

# Coffret-Repas TENTATION 03/19



**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

Linguine au céleri et aux dès de lardons fumés  
croutons frits et émincés d'oignons rouges

Brochette de bœuf (VBF) snackée,  
en duo de Riz blond et brun, sauce forestière

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Tiramisu Vanille Bourbon aux brisures de Spéculoos

## MENU 2

Taboulé façon curry de Volaille,  
ananas et petite crème blanche aux trois poivres  
Dos de Cabillaud en crumble croustillant de chorizo  
Asperges et pois gourmands à la Française

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Baba au rhum façon Mojito, brunoise de fruits frais

## MENU 3

Roulet de Sandre à la mousseline de Saumon,  
sur son lit de petite crème à l'oseille frais

Filets de Dinde Rouge aux noix de cajou, raïta  
et salade de Belle de Fontenay

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Fondant de poires du Comice façon "belle-Hélène"

## MENU 4

Salade de carmine aux pommes et  
bleu d'Auvergne, pignons de pins grillés  
Emincé de magret de Canard , coleslaw de  
champignons roses et gnocchis

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Crème brûlée à l'estragon, crème fouettée et mûres

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

**Elégant 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 03/19



**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

Fraîcheur de raves rouges au Cabécou, julienne de pommes, feuilles de mâche au vinaigre de miel

Filet de cabillaud et antipasti de légumes grillés, penne au basilic

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Tropézienne à ma façon et zestes d'agrumes confits

## MENU 2

Nuggets' de carottes et de brocolis au curry et épices douces

Brochette de lotte, petits navets et fèves glacées à la cannelle, réduction de vin miellé à l'orange

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Choux à la mousse de fruits, coulis de fruits rouges

## MENU 3

Œufs pochés à la crème d'époisses sur pain grillé aux céréales complètes

Poivrons jaunes et rouges, farcis à l'épeautre et à la tomate marinée aux aromates

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Tartelette chocó gingembre, caramel de beurre laitier

## MENU 4

Dos de grosses sardines grillées, radis et émulsion de petits pois aux trois poivres

Lasagnes verdé à la buffala, crémeux au beurre d'ail de Garonne

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Pannequet à la banane flambée au rhum et aux kiwis

**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**



**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

Filets de rougets poêlés, quinoa aux poivrons et pesto, jus de volaille au basilic  
Effiloché de Confit de Canard, magrets fumés et gésiers, pommes grenailles aux champignons  
Sélection fromagère du Chef et petit mesclun  
Entremet de Pâques, mandarine et chocolat

## 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 amère au biscuits roses de Reims et ses petites framboises à l'estragon

**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 03/19

**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

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

**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

*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**