



MAISON LAPIERRE

TRAITEUR

CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2025/2026

2 Rue du Marché NANTERRE 92000

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

Médailлон 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, trévisse, 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

Effeillé 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 Médaillon de lotte au curry
...& Riz gourmand aux fruits

Reblochon fermier & abricot moelleux
1 petit pains 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 PRESTIGE

44.00€ H.T



— MENU VIANDE —

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

Médailon de veau, rattes 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 séché
2 petits pains (nature et graines)

Pâtisserie Marianne