

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "SIGNATURE BY V"

27,00 € HT - 28,49 TTC

Valable du 1er au 30 septembre 2023

PLATEAU N° 1

- Bavarois de mozzarella et gelée de tomates
- Thon mi-cuit au sésame torréfié
- Choux Pakchoï
- 1 portion de fromage AOP
- Framboisier
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 2

- Saumon Gravlax
- Pétales de veau Vitello Tonnato
- Salade de tagliatelles aux câpres et parmesan
- 1 portion de fromage AOP
- Ecrin chocolat noisette
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 3

- Saumon fumé, tzaziki façon cheesecake
- Brochette de St-Jacques et gambas, jus au Lemon grass
- Riz des Incas aux herbes fraîches
- 1 portion de fromage AOP
- Chou craquant pistache et fruits rouges
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 4

- Salade Périgourdine
- Roulé de canette confite
- Méli mélo de tomates cerises à l'huile vierge
- 1 portion de fromage AOP
- Sablé pommes façon Tatin
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 5

- Terrine du Terroir, foie gras. et chutney de figues
- Effeillé d'agneau de 7h
- Salade de haricots coco blancs
- 1 portion de fromage AOP
- Marquise chocolat intense
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU VÉGÉTARIEN

- Tartelette du jardin
- Chou-fleur rôti au curry doux et riz sauce Raita au yaourt
- 1 portion de fromage AOP
- Roll cake fraise et rhubarbe
- 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



TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "BISTRONOMIQUE"

19,00 € HT - 20,05 TTC

Valable du 1er au 30 septembre 2023

PLATEAU N° 1

- Piémontaise au poulet
- Cabillaud façon Bellevue
- Poêlée de légumes verts et aromates
- 1 portion de fromage
- Moelleux au chocolat
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 2

- Taboulé Libanais
- Brochette de poulet au basilic
- Millefeuille de tomates plein champs
- 1 portion de fromage
- Clafoutis aux fruits de saison
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 3

- Lingot de poisson blanc aux agrumes
- Effeillé tendre de bœuf aux herbes
- Risoni en salade et légumes croquants
- 1 portion de fromage
- Tartelette aux fruits de saison
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 4

- Quiche au saumon
- Poke bowl de gambas et mangue
- Riz blanc et légumes croquants
- 1 portion de fromage
- Financier aux agrumes
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 5

- Pâté en croûte
- Crevettes sautées en persillade
- Brunoise de légumes du soleil
- 1 portion de fromage
- Trio de desserts
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU VÉGÉTARIEN

- Moelleux tomates, cœur mozzarella
- Tagliatelles aux légumes façon Thaï
- 1 portion de fromage
- Salade de fruits infusée à la menthe
- 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



TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "VEGAN"

17,50 € HT - 18,46 TTC

Valable du 1er au 30 septembre 2023

PLATEAU N° 1

- Taboulé de chou-fleur, butternut et brocoli à la Libanaise
- Panisse à la tomate
- Salade de carottes au basilic
- Tofu aux herbe
- Salade de fruits frais
- 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

