

LES PLATEAUX REPAS

AUTOMNE/ HIVER 2024 - 2025



Formules

PLATEAUX REPAS



minimum de commande : 8 plateaux



Plateau nature

Un très bon rapport qualité prix pour vos réunions courantes

14,50 € HT / 15,95 € TTC



Coffret réunion

Esthétique et pratique, ses menus savoureux ne vous décevront pas

16,95 € HT / 18,65 € TTC



Plateau gourmand


Des plateaux repas haut de gamme, parfaits pour des fins gourmets

23,95 € HT / 26,35 € TTC


Tous nos plateaux repas sont livrés froids

Plateau nature



Menu de la basse-cour

-  Salade de betterave aux noix, échalotes, graines et huile de noix
- Filet de poulet rôti aux oignons, crozets aux petits légumes
- ¼ St Félicien
- Carrot cake
- Pain tradition individuel

Menu de la mer

-  Moelleux à la courge, gouda au cumin et lait de coco
- Merlu en croûte d'herbes, riz aux épinards et champignons de Paris
- Camembert
- Moelleux aux pommes et aux noix
- Pain tradition individuel

Menu du jardin

-  Tartare de légumes à l'indienne
-  Tortilla forestière, duo de patate douce et brocoli aux oignons rouges
- Bûche de chèvre
- Salade de fruits de saison
- Pain tradition individuel



Régime alimentaire spécifique ou allergie :
Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.

Coffret réunion

Coffret terroir

- 🌿 Salade de lentilles vertes du Puy
- Filet de caille aux épices, nouilles aux légumes
- ½ St Marcellin
- Rocher chocolat et caramel
- Pain tradition individuel

Coffret pêcheur

- Wrap de truite fumée au raifort et légumes racines
- Criée du jour au piment doux, légumes au court bouillon, sauce cocktail
- Fourme de Montbrison AOP
- Entremet chocolat dulcey et poire au vin
- Pain tradition individuel

Coffret fraîcheur

- 🌿 Salade gourmande (mâche, pois chiche, œuf de caille, carotte et bouchon de chèvre)
- 🌿 Terrine de haricots rouges façon chili sin carne, perles de riz à la betterave, noix, maïs et fourme de Montbrison
- Bûche du Pilat
- Tartelette mendiant au caramel
- Pain tradition individuel



Régime alimentaire spécifique ou allergie :
Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.

Plateau gourmand



Plateau **carné**

- Tartelette aux légumes oubliés et foie de volaille
- Filet de canette de la Dombes au miel et épices douces, navets glacés
- Duo de fromages de région
- Entremet moka
- Pain tradition individuel

Plateau **de la criée**

- Duo de truite fumée et céleri, sauce hollandaise
- Cabillaud rôti aux baies roses, sauce aux agrumes, déclinaison de carottes et betteraves
- Duo de fromages de région
- Entremet poire et spéculos
- Pain tradition individuel

Plateau **du potager**

-  Rosace de betterave, crémeux de chèvre frais, noix et miel
-  Risotto forestier au potimarron, graine et parmesan
- Duo de fromages de région
- Croquant chocolat orange
- Pain tradition individuel



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.

Une commande qui a du sens



Créée au service de l'emploi,
Prestal est une entreprise dont l'activité
économique sert de support
à l'inclusion :

**20 plateaux repas =
7 h d'insertion générées !**

Nous contacter



**10 rue Sigmund Freud
69120 Vaulx-en-Velin**



04 72 97 09 34



traiteur3@prestal.fr

