

# CARTE PLATEAUX REPAS

Recettes originales de notre Chef Olivier  
à base de produits de saison en circuits courts



## NOS MENUS

#ONLYFORFOODIES

## PLATEAUX REPAS

Automne - Hiver 2020

PLATEAUX Tapas et Repas, et Boissons

### PLATEAU REPAS TAPAS A 31€HT

**PLATEAU REPAS FACON TAPAS VEGETARIEN** Quinoa noir, courgettes braisées, fêta, olives noires, et herbes fraîches / Poireaux vinaigrette revisitée et chips de poireaux / Tartelette légumes d'antan, mozzarella basilic et aioli de lentilles vertes du Puy / Fromage / Mignardises du moment 3 pièces

**PLATEAU REPAS FACON TAPAS FRANCAISE** Tartelette de légumes d'antan, mozzarella, basilic et aioli de lentilles vertes du Puy / Pancakes crevettes menthe, caramel rhum ambré gingembre citronnelle / Picanha de boeuf sauce chimichurri, béarnaise d'artichaut / Fromage / Mignardises du moment 3 pièces

### PLATEAUX REPAS SAVEURS D'ANTAN A 22€HT

**PLATEAU REPAS VINTAGE** Salade Butternut Roti / Plat Poulet au Satay / Perles du japon façon riz au lait

**PLATEAU REPAS RETRO** Tartelette de légumes d'antan / Lieu noir sauce Uchucuta / Terrine de pommes caramélisées

### PLATEAUX REPAS DETOX A 29€HT

**PLATEAU REPAS HEALTHY** Salade de lentilles mozza Granny / Oeuf parfait sur Chou blanc braisé, kalé mariné, pickles et fromage blanc 0% à la spiruline / Yaourt 0% façon apfelstrudel et Chia puding aux agrumes

**PLATEAU REPAS TONIQUE** Pancakes crevettes menthe, caramel rhum ambré, gingembre, citronnelle / Parmentier de confit de canard aux dés de foie gras poêlé, pommes granny smith, jus corsé de poivre de Madagascar / Fromage / Tartelette façon tatin

## PLATEAUX REPAS GLOBE TROTTER A 38€HT

**PLATEAU REPAS NOMADE** Butternut roti façon boulangère, burrata et muesli de graines caramélisées / Roti de bar aux olives noires de Kalamata et légumes anciens fumés/ Fromage / Tartelette chocolat agrumes

**PLATEAU REPAS ROUTARD** Salade de poulpe, pousse d'épinards, edamame, haricots rouges Azuki, grenade / Picanha de bœuf sauce chimichurri, béarnaise d'artichaut / Fromage / Sticky toffee pudding aux agrumes

## PLATEAU REPAS ECLAT A 42€HT

**PLATEAU REPAS SHINNY** Dome foie gras en gelée de vin chaud, pain d'épice / Cabillaud laqué aux clous de la passion, patate douce et maïs roti au miel et vieux rhum / Fromage / Mignardises du moment 3 pièces

## EAUX A 2,90€TTC

**EVIAN 50CL**

**PERRIER 50CL**

**EAUX SUBTILEMENT PARFUMÉES AUX HERBES ET AUX FRUITS DE SAISONS** Alliances de fruits, agrumes et légumes de saison (pêches, melon, pastèque, concombre, citron...) et de plantes ou herbes fraîches (gingembre, menthe, coriandre, basilic, verveine...)

## SODAS ET JUS A 2,90€TTC

**SCHWEPES AGRUM 33CL**

**SCHWEPES LEMON 33CL**

**LIPTON 33CL**

**COCA COLA ORIGINAL 33CL**

**COCA COLA ZERO 33CL**

**JUS DE SAISON 100% JUS DE FRUIT** Jus de fruit de saison

## LEMONAID A 4,90€TTC

**LEMONAID CITRON VERT**

**LEMONAID FRUIT PASSION BIO**

**LEMONAID GINGER BIO**

**LEMONAID ORANGE SANGUINE**

## BIERES ARTISANALES DU MOMENT A 6€TTC

**BIERE BLONDE 33CL** Artisanale - Sélection du moment

**BIERE AMBREE 33CL** Artisanale - Sélection du moment

**BIERE BLANCHE 33CL** Artisanale - Sélection du moment

**BIERE BRUNE 33CL** Artisanale - Sélection du moment

LIVRAISON ENTRE 30€ et 100€TTC (en fonction de la taille de la commande et de l'adresse de livraison)

**LIVRAISON PARIS CAMION FRIGORIFIQUE (JOUR) - moins de 100km**

**LIVRAISON PARIS CAMION FRIGORIFIQUE (SOIR ET WEEK-END) - moins de 100km**

