



MAISON LAPIERRE

TRAITEUR

# CARTE PLATEAUX REPAS AUTOMNE 2025

2 Rue du Marché NANTERRE 92000

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

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h

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



# GAMME RÉUNION

23.70€ H.T



## — 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

Fromage affiné & raisin frais  
1 petit pain nature

Crumble aux pommes

## — 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

Fromage affiné & raisin frais  
1 petit pain nature

Flan à la vanille

## — 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

Fromage affiné & raisin frais  
1 petit pain nature

Tarte au chocolat

## — 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

Fromage affiné & 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

Fromage affiné & 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

Fromage affiné & figue séchée  
1 petit pain graines

Tartelette agrumes

# GAMME HEALTHY

29.70€ H.T



# GAMME PRESTIGE

44.00€ H.T



## — MENU VIANDE —

Magret de canard fumé, haricots verts & pignons de pin

Vitelo 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  
Petit pain nature & petit pain graines

Pâtisserie du moment