

Menu Service traiteur

UN MENU GASTRONOMIQUE DE QUALITÉ

PETIT DEJEUNER

NOUS SAVONS QUE VOS COLLABORATEURS MÉRITENT CE QU'IL Y A DE MEILLEURS.

NOS MENUS ONT SPÉCIALEMENT ÉTÉ CONCUS POUR POUVOIR VOUS OFFRIR DES REPAS ABORDABLES TOUT EN PRIVILÉGIANT LA QUALITÉ.

CHOISISSEZ PARMIS NOS DIFFÉRENTES FORMULES DE REPAS. QUE CE SOIT POUR UN PETIT COCKTAIL DURANT VOS MEETING, OU POUR VOTRE DÉJEUNER D'ENTREPRISE.

MENU 1

Lait / chocolat chaud / Café
Jus naturel
Mini croissant
Mini pain au chocolat
Mini pain au raisin

10 000 AR / PERSONNE

MENU 2

Lait / chocolat chaud / Café
Jus naturel
Mini croissant
Mini pain au chocolat
Mini pain au raisin
+ Œufs Jambon ou Fromage

12 000 AR / PERSONNE

MENU 3

Café viennois
Jus naturel
cake en tranche
croissant
pain au chocolat
œufs sur plat au fines herbes (omelette)

13 000 AR / PERSONNE

MENU COMPLET

MENU 1

Entrée :
Duo de poisson mariné et fumé
Tricorne volaille aux champignons

Plat principal :
Goulache de boeuf au vin rouge

Dessert :
Profiterole aux deux parfums

37 500 AR / PERSONNE

MENU 3

Entrée :
Terrine marinée aux fruits secs
Gratin de coquille à la bolognaise

Plat principal :
Emincé de porc sauté aux deux champignons
(riz)

Dessert :
Assiette de fruit nature

37 500 AR / PERSONNE

MENU 2

Entrée :
Salade de poulet paysanne
Choux farci aux miettes de thon suprême

Plat :
Cassoulet gourmande du marché
(Riz, rougail ou achard)

Chaud froid de banane

37 500 AR / PERSONNE

MENU 4

Entrée :
Salade fermière (jambon, fromage, légume)
parfumée au Combava
bouchée de poisson sauce, aux lards

Plat :
Filet de poisson sauce au beurre rouge
(riz au curry)

Dessert :
Le fraisier

37 500 AR / PERSONNE

MENU 5

Entrée :
Salade Arlequin (fromage, lardon, tomate)
Raviolis aux fromage de chèvre

Plat principal :
Poulet au porc nahandro gasy
(riz, romazava, angivy)

Dessert :
Cassate glacée en coupe

37 500 AR / PERSONNE