

Coffret-Repas TENTATION 01/19



Seuil de Commande :
5 coffrets - Menu identique

Délai de commande :
48h00 avant la date de livraison souhaitée
(en fonction de l'affluence de commandes)

... Une Suggestion Déclinée au Choix de 4 Menus ...

MENU 1

Terrine de Canard au Poivre Vert et aux Pistaches,
Mélange de Chicons et de Carmines au Vinaigre de Noix
Filets de Volaille Fermière Label Rouge, Linguines de
Légumes, Dèss de Rutabaga Rôtis au Miel,
Crèmeux de Panais au Gingembre
Duo de Fromages Affinés Sélection du Marché,
Mesclun de Jeunes Pousses à l'Huile Vierge
Assortiment de minis-pâtisseries

MENU 2

Saumon Ecossois Fumé aux Baies Rouges
Petit Caviar d'Aubergines
Emincés de Pintade Fermière Label Rouge Cuits au
Vin Blanc et Petits Lardons, Gnocchis aux
Trois Couleurs, Sauce aux Champignons
Duo de Fromages Affinés Sélection du Chef,
Salade de Mâche aux Pignons de Pin Dorés
Délice aux framboises et petite meringue

MENU 3

Salade de Crevettes Fraîches au Riz Thaï, Dèss de
Fenouil, d'Oranges Sanguines et d'Olives Andalouses
Tranches de Filets de Bœuf (VBF) Sauce aux Herbes,
Papillons et Petits Légumes aux Epices Douces
Sélection Fromagère du Moment
Fine Frisée aux Croustons et Oignons Frits
Mousse au Chocolat aux Eclats de Noisettes

MENU 4

Flan Gourmand aux Asperges,
Petite Crème Blanche à la Ciboulette
Feuilleté de Blancs de Poireaux et de Jeunes
Carottes, Sauce Aigre-Douce à la Coriandre
Sélection de Fromages Affinés, Méli Mélo de Salade
Galette des rois

Prix du coffret : 19,15 € HT - TVA 10,00% en sus

Élégant support raffiné composé de kit couverts, d'un verre et d'une serviette papier
Une mignonette de balsamique, 2 petits pains frais
Au choix, eau plate ou eau gazeuse 50 cl. (A préciser à la commande)

Frais de livraison

A partir 5 coffrets couronne de Reims : Offerts
A partir de 6 plateaux hors couronne de Reims pour 10 kms A/R : Offerts
Hors couronne de Reims > 10 km : 0,80 € ht/km/AR Gueux. Tva 20.00 % en sus

Collection Tentation-Traiteur - Entreprises 2017/2018- Tarifs HT hors livraison - Photos non contractuelles

Plateaux-Repas VEGETARIEN 01/19



Seuil de Commande :
5 coffrets - Menu identique

Délai de commande :
48h00 avant la date de livraison souhaitée
(en fonction de l'affluence de commandes)

... Une Suggestion Déclinée au Choix de 4 Menus ...

MENU 1

Quiche Provençale au Parmesan,

Sauce aux Trois Poivres

Fallafels aux Légumes et aux Champignons

Sauce à l'Houmous

Duo de Fromages Régionaux, Fraîcheur

Marâchère du Moment au Vinaigre de Fruits

Baba au Rhum Ambré, Crème à la Vanille Laitière

MENU 2

Poivrons Frits Farcis à la Féta,

Ratatouille de Légumes

Pommes de Terre et Lentilles Corail

aux Epices Indiennes

Tarte au Bleu d'Auvergne et aux Poires,

Jeunes Pousses et Raisins Secs

Crêpe Suzette Fourrée à la Frangipane

MENU 3

Tarte Feuilletée aux Pommes de Terre et au

Roquefort, Mesclun à l'Huile de Noisettes

Quenelles Nature à la Colette,

Terrine de Courgettes au Basilic

Sélection Fromagère du Chef et Petite Figue Fraîche

Gratin d'Agrumes aux Biscuits Spéculoos

MENU 4

Flan Gourmand aux Asperges,

Petite Crème Blanche à la Ciboulette

Feuilleté de Blancs de Poireaux et de Jeunes

Carottes, Sauce Aigre-Douce à la Coriandre

Sélection de Fromages Affinés, Méli Mélo de Salade

Brochette de Fruits Frais Exotiques au Gingembre

Prix du coffret : 20,40 € HT - TVA 10,00% en sus

Élegant support raffiné composé de kit couverts, d'un verre et d'une serviette papier

Une mignonette de balsamique, 2 petits pains frais

Au choix, eau plate ou eau gazeuse 50 cl. (A préciser à la commande)

Frais de livraison

Plateaux-Repas GOURMAND 01/19



Seuil de Commande :
5 coffrets - Menu identique

Délai de commande :
48h00 avant la date de livraison souhaitée
(en fonction de l'affluence de commandes)

... Une Suggestion Déclinée au Choix de 4 Menus ...

MENU 1

Tonnelet de Potimarron au Lard Paysan
sur un Cœur de Frisée aux Eclats de Noix

Effilés de Veau (VVF), Poêlée de Fusilli

Crème d'Ail Doux à la Ciboulette Fraîche

Trilogie de Fromages Affinés,
Mesclun Fleur, Beurre Doux et Balsamique
Galette des Rois du Chef à la Frangipane

MENU 2

Verrine d'Avocats en Guacamole, Noix de Pétoncles

Juste Rôties à l'Huile Vierge

Contre Filet de Bœuf (VBF) et Mousseline de

Topinambours, Petites Mangues à la Vanille

Chèvre Cendré aux Aromates et Abricots Confits

Entremet au Cassis et à la Vanille,
Crème Anglaise et Cristaux de Toblerone

MENU 3

Gambas sur Mousseline de Carottes à l'Orange,
Fenouil Rôti au Miel de Champagne (peu sucré)

Aiguillettes de Volaille Fermière Marinées au

Curcuma, Légumes Façon Pot-Au-Feu

Fromages Affinés, Petite Mâche et
ses Croutons Frits Grattés à l'Ail

Le "Tout Chocolat" Sauce aux Fruits Rouges,
Parfum de Yzu et Noisettes Caramélisées

MENU 4

Opéra de Saumon et Fromage Blanc sur un Sablé

Croquant aux Œufs de Truite

Carré de Porc (VF), Chou Rouge à la Vinaigrette

de Fruits et Graines de Sésame

Brie de Meaux et Vieux-Comté, Petits Pruneaux

Moelleux sur Mesclun au Chutney de Figs

Brochette d'Ananas et Kiwi, Rocher Coco Choco,
Petite Sauce au Chocolat

Prix du coffret : 23,15 € HT - TVA 10,00% en sus

Élégant support raffiné composé de kit couverts, d'un verre et d'une serviette papier

Une mignonette de balsamique, 2 petits pains frais

Au choix, eau plate ou eau gazeuse 50 cl. (A préciser à la commande)

Frais de livraison



Seuil de Commande :
5 coffrets - Menu identique

Délai de commande :
48h00 avant la date de livraison souhaitée
(en fonction de l'affluence de commandes)

... Une Suggestion Déclinée au Choix de 2 Menus ...

MENU 1

Noix de Saint-Jacques au Caramel d'Orange, Feuilles de Cresson
au Poivre Muntok et Petit Jus de Mangue

Médaille de Veau Rôti (VVF), Comptée de Potimarron à la Coriandre
et Petits Oignons Grelots Caramélisés au Beurre à la Fleur de Sel

Trilogie de Fromages Affinés et son Petit Mélange Gourmand à l'Huile de Miel de Champagne

Bavarois au Nougat de Montélimar aux Ecorces d'Oranges Confites,
Coulis de Fruits de la Passion

MENU 2

Superposition de Foie Gras de Canard à la Façon du Chef, à la Pomme Golden Lady
Accompagné de ses Petites Tuiles de Parmesan

Noix de Saint-Jacques Poêlées au Single Malt sur un Fond de Caviar d'Aubergines

Sélection Fromagère du Chef en Duo, Méli Mélo de Feuilles de Chêne à l'Huile des Dieux

Verrine Façon Charlotte de Mangues au Coulis de Fruite de la Passion
et Pépites de Chocolat Noir de Madagascar

Prix du coffret : 34,15 € HT - TVA 10,00% en sus

Élégant support raffiné composé de kit couverts, d'un verre et d'une serviette papier
Une mignonette de balsamique, 2 petits pains frais
Au choix, eau plate ou eau gazeuse 50 cl. (A préciser à la commande)

Frais de livraison

A partir 5 coffrets couronne de Reims : Offerts
A partir de 6 plateaux hors couronne de Reims pour 10 kms A/R : Offerts
Hors couronne de Reims > 10 km : 0,80 € ht/km/AR Gueux. Tva 20.00 % en sus