



Plateaux repas

Printemps - été 2018

LA table
Bretonne

Plateaux repas / Printemps - été 2018

Présentation moderne dans coffret raffiné, assiette du plat principal micro-ondable à partir de 17,73 € HT le plateau.

Le plateau comprend : eau 50cl, pain, beurre, couverts jetables, serviette, verre, condiments.

PLATEAU VOLAILLE | 17,73 € HT / 19,50 € TTC

Carpaccio de tomates, mozzarella DOP pesto de basilic
Flancs de volaille rôtis au thym, pâtes fraîches aux condiments du Sud
Fromage
Dessert du jour

PLATEAU PINTADEAU | 19,82 € HT / 21,80 € TTC

Melon de saison jambon de Parme
Pintadeau au Xérès & raisins blonds, semoule cuite au bouillon de volaille, courgettes croquantes
Fromage
Dessert du jour

PLATEAU MIGNON | 24,50 € HT / 26,95 € TTC

Salade d'avocat & fêta sur jeunes pousses
Mignon de porc citron gingembre, risotto petits pois carotte
Fromage
Dessert du jour

PLATEAU ROSBIF | 24,91 € HT / 27,40 € TTC

Saumon fumé mascarpone au citron vert
Rosbif émincé moutarde à l'ancienne, petites pâtes chorizo champignons
Chèvre frais
Tartare de fruits à la menthe fraîche

PLATEAU CANARD | 25,41 € HT / 27,95 € TTC

Terrine de foie gras de canard, chutney de figue
Magret de canard rôti caramel de pêche, oreillon de pêche jaune poêlé, polenta au parmesan
Camembert
Opéra café chocolat, crème arabica

PLATEAU POISSON | 25,91 € HT / 28,50 € TTC

Gambas sautées graines de sésame sur jeunes pousses
Poisson de la criée, caviar d'aubergine, fricassée de légumes du moment & riz basmati
Roquefort
Crèmeux citron fraises de Plougastel

PLATEAU VEGETARIEN | 21,82 € HT / 24,00 € TTC

Salade croquante, oeuf dur & mozzarella
Pâtes citron & légumes du moment
Fromage
Dessert du jour

10 pains individuels supplémentaires : 4,50 € HT / 4,95 € TTC

Plateaux "à partager"

Conditionnement pour 10 Personnes

Ustensiles fournis à usage unique : assiette, verre, couverts, serviette

PLATEAU Cochonnailles | Pour 10 personnes | **69,55 € HT / 76,50 € TTC**

Jambon blanc au torchon, boudin noir, jambon de Parme, saucisse sèche
Saucisse aux algues, andouille artisanale, rillettes, pâté de Pouldreuzic
Condiments

PLATEAU Poissons | Pour 10 personnes | **79,00 € HT / 86,90 € TTC**

Rillettes de thon à l'aneth, crevettes roses, saumon fumé émincé d'oignons
Filet de maquereau au poivre, salade de pâtes au hareng fumé

PLATEAU Fromages | Pour 10 personnes | **38,27 € HT / 42,10 € TTC**

Demi plateau : 25,91 € HT / 28,50 € TTC

Comté, mimolette vieille, chaource, camembert, tomme artisanale
Confiture de cerise, fruits secs

PLATEAU Viandes | Pour 10 personnes | **67,73 € HT / 74,50 € TTC**

Rosbif, blanc de volaille, magret de canard
Filet mignon de porc, gigot d'agneau
Condiments, mayonnaise maison

PLATEAU Sélection du chef | Pour 10 personnes | **62,64 € HT / 68,90 € TTC**

Les charcuteries régionales
Andouille Guéméné Authentique
Jambon rôti aux herbes
Délice de langue
Pavé Bourguignon
Andouillette de canard

- Un dessert au Choix | Pour 10 personnes |

3,18 x 10 = 31,80 € HT / 3,50 x 10 = 35,00 € TTC

Salade de fruits de saison
Crèmeux citron fraises de Plougastel
Crème blanche aux fruits rouges

BOULANGERIE | Pour 5 personnes | **3,00 € HT / 3,30 € TTC**

Pain de campagne 400g

Salade verte, vinaigrette | Pour 10 personnes | **10,00 € HT / 11,00 € TTC**

BOISSONS | La bouteille |

Alcool (TVA 20 %)

- Bordeaux Château rouge | **6,83 € HT / 8,20 € TTC**
- Rosé Tiranellu IGP Île de Beauté | **5,75 € HT / 6,90 € TTC**
- Sauvignon Blanc | **4,54 € HT / 5,45 € TTC**
- Cidre | **5,00 € HT / 6,00 € TTC**

Soft (TVA 10 %)

- Eau plate 1,5litre | **1,50 € HT / 1,65 € TTC**
- Badoit 1litre | **2,00 € HT / 2,20 € TTC**
- Jus d'orange | **3,41 € HT / 3,75 € TTC**
- Jus de pomme | **3,23 € HT / 3,55 € TTC**
- Breizh cola | **3,73 € HT / 4,10 € TTC**

MODALITES DE COMMANDE

Livraison dans tout le Finistère : prix selon la zone de livraison

Livraison sur Brest et la Communauté Urbaine de Brest :

20,00 € HT soit 22,00 € TTC

Livraison gratuite à partir de 30 plateaux

Délai des commandes : 48 heures

Délai 24 heures pour Plateaux **VOLAILE - PINTADEAU - MIGNON**
(Commande avant 16h00)

Commande minimum : 3 unités par plateau

Commande au **02 98 25 54 40**
du lundi au samedi de 9h00 à 17h00

ou par mail : **contact@latablebretonne.fr**

ou directement sur le site internet en cliquant sur **devis**