

Coffret-Repas TENTATION 02/19



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

Salade de lentilles vertes du Puy aux zests
d'agrumes sur une andouille de Vire du terroir
Dos de Cabillaud poêlé aux piments d'Espelette
Billes de légumes caramélisés

Duo de fromages régionaux affinés,
Mesclun aux herbes à la vinaigrette à l'ancienne

Tarte Tatin coulis de fruits de la passion et caramel

MENU 2

Charlotte de courgettes fondantes
à la Provençale

Emincés de volaille rôtis à la crème au Porto
Champignons du marché,
Pennes et petits pois frais aux petits oignons frits

Duo de fromages sélectionnés par le Chef,
Mâche et endives aux noix

Opéra au Chocolat

MENU 3

Cannellonis de jambon cru de pays et
chèvre cendré sur une tranche de pain Viking doré

Bœuf (VBF) en gelée de poivre
mignonnette de pommes Agatha
au beurre d'escargots

Sélection fromagère du Chef en duo,
mesclun aux pignons de pins

Crêpe Suzette (2 pièces)
Sauce chocolat + coulis d'agrumes (séparés)

MENU 4

Petite salade de foie de volaille
aux pommes Golden rôties

Pintade cuite au bouillon de légumes Thaï
et son riz Basmati

Duo de fromages affinés, jeunes pousses

Le Baba au Rhum "Don Papa",
et sa crème à la vanille de Tahiti

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 mignonnette 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 02/19



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

Méli-mélo de Crozet, champignons frais
petite vinaigrette aux fines herbes
Filet de sandre grillé et sa poêlée
de légumes d'antan caramélisés au beurre salé
Duo de fromages Régionaux affinés,
jeunes pousses à l'huile de noix
Tarte moelleuse aux griottes et
aux éclats de pistache grillées

MENU 2

Moelleux d'avocat aux agrumes et ses
petites tomates séchées marinées aux aromates
Petite bulbe de lotte rôtie, bouillon de crustacés
légumes chop suey à l'huile de sésame
Duo de fromages Régionaux affinés
et petit mesclun aux herbes
Opéra aux 3 chocolats, sauce à
la vanille Bourbon

MENU 3

Taboulé du Chef aux légumes d'automne
et son œuf fermier poché
Feuilleté de Blancs de Poireaux et de Jeunes
Carottes, Sauce Aigre-Douce à la Coriandre
Duo de fromages Régionaux affinés
et petit mesclun aux herbes
Crumble de poires du Comices
au caramel et beurre laitier

MENU 4

Roulade de poivrons au fromage frais
à l'ail et aux fines herbes, façon Suzette
Poêlée de gambas sur une fondue de jeunes
pousses de soja au balsamique
Duo de fromages Régionaux affinés
et petit mesclun aux herbes
Tiramisu à la confiture de lait
sur un lit de framboises fraîches

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 02/19



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

Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux, girolles
et endives braisées à l'orange

Pièce de charolais (VBF), pâtes calamaratas à la
duxelles, jus de viande rouge

Fromages affinés et chutney de figues

Forêt noire à la mousse de chocolat, génoise
et ses griottes au jus d'estragon

MENU 2

Pâté croute Champenois au foie gras de Canard
au Ratafia, roquette à l'huile des Dieux

Dodine moelleuse de Volaille farcie aux pistaches,
noix, tartare de légumes sur un sablé de Parmesan

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Croustade aux pommes et à la meringue fondante

MENU 3

Mille feuille de céleri à la truffe ambrée
au Brillat-Savarin

Saint-Pierre de nos côtes, oignons nouveaux
et fèves en cocotte

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Figue rôtie sur une crème aux œufs à la vanille

MENU 4

Salade de poires au bleu d'Auvergne,
mesclun de jeunes pousses à l'aigre douce

Filet mignon de veau (VVF) au romarin et sa polenta
aux petits légumes, parfumée aux olives

Sélection fromagère du Chef et petit mesclun

Soufflet au citron, caramboles et fruits de la passion

Prix du coffret : 23,15 € 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

Coffret-Repas PRESTIGE 02/19



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

Terrine de la mer au homard et aux écrevisses de nos côtes
sur son crémeux de piquillos

Pavé de veau Français (VVF), écrasé de pommes de terre, légumes
de saison et petit jus de veau réduit

Sélection fromagère du Chef, Mélange gourmand d'endives et de carmines

Crêpe fourrée aux pommes et au caramel au beurre salé

MENU 2

Trilogie de foie gras de canard aux trois façons
(Poivre noir - Ratafia - Biscuits Roses)

Suprême de volaille fermière jaune, légumes façon Pot Au Feu et sauce tartare

Fromages affinés, mesclun de jeunes pousses aux fruits à coque

Dôme au chocolat croquant au beurre de cacao, coulis de crème anglaise
aux éclats de coco fraîche

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