



MAISON LAPIÈRE

TRAITEUR

# CARTE PLATEAUX REPAS ÉTÉ 2025

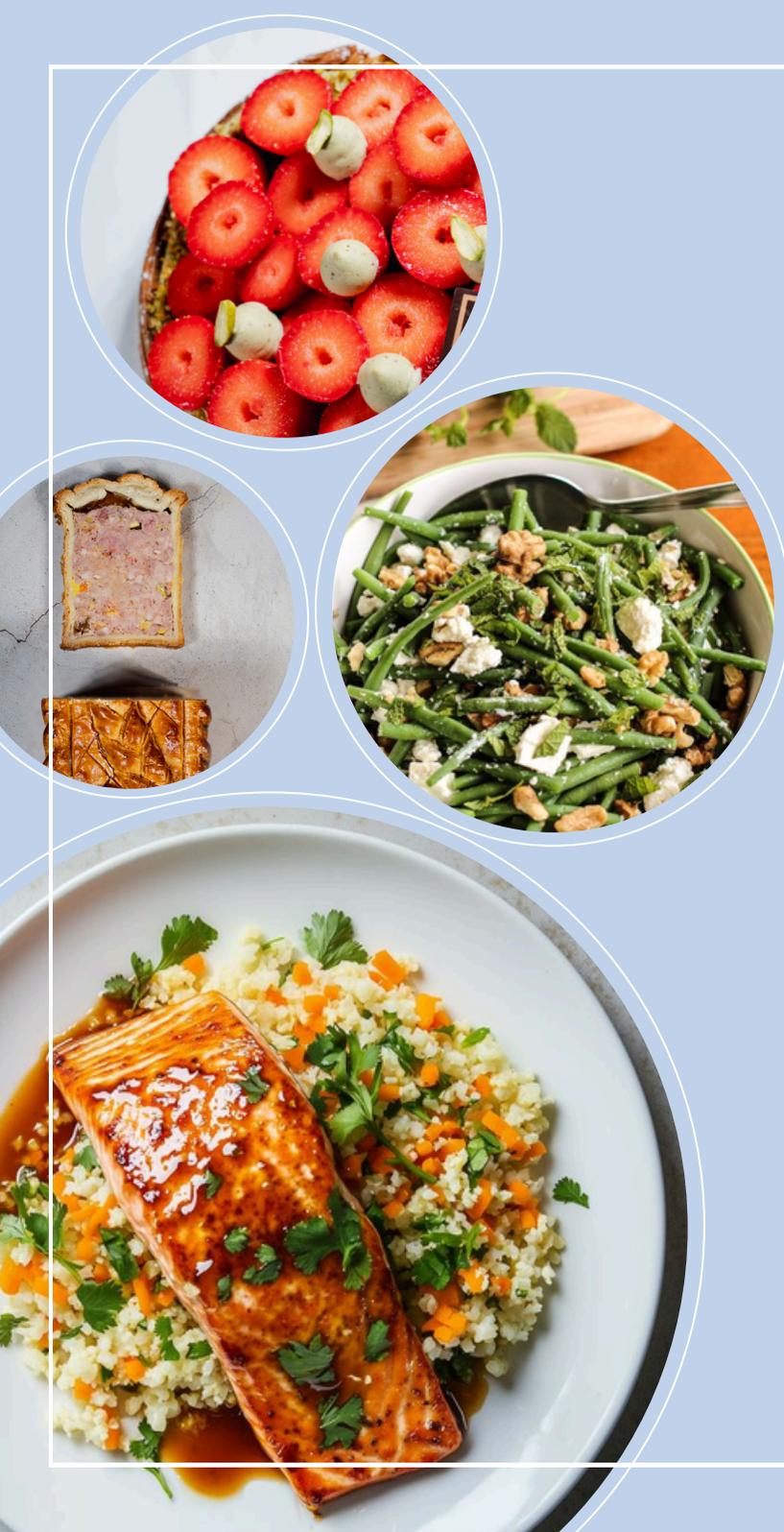
2 Rue du Marché NANTERRE 92000

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

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h

[www.maisonlapiere.fr](http://www.maisonlapiere.fr)



# GAMME RÉUNION

23.70€ H.T



## — MENU VIANDE —

Suprême de melon & carpaccio de bœuf séché  
OU Salade crétoise : féta, olives, concombre, oignon rouge

Riz multicolores, poivron, concombre, olive, oignon rouge  
&

Poulet mariné aux épices  
OU Rôti d'agneau au thym

Fromage affiné & raisin frais  
Petit pain, beurre demi-sel

Verrine façon Tarte au citron

## — MENU POISSON —

Jardin d'haricots verts, noisettes, parmesan, vinaigrette aux agrumes  
OU Salade niçoise au parfum d'huile d'olive

Boulgour aux petits légumes  
&

Saumon grillé à la plancha  
OU Cabillaud laqué à la tomate

Fromage affiné & raisin frais  
Petit pain, beurre demi-sel

Flan crémeux à la vanille

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Cœur de sucrine, parmesan, croûtons, sauce César  
OU Melon, pastèque, féta & menthe

Salade de penne, petit pois, tomate confite, parmesan  
&

Tourte salée chèvre, poireaux  
OU Tourte salée courgette & féta

Fromage affiné & raisin frais  
Petit pain, beurre demi-sel

Méli-mélo de fruits frais

## — MENU VIANDE —

Jeunes pousses d'épinard & œuf mimosa  
OU Tapenade d'olives noires, tomate confite & verdurette

Billes de pâtes aux petits légumes  
&  
Magret de canard, balsamique & miel  
OU Bœuf en émincé, moutarde graines

Fromage affiné & abricot moelleux  
Petit pain graines, beurre demi-sel

Graines de chia, coulis de fraises & fraises fraîches

## — MENU POISSON —

Effeillé de saumon fumé & purée d'avocat citronné  
OU Pétales de tomates, mozzarella, vinaigrette d'agrumes

Quinoa, mangue verte, suprêmes de pamplemousse  
&

Darne de saumon, sauce aux herbes  
OU Filet de loup, sauce vierge

Fromage affiné & abricot moelleux  
Petit pain graines, beurre demi-sel

Entremet cerise griotte & amande

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Duo de carottes multicolores & suprêmes d'oranges  
OU Blancs de poireaux, vinaigrette & émietté d'œuf dur

Summer bowl : quinoa multicolores, grenade, féta, fève de soja, maïs  
OU Gnochetti au pesto de basilic, parmesan

Fromage affiné & abricot moelleux  
Petit pain graines, beurre demi-sel

Millefeuille aux framboises fraîches

# GAMME HEALTHY

## 29.70€ H.T



# GAMME PRESTIGE

44.00€ H.T



## — MENU VIANDE —

Pâté croûte Richelieu

Pavé de bœuf, sauce chimichurri  
Salade de légumes verts & pomme Granny

Effeillé de tête de moine & figue séchée  
2 petits pains (nature & graines)  
Pâtisseries du moment

## — MENU POISSON —

Tarama "maison", réduction de betteraves,  
jus de citron & petits toasts de pain grillé

Blanc de turbot, fine ratatouille & cœur de sucrose rôtie

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

Pâtisserie du moment

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Tartelette provençale aux légumes grillés

Salade de pommes de terre nouvelles  
& petites pointes d'asperges vertes

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

Pâtisserie du moment