

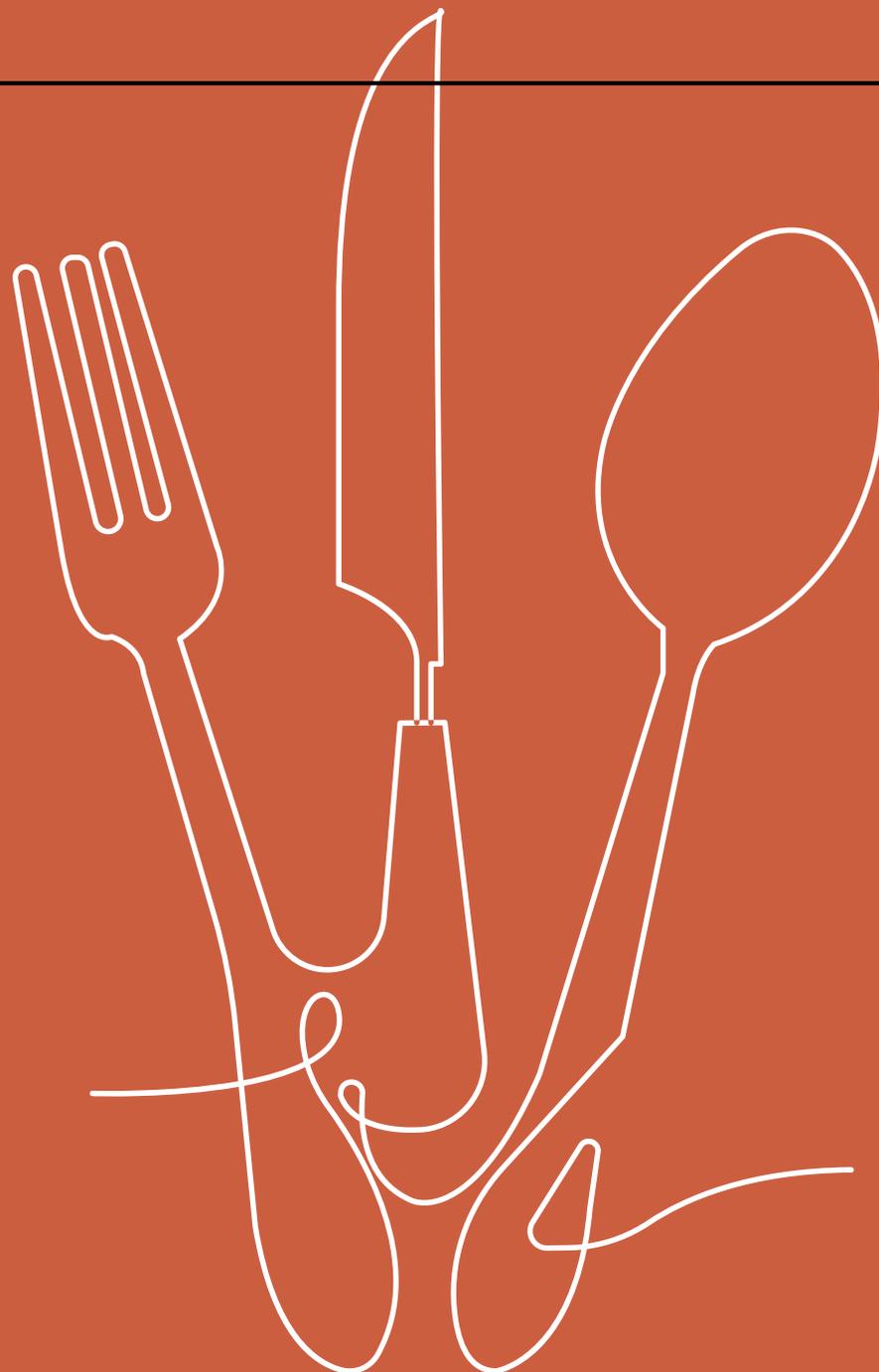


MAISON LAPIERRE

TRAITEUR

CARTE PLATEAUX REPAS

AUTOMNE 2024



MINIMUM DE COMMANDE DE 4 MENUS IDENTIQUES



GAMME RÉUNION

23,70€ HT

— MENU VIANDE —

Salade d'endives, emmental & noix  
OU Rillettes de poulet rôti & toast de pain frais

Tigre qui pleure  
OU Poulet au miel & soja  
& wok de nouilles soba aux petits légumes

Pont l'évêque & raisin frais  
1 petit pain nature

Flan vanille

— MENU POISSON —

Râpé de céleri-rave, rémoulade  
OU Terrine de saumon aux petits légumes

Émietté de saumon frais, sauce fines herbes  
OU Filet d'églefin, sauce vierge  
& lentilles vertes, tomate, oignon rouge & persil

Pont l'évêque & raisin frais  
1 petit pain nature

Tarte chocolat

— MENU VÉGÉTARIEN —

Salade de betteraves, oranges & persil  
OU Cake aux brunoises de légumes

Penne à la crème de butternut & sauge  
OU Courgette farcie ricotta, petit pois & menthe

Pont l'évêque & raisin frais  
1 petit pain nature

Éclair caramel, pop corn

— MENU VIANDE —

Tarte rustique figue & chèvre frais  
OU Œuf en gelée au jambon blanc

Magret de canard à l'orange & miel  
OU Veau, vinaigrette aux tomates & herbes fraîches  
& risotto de Fregola Sarda aux éclats de châtaignes

Ste Maure de Touraine & figue séchée  
1 petit pain graines

Graines de chia, coulis de mangue

— MENU POISSON —

Tarte rustique aux pommes & camembert  
OU Roulé de saumon fumé, chèvre frais & courgette

Tranchette de saumon fumé, citron  
OU Filets de maquereau pochés  
& Pomme de terre, crème, ciboulette

Ste Maure de Touraine & figue séchée  
1 petit pain graines

Mousse chocolat vegan

— MENU VÉGÉTARIEN —

Tarte rustique gongonzolla, poire, éclats de noisettes  
OU Carottes rôties au miel, cumin, menthe & féta

Chou fleur rôti, sauce tahini, perles de grenade  
OU Tian de pomme de terre, courgette, reblochon

Ste Maure de Touraine & figue séchée  
1 petit pain graines

Tartelette agrumes



GAMME HEALTHY

29,70€HT



COFFRET PRESTIGE

44,00€HT

— MENU VIANDE —

Magret de canard fumé, haricots verts & pignons de pin

Vitello tonato  
& pomme de terre nouvelle en robe des champs

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée  
Petit pain nature  
Petit pain graines

Pâtisseries du moment

— MENU POISSON —

Carpaccio de noix de St Jacques & tapenade d'artichaut

Filet de St Pierre, fine ratatouille  
& polenta crémeuse

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée  
Petit pain nature  
Petit pain graines

Pâtisserie du moment

— MENU VÉGÉTARIEN —

Carpaccio de butternut, betterave Chioggia  
& perles de grenade

Tofu snacké à la plancha  
& aubergine grillée au miso, petits champignons

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

## LES FESTIFS

IGP ILE DE BEAUTÉ

Terra d'Aléria 2023

IGP CÔTES DE GASCOGNE

L'Esprit de Joÿ 2022/23

CHINON AOP

Château de Vaugaudry 2021/22

PROSECCO DOC

Rocca dei forti

CÔTES DE PROVENCE AOP

Minuty, côté Presqu'île 2023

BROUILLY AOP

Château des Tours 2022

CHABLIS AOC

Château de Fleys 2022/23



MAISON LAPIÈRE

TRAITEUR

SERVICE COMMERCIAL

2 Rue du Marché NANTERRE 92000

[commercial@maisonlapiere.fr](mailto:commercial@maisonlapiere.fr)

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h

