



**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

Asperges vertes du Vaucluse, crème ciboulette

Blancs de poulet fermier Snakés, carottes jaunes et oranges, chutney d'oignons au cidre doux

Duo de fromages affinés, beurre de baratte, roquette

Tarte fine aux fruits de saison, crème d'amandes et éclats de pistache coco

## MENU 2

Crevettes sautées à l'ail doux, confit de citron  
tagliatelles de courgettes

Petit braisé de dinde rouge, pâtes à la Catalane et petits légumes oubliés glacés au miel de Champagne

Sélection fromagère du marché, mélange de pousses

Craquant aux fraises sur un lit de crème Anglaise

## MENU 3

Tomates cocktails, mozzarella, jus pesto sur un Effeillé de viande de grison à la moutarde de Reims

Blanc de cabillaud à la nacre, jus aux épices, riz à la créole et petits légumes méditerranéen

Sélection fromagère du Chef et ses jeunes pousses

Tiramisu à l'Italienne, griottes à l'amaretto

## MENU 4

Boulogne de lentillons de Champagne au lard paysan

Rosbif Charolais cuit à cœur, crémeux à la moutarde pois frais, carottes jaunes, haricots coco, beurre salé

Brie et Vieux Comté, mélange aux noix

Crêpe Suzette à la gelée d'agrumes, groseilles et caramboles

**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 2018/2019- Tarifs HT hors livraison - Photos non contractuelles*

# Plateaux-Repas VEGETARIEN 04/19



**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

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, lemoncello et noix de coco

**Prix du coffret : 20,40 € 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**

# Plateaux-Repas GOURMAND 04/19



**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

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

Petites tomates grappes au chèvre frais, et ses  
chips de ventrèche grillé

Dos de cabillaud aux agrumes, Parillada de légumes  
du soleil à l'aneth

Duo de fromages du marché et petit mesclun

Croustillant aux fraises Gariguettes et jus de kiwi

## MENU 3

Mille feuille de foie gras au pain d'épices

Suprême de volaille cuisson basse température,  
jus brun aux pleurotes et persil plat

Duo de fromages régionaux, mesclun aux noix

Entremet à la poire et sa petite purée  
d'abricots aux zestes d'agrumes et menthe fraîche

## MENU 4

Salade pintatinière et sa chiffonnade de jambon

Brochettes de turbot marinée à l'huile vierge  
et sa garniture de légumes au beurre demi-sel  
Fourme d'Ambert AOP, fine frisée aux éclats de noix

Délice de Reims aux bisuits roses sauce anglaise  
et ses griottes à la vanille

**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**



## Coffret-Repas PRESTIGE 04/19

**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 2 Menus ...*

### 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

Charlotte aux Poires et au Chocolat Noir de Madagascar, Crème Vanille Bourbon

### 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

Mille Feuille Craquant aux Fraises, Gelée au Pinot Noir

**Prix du coffret : 34,15 € 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

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 2018/2019 - Tarifs HT hors livraison - Photos non contractuelles*



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

## CONDITIONS

**Seuil de Commande : 5 coffrets - Menu identique**

Si la commande est inférieure à 5 coffrets,

il vous sera facturé 30 € HT en sus de frais de fabrication et livraison

**Délai de commande : 48h00 avant la date de livraison souhaitée**

*(en fonction de l'affluence de commandes)*

## 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**