



LES PLATEAUX REPAS

Automne / Hiver 2022 - 2023

LE SIMPLE MAIS EFFICACE : PLAT + DESSERT AU CHOIX : 12€

PLATS

Croque-monsieur classique + salade verte

OU

Quiche thon poivron + salade verte

OU

Salade caesar et son petit pain

OU

Salade du pêcheur et son petit pain

DESSERTS

Tartelette citron meringuée

OU

Crumble à la pomme

OU

Fromage blanc, caramel et Oréo

OU

Eclair aux 2 chocolats

Boisson 1.30 € supplémentaire : eau plate ou gazeuse, Coca cola, Ice tea ou Oasis

LE GOURMAND ET PLUS SI AFFINITE : ENTREE + PLAT + DESSERT : 17€

ENTREES

Rillettes de saumon et pomme granny

OU

Assortiment de cochonnailles

OU

Salade caesar

OU

Wraps végétarien

PLATS

Tagliatelle, effilochée de canard, crème de parmesan (à réchauffer)

OU

Pavé de saumon thaï, riz basmati aux petits pois (à réchauffer)

OU

Rôti de bœuf, salade de pomme de terre grenailles

OU

Filet de poulet, riz jaune au chorizo

DESSERTS

Finger vanille caramel

OU

Tartelette chocolat cappuccino

OU

Pavlova exotique

OU

Crumble chocolat banane Nutella

FROMAGES

Duo de fromages (Camembert et comté), salade verte

2.00 € supplémentaire

OU

Brie farcie aux fruits secs, mesclun de salade, vinaigrette à la noisette 2.50 € supplémentaire

Boisson 1.30 € supplémentaire : eau plate ou gazeuse, Coca cola, Ice tea ou Oasis

Dans la cuisine de Lauriane

07.88.28.93.69

03.26.07.37.14

danslacuisinedelauriane@gmail.com

www.danslacuisinedelauriane.com

Les commandes s'effectuent minimum 7 jours à l'avance.

Un acompte de 40% est demandé à la signature du devis.