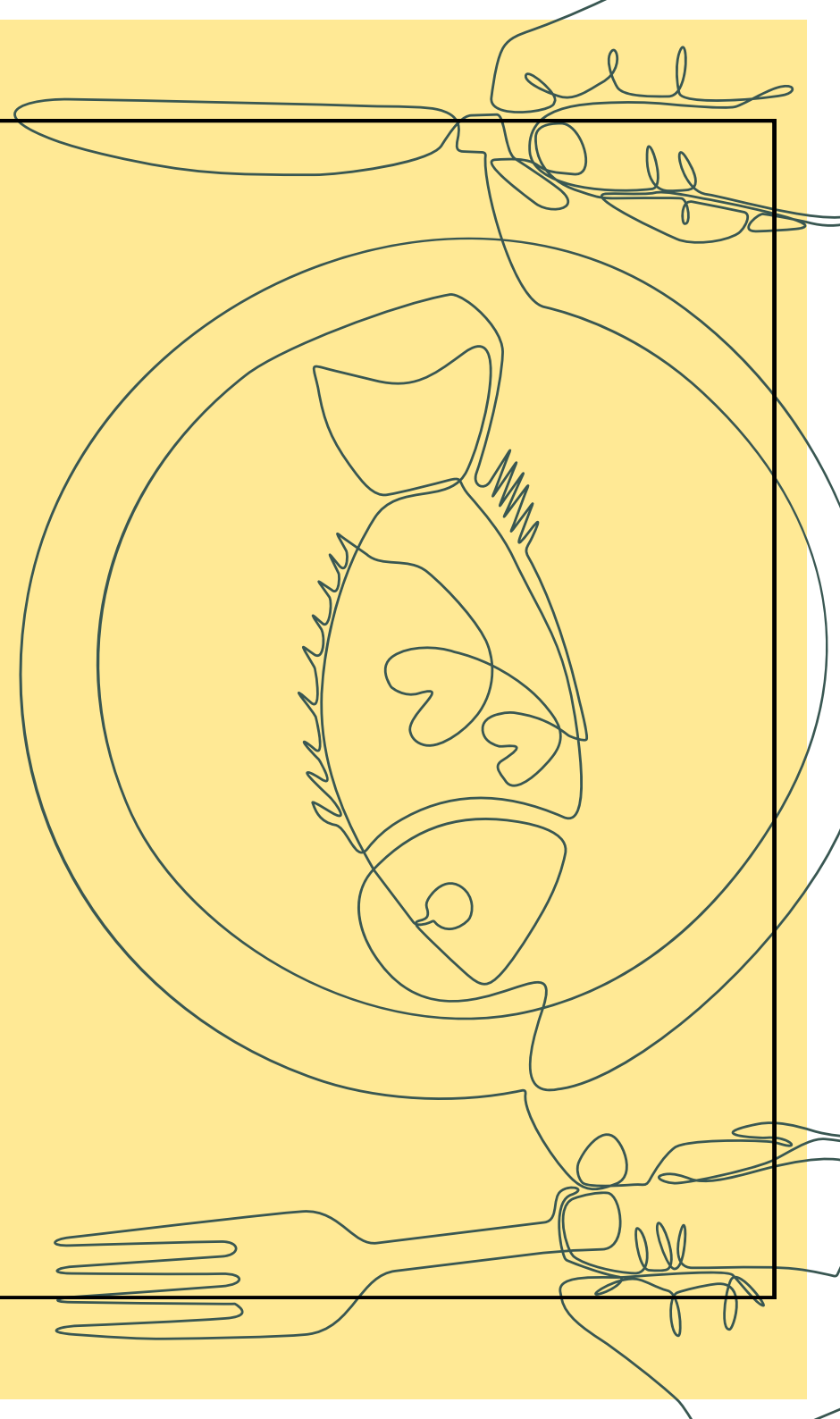




MAISON LAPIERRE
TRAITEUR

CARTE PLATEAUX REPAS PRINTEMPS/ÉTÉ 2024





GAMME RÉUNION



23,70€HT

MINIMUM DE COMMANDE
DE 4 MENUS IDENTIQUES

— MENU VIANDE —

Bresaola & tomatade aux olives de Provence
OU
Rillettes de canard, petits cornichons croquants

Taboulé oriental à la menthe fraîche
&
Émincé d'un faux filet de bœuf OU Suprême de volaille cuit aux épices

Portion de fromage affiné
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Eclair au chocolat OU café

— MENU POISSON —

Tomates & mozzarella, huile d'olive & basilic
OU
Rillettes de thon, câpres capucine

Salade de pommes de terre nouvelles, haricots verts
&
Filet de truite saumonée en croûte de chèvre frais, amandes
OU Rascasse en belle-époque

Portion de fromage affiné
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Flan Vanille

— MENU VÉGÉTARIEN —

Carottes des sables aux oranges sanguines & cerfeuil
OU
Tzatziki de concombres au fromage frais, pain à l'orge malté

Haricots roses aux oignons de Roscoff & baby maïs
&
Œufs pochés mimosa OU Tagliatelles de carotte multicolores,
haricots noirs

Portion de fromage affiné
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Salade de fruits frais

— MENU VIANDE—

Cornet de viande des Grisons, mascarpone, parmesan
& jeunes pousses de légumes
OU Tartinade de betteraves & framboises, magret fumé

Macédoine de légumes du jardin, pickles
&

Suprême de volaille farcie aux champignons OU Pâté croûte Victor

Tomme de Savoie OU Ste Maure de Touraine OU Camembert fermier
& abricot moelleux

Petit pain graines & beurre demi-sel

Salade de fruits exotiques

— MENU POISSON—

Gambas papillon, pamplemousse rose & pétales de tomate
OU

Tarama "maison" à l'huile d'olive des Baux-de-Provence, pain de mie grillé

Cœur d'artichaut, lentilles caviar
&

Côtelette de saumon fumé OU Filets de rouget rôti

Tomme de Savoie OU Ste Maure de Touraine OU Camembert fermier
& abricot moelleux

Petit pain graines & beurre demi-sel

Fromage blanc 0%, granola & coulis de fruits rouges

— MENU VÉGÉTARIEN —

Salade grecque aux olives de Kalamata, féta AOP
OU Baby chou-fleur, sauce tahini

Fregola Sarda &

Légumes grillés au cumin autour d'un houmous
OU Aubergines grillées, concassée de tomate

Tomme de Savoie OU Ste Maure de Touraine OU Camembert fermier
& abricot moelleux

Petit pain graines & beurre demi-sel

Graines de chia, lait de coco & coulis de fruits rouges



MINIMUM DE COMMANDE
DE 4 MENUS IDENTIQUES



MINIMUM DE COMMANDE
DE 4 MENUS IDENTIQUES

Servi avec deux petits pains de notre boulangerie Marianne,
fromages affinés & beurre demi-sel

— MENU VIANDE —

Tournedos de magret de canard
& foie gras, brioche toastée, abricot moelleux

Émincé de noix de veau de lait, printanière de légumes verts

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

— MENU POISSON —

Ceviche de dorade royale au lait de coco & gingembre, pousses de
petits pois

Turban de filet de sole, bouquet de légumes & polenta

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

— MENU VÉGÉTARIEN —

Pointes d'asperge & jeunes carottes multicolores rôties,
huile & éclats de noisettes torréfiées

Millefeuille provençal de légumes du soleil

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment



BOISSONS

LES SOFTS

EAU PLATE 50 cl OU 1 L

EAU PÉTILLANTE 33cl, OU 1L

COCA-COLA ORIGINAL OU ZÉRO 1.5 L

JUS DE FRUITS GRANINI 1 L (orange, pomme, multifruit, ananas, abricot, pamplemousse)

CANETTE 33 cl (Coca-Cola Original/Zéro, Ice Tea pêche, Orangina, Minute Maid

pomme/orange/multifruit, Oasis pommes/cassis/framboises, Schweppes Agrumes)

CHÂTEAU HAUT-RIAN, LES CLASSIQUES

ENTRE-DEUX-MERS

60% Sémillon / 40% Sauvignon Blanc - Sec & fruité, fin iodée

BORDEAUX ROSÉ

Merlot / Cabernet sauvignon - Rosé frais & fruité, légère minéralité

CÔTES DE BORDEAUX

70% Merlot / 20% Cabernet Sauvignon / 10 % Cabernet Franc - Rouge souple & fruité

CHÂTEAU HAUT-RIAN, LES SÉLECTIONS PARCELLAIRES

LES ACACIAS

AOC Bordeaux Blanc - 100% Sémillon

fermenté en barriques neuves

Sec & fruité, très parfumé

SAINT SEURIN

AOC Côtes de Bordeaux, Rouge - 80% Merlot / 20% Cabernet Sauvignon

Élevage 9 mois en barriques

Complexe, puissant & élégant



MAISON LAPIERRE

TRAITEUR

SERVICE COMMERCIAL

2 Rue du Marché NANTERRE 92000

commercial@maisonlapierre.fr

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h

