



MAISON LAPIERRE  
TRAITEUR

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2025/2026

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

# GAMME RÉUNION

23.70€ H.T



## – MENU VIANDE –

Salade de chou rouge & agrumes  
OU Terrine de campagne, pickles d'oignon rouge

Médaillon de volaille à l'estragon  
OU Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne  
...& Fettuccine aux lacets de légumes

Camembert & raisin frais  
1 petit pain nature

Éclair café

## – MENU POISSON –

Légumes racines rôtis aux épices  
OU Rillettes de saumon, petits toasts

Effeuillé de cabillaud laqué aux herbes  
OU Tarte saumon, épinard  
...& taboulé à la menthe fraîche

Camembert & raisin frais  
1 petit pain nature

Tarte aux pommes

## – MENU VÉGÉTARIEN –

Tzatziki à la menthe fraîche & toast de pain  
OU Salade de chou blanc, trévise, raisin sec & noix

Farfalle au citron & fleurettes de brocolis  
OU Tarte chèvre poireaux & taboulé à la menthe fraîche

Camembert & raisin frais  
1 petit pain nature

Trio de chou à la crème

## — MENU VIANDE —

Pâté en croûte & pickles de légumes  
OU Tartine crémeux de champignons, champignons frais

Effeuillé de veau au basilic  
OU Rôti de bœuf, crumble d'oignons  
...& salade piémontaise

Reblochon fermier & abricot moelleux  
1 petit pain graines

Graines de chia & confit exotique

## — MENU POISSON —

Oeuf en gelée au saumon  
OU Tartine de chèvre frais & courgettes

Tataki de thon au sésame blanc  
OU Médailon de lotte au curry  
...& Riz gourmand aux fruits

Reblochon fermier & abricot moelleux  
1 petit pain graines

Tartelette chocolat

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Terrine aux légumes multicolores  
OU Tartine crémeux de carotte, copeaux de parmesan

Dahl de lentilles, riz basmati  
OU Dés de butternut, lentilles corail & chèvre frais

Reblochon fermier & abricot moelleux  
1 petit pain graines

Verrine chocolat, noisettes vegan

GAMME  
HEALTHY  
29.70€ H.T



# GAMME PRÉSTIGE

44.00€ H.T



## — MENU VIANDE —

Finger de millefeuille de foie gras mi-cuit, pain d'épices, chutney d'oignons rouges

Médaillon de veau, râtes cuites à l'étouffée, perles de tomates & fleurettes de brocolis

Tomme de montagne, Ste Maure de Touraine & figue séchée  
2 petits pains (nature et graines)

Pâtisserie Marianne

## — MENU POISSON —

Ceviche de bar, leche de tigre, mirepoix d'agrumes

Dos de bar croustillant, salade de fenouil, radis daïkon & quinoa

Tomme de montagne, Ste Maure de Touraine & figue séchée  
2 petits pains (nature et graines)

Pâtisserie Marianne

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Brouillade parfumée à l'huile de truffe noire, trompettes de la mort

Wellington aux légumes d'hiver (champignons, courge, châtaignes, épinards), sauce canneberge

Tomme de montagne, Ste Maure de Touraine & figue séchée  
2 petits pains (nature et graines)

Pâtisserie Marianne