



Coffrets-Repas TENTATION - 04/16

Commande minimum : 5 Plateaux même menu

Délai : 48 heures avant la date

4 Menus au Choix

MENU 1

Salade César, œuf du jour poché et petit balsamique
Porc confit à la provençale,
jeunes pousses de poireaux, sauce au beurre blanc
Sélection en duo du fromager et cerneaux de noix
Mousse aux deux saveurs sous cloche de chocolat
cœur de caramel

MENU 2

Champignons de Paris gratinés à la ricotta
et ses petites herbes fraîches
Mignon de veau rôti à la sauge et légumes
d'antan glacés au chouchen
Sélection du fromager, petit mesclun à l'aigre douce
Millefeuille de gavottes aux framboises

MENU 3

Terrine de poisson, mousseline au paprika
voile de piment doux d'Espelette
Magret de Canard sauce aux trois poivres,
risotto aux champignons frais de saison
Duo du fromager et mesclun de jeunes pousses
Ananas rôti au beurre de vanille grattée, menthe fraîche

MENU 4

Samossas de légumes au curry, chutney de mangue
Emincés de poulet au jus court, duo de Crozets
et tomates cerises marinées à l'huile vierge
Sélection fromagère du marché et sa petite mâche
Brownies aux trois chocolats
pépites d'amandes, sauce Anglaise

Prix du plateau : 18,50 € HT *

TVA 10,00 % en sus.

Élegant coffret raffiné composé de kit couverts, mignonette au balsamique, verre et serviette, eau plate ou gazeuse 50 cl ainsi que 2 petits pains frais/pers.

Frais de livraison

Pour 5 coffrets couronne de Reims : Offerts

A partir de 6 coffrets au-delà de la couronne de Reims : Offerts

Pour 5 coffrets en dehors de la couronne de Reims : 0,80 € ht/km aller + retour Gueux. Tva 20,00 % en sus

Coffret Repas GOURMAND - 04/16



Commande minimum : 5 Plateaux même menu

Délai : 48 heures avant la date

4 Menus au Choix

MENU 1

Noix de Saint-Jacques rôties à l'huile d'argan,
petits légumes marinés aux herbes
Chiffonnade de veau rôti au romarin,
Poêlée de coco et de petites carottes jaunes
Duo de fromages affinés, salades mêlées
Crème brûlée à la noisette

MENU 2

Fromage frais et artichaut en barigoule,
abricots confits et verveine fraîche
Saumon snacké, gnocchis aux fèves, champignons
de Paris et crème de raifort
Duo de fromages du marché et petit mesclun
Génoise chocolat noir, mousse chocolat et griottes

MENU 3

Foie gras de canard au Ratafia, chutney de figues
Médaille de pintadeau en brunoise de légumes,
sauce orange et baies roses
Duo de fromages régionaux, mesclun aux noix
Chiboust au citron, segments de pamplemousses
roses et sa pulpe de fruits de la passion

MENU 4

Légumes d'automne et gésiers confits en tourte
Cabillaud en croûte de pain d'épices, purée de
potiron et oignons rouges rôtis
Fourme d'Ambert AOP, fine frisée aux éclats de noix
Mousse d'amandes amères au biscuits roses de Reims
et ses petites framboises à l'estragon

Prix du Coffret : 22,50 € HT - TVA 10,00 % en sus.

Elégant **coffret raffiné** composé d'un kit couverts, d'un verre et d'une serviette en papier
Deux petits pains frais, une mignonette vinaigrette, 50 cl d'eau plate ou d'eau gazeuse

Frais de livraison

Pour 5 coffrets couronne de Reims : Offerts

A partir de 6 coffrets au-delà de la couronne de Reims : Offerts

Pour 5 coffrets en dehors de la couronne de Reims : 0,80 € ht/km Aller/Retour Gueux. Tva 20,00 % en sus

Coffrets-Repas VEGETARIEN - 04/16



Commande minimum : 5 Plateaux même menu
Délai : 48 heures avant la date

4 Menus au Choix

MENU 1

Millefeuille de pommes de terre Primeur
de l'île de Noirmoutier, émincés d'oignons rouges
Filet de cabillaud rôti, crémeux de petits pois frais
Duo de fromages affinés, mélange de jeunes pousses
Brochette de fruits exotiques frais et colorés

MENU 2

Mousse d'avocat au saumon fumé, crémeux de
concombre et crumble de parmesan Italien
Wok de légumes, tagliatelles sauce aigre douce
Sélection de fromages du marché, petite salade fraîcheur
Pavlova (Gâteau meringué aux framboises fraîches)

MENU 3

Brouillade d'œufs fermiers aux trois poivres,
pointes d'asperges vertes
Médaillon de lotte, crème de chorizo, clafoutis
aux champignons des bois et cerneaux de noix
Profiteroles au chèvre frais, petit mesclun
Domino de chocolat noir sur sablé Breton

MENU 4

Tarte aux côtes de blettes, tomates confites,
graines de moutarde et fromage de brebis
Brochette de pétoncles marinées, salade de rattes
du Touquet, jeunes asperges, petit jus au miel
Sélection du fromager
Bavarois au citron, lemongello et noix de coco

Prix du plateau : 19,50 € HT *

TVA 10,00 % en sus.

Élégant coffret raffiné composé de kit couverts, mignonette au balsamique, verre et serviette, eau plate ou gazeuse 50 cl ainsi que 2 petits pains frais/pers.

Frais de livraison

Pour 5 coffrets couronne de Reims : Offerts

A partir de 6 coffrets au-delà de la couronne de Reims : Offerts

Pour 5 coffrets en dehors de la couronne de Reims : 0,80 € ht/km aller + retour Gueux. Tva 20,00 % en sus

Coffret Repas PRESTIGE - 04/16



Commande minimum : 5 Plateaux même menu

Délai : 48 heures avant la date

2 Menus au Choix

MENU 1



Salade de Langoustines, Pinces de Crabe et Encornets
au Chorizo Pata Negra, Petite Vinaigrette de Crustacés

Ris de Veau Rôti, Crémeux de Panais Caramélisés, Fricassée de Fraîcheur des Sous-Bois



Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Mille Feuille Craquant aux Fraises, Gelée au Pinot Noir



MENU 2



Céviche de Bar, Sablé au Parmesa et Fraîcheur de Légumes à l'Huile Vierge

Chou Farci de Lièvre de Beauce au Foie Gras de Canard et Pruneaux,

Carpaccio de Betteraves et Linguines de Carottes Jaunes au Petit Jus au Bouzy



Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Charlotte Piores Chocolat Noir de Madagascar, Crème Vanille Bourbon



Prix du Coffret : 33,50 € HT - TVA 10,00 % en sus.

Elégant **coffret raffiné** composé d'un kit couverts, d'un verre et d'une serviette en papier
Deux petits pains frais, une mignonette vinaigrette, 50 cl d'eau plate ou d'eau gazeuse

Frais de livraison

Pour 5 coffrets couronne de Reims : Offerts

A partir de 6 coffrets au-delà de la couronne de Reims : Offerts

Pour 5 coffrets en dehors de la couronne de Reims : 0,80 € ht/km départ Gueux aller/retour. (tva 20,00 % en sus)