

**TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE**



**LES PLATEAUX
REPAS**

SOMMAIRE

Septembre

Octobre - Novembre

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



SEPTEMBRE



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



SEPTEMBRE



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



OCTOBRE
NOVEMBRE

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "BISTRONOMIQUE"

19,00 € HT - 20,05 TTC

Valable du 1er octobre au 30 Novembre

PLATEAU N° 1

- Salade de petits Paris aux fines herbes
- Jambonnette de poulet confit
- Chou rouge & carottes
- 1 portion de fromage
- Clafoutis aux fruits de saison
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 2

- Salade coleslaw
- Emincé de volaille mariné façon kébab
- Salade de cocos blancs
- 1 portion de fromage
- Pomme à la vanille rôtie au four
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 3

- Salade César
- Colin façon Bellevue
- Tartare de légumes
- 1 portion de fromage
- Brownies
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 4

- Flan de champignons façon Kougloff
- Poke Bowl gambas & agrumes
- Riz blanc et légumes croquants
- 1 portion de fromage
- Poire au jus de cranberries
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 5

- Betteraves rouges en 2 façons
- Boulettes de bœuf sauce grecque mentholée
- Dal de lentilles corail
- 1 portion de fromage
- Duo de mini tropezienne
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU VÉGÉTARIEN

- Terrine de légumes & crème ciboulette
- Taboulé libanais aux fruits secs et feta
- 1 portion de fromage
- Macarons en 3 saveurs
- 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



OCTOBRE
NOVEMBRE

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "SIGNATURE BY V"

27,00 € HT - 28,49 TTC

Valable du 1er octobre au 30 Novembre

PLATEAU N° 1

- Pavlova d'Automne
- Nouilles sautées au bœuf
- Brocolis & Girolles
- 1 portion de fromage AOP
- Tartelette chocolat lait & cacahuètes
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 2

- Oeuf poché croustons aillés et tuiles de bacon
- Haddock au citron
- Céleri rémoulade
- 1 portion de fromage AOP
- Stick tout Chocolat
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 3

- Tartelette Jardin des sous-bois
- Carré de porc et jus d'herbes
- Cocos blancs en vinaigrette
- 1 portion de fromage AOP
- Sablé pommes façon Tatin
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 4

- Salade de pois chiches et crevettes
- Thon mi-cuit en chapelure de persil & sésame
- Fenouil fondant
- 1 portion de fromage AOP
- Tandem de mini choux en 2 saveurs
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU N° 5

- Céleri aux copeaux de foie gras et reinettes
- Cœur de saumon croustillant
- Tombée de panais en persillade
- 1 portion de fromage AOP
- Mille-feuille caramel beurre fleur de sel
- Pain individuel
- Eau de source 50cl

PLATEAU VÉGÉTARIEN

- Chicon gorgonzola poire et noix
- Gnocchis de patates douces et brocolis
- 1 portion de fromage AOP
- St Honoré éclats de Châtaignes
- 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



OCTOBRE
NOVEMBRE



TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

PLATEAUX REPAS GAMME "VEGAN"

17,50 € HT - 18,46 TTC

Valable du 1er octobre au 30 Novembre

PLATEAU N° 1

- Salade d'Automne (poireaux, pommes, lentilles)
- Panisse à la tomate séchée
- Brochette de chou-fleur
- Tofu
- Salade de fruits d'automne à la fleur d'oranger
- 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

