.

À noter :

- En dessous de 48h, nous pouvons vous proposer notre plateau "Retour du Marché" en nous contactant !
- Support éco responsable et recyclable avec kit couverts inox et gobelet en carton bio sourcé.



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.

www.amandinetraiteur.fr

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24 - Fax : 02.38.80.47.98

Mail : contact@amandinetraiteur.fr



AVRIL
MAI

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "SIGNATURE BY V"

27,00 € HT - 28,49 TTC

PLATEAU N° 1

- Terrine de campagne coeur foie gras
- Effeillé de boeuf au pesto
- Salade de jeunes pousses
- 1 portion de fromage AOP
- Sablé mangue façon Tatin
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 2

- Macaron crème de Gorgonzola
- Dos de loup de mer poché
- Fèves d'Edamame
- 1 portion de fromage AOP
- Croustillant 3 chocolats
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 3

- Salade Asiatique (sauce soja, choux blanc, concombres, carottes, oignons rouges)
- Poulpe à l'huile vierge
- Crumble de courgettes
- 1 portion de fromage AOP
- Macarons 3 saveurs
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 4

- Fleurs de Tête de Moine et jeunes pousses
- Fondant de veau, crème de champignons
- Mousseline d'asperges au parmesan
- 1 portion de fromage AOP
- Tartelette citron meringuée
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 5

- Lingot de tomates mozzarella et basilic
- Tataki de boeuf
- Printanière de légumes
- 1 portion de fromage AOP
- Mousse de fruits en coque chocolat
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU VÉGÉTARIEN

- Oeuf poché et pousses d'épinards
- Bûchette de chèvre milles fleurs
- Salade de panicaud aux herbes fraîches (champignons)
- 1 portion de fromage AOP
- Trio de mignardises
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

Commande par mail minimum 48h à l'avance

Livraison offerte dans la Métropole Orléanaise pour un minimum de **5 plateaux**
Vous pouvez également venir les récupérer directement sur place ou vous faire livrer,
nous consulter pour les tarifs de livraison.

À noter :

- En dessous de 48h, nous pouvons vous proposer notre plateau "Retour du Marché" en nous contactant !
- Support éco responsable et recyclable avec kit couverts inox et gobelet en carton bio sourcé.



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.

www.amandinetraiteur.fr

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24 - Fax : 02.38.80.47.98

Mail : contact@amandinetraiteur.fr



AVRIL
MAI

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "VEGAN"

17,50 € HT - 18,46 TTC

PLATEAU N° 1

- Salade Printemps
(carottes, céleri, framboises, choux blanc)
- Tofu aux éclats de pistache
- Brochette de grenailles grillées
- Mâches et fruits secs
- Mousse de fruits en coque chocolat
- Pain individuel
- Eau de source 50 cl

Commande par mail minimum 48h à l'avance

Livraison offerte dans la Métropole Orléanaise pour un minimum de **5 plateaux**
Vous pouvez également venir les récupérer directement sur place ou vous faire livrer,
nous consulter pour les tarifs de livraison.

À noter :

- En dessous de 48h, nous pouvons vous proposer notre plateau "Retour du Marché" en nous contactant !
- Support éco responsable et recyclable avec kit couverts inox et gobelet en carton bio sourcé.



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.

www.amandinetraiteur.fr

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24 - Fax : 02.38.80.47.98

Mail : contact@amandinetraiteur.fr

