



Plateaux repas

Automne



GOUTSETSAVEURS

Découvrez notre gamme de plateaux repas

Tous les produits sont fabriqués maison et du jour avec des produits frais et locaux. Les viandes sont garantie origine France et Occitanie.

COMMANDES

Toutes demandes de plateaux repas devront être faite 48h avant.

Les commandes de dernières minutes ne seront pas garanties avec les différents choix de formules et des frais supplémentaires pourront être ajouter.

L'heure de livraison ne sera pas garantie sur ces commandes.

Prestations chaude +4€/ plateaux

Pour toute commande inférieure à 5 plateaux, les formules devront être identiques (sauf exceptions, voir conditions avec la partie commerciale)

Les prix présentés sont Hors Taxe,

une TVA de 10% sera appliqué à la facture

Contenu des plateaux :

- **serviettes, couverts en bois ou réutilisables* , verres cartons**
- **Pain du jour, bouteilles d'eau 50cl**
- **Boîtes plateaux repas en carton recyclé et 100% recyclable**

Service commercial :

05 61 08 56 29 ou contact@goutsetsaveurs-traiteur.fr

Goutsetsaveurs.fr

* les couverts réutilisables sont fournis dans la gamme des plateaux régionaux

Nos boissons

Les vins

Desprat Saint VERNY <i>Côte d'Auvergne, rouge ou blanc</i>	18.50€
Domaine de Guillaud <i>Gaillac, rouge ou blanc</i>	9.50€
Château Saint Louis <i>Corbière, rouge</i>	15.90€
Cote du Layon <i>Val de Loire, rouge</i>	13.20€
Les petits Clément <i>IGP Tarn, blanc ou rouge</i>	8.50€
Pic Saint Loup <i>AOP coteaux du Languedoc, rouge</i>	14.50€

Les softs

Eau plate 1.5L	2.50€
Eau gazeuse 1L <i>Perrier ou Badoit</i>	2.50€
Jus de fruits 1L <i>Orange, pommes, ananas, multfruit</i>	3.20€
Jus de fruits Occitanie Bio 1L <i>Pommes, oranges, carottes...</i>	4.50€
Bières sans alcools 33cl <i>Heineken ou Leffe</i>	3.00€
Petite bouteilles d'eau 50cl <i>Plate ou gazeuse</i>	1.50€

Nos plateaux froids

Formule n° 1

Muffin de butternut et lard fumé
sur lit de mâche

—

Émincé de poulet mariné érable
et whisky* et sa polenta

—

Fromages +2.€

—

Panna cotta au kiwi

20.50€

*Allergènes : Lait, gluten, œufs * : sans alcool*

Formule n°2

Panna cotta petits pois et
crumble de chorizo

—

Mignon de porc laqué miel et
cacao

Farfalles et butternut

—

Fromages +2€

—

Tarte moelleuse pommes et
noisettes

21.50€

Allergènes : Lait, gluten, œufs



Nos plateaux froids

Formule n° 3

Œuf poché et lardon sur cœur
de frisée

—

Cabillaud poché sur écrasé de
pois cassé et sa sauce ricotta
sésame

—

Fromages +2€

—

Marbré pistache, chocolat

21.50€

*Allergènes : Lait, gluten, œufs * : sans alcool*

Formule n°4

Salade d'épeautre et cube de
comté

—

Tortilla aux épinards et mousse
de chèvre et miel

—

Fromages +2€

—

Skyr et granola avec fruits de
saison

19.90€

Allergènes : Lait, gluten, œufs



Nos plateaux chauds

Formule n° 5

Involtini de Serrano et chèvre
sur sablé parmesan

—

Cabillaud rôti à l'aïoli
Purée de carotte cardamome

—

Fromages +2€

—

Panna cotta au kiwi

23.80€

*Allergènes : Lait, gluten, œufs *: sans alcool*

Formule n°6

Terrine de campagne maison et
son pain grillé

—

Koulibiac de saumon

—

Fromages +2€

—

Marbré pistache, chocolat

23.00€

Allergènes : Lait, gluten, œufs

Nos plateaux chauds

Formule n° 7

Salade de choux et lardon
Vinaigrette à l'œuf mollet

—

Axoa de veau
Écrasé de pomme de terre

—

Fromages +2€

—

Tarte moelleuse aux pommes et
noisettes

23.50€

*Allergènes : Lait, gluten, œufs * : sans alcool*

Formule n°8

Tourte forestière

—

Colombo de légumes
Et haricots rouges

—

Fromages +2€

—

Skyr et granola avec fruits de
saison

22.80€

Allergènes : Lait, gluten, œufs

Les plateaux régionaux

Le Rouergat

Petit farçous sur lit de mâche

—

Veau du ségala sauce forestière

Truffade

—

Roqueforts AOP

—

Pompe à l'huile

33.00€

*Allergènes : Lait, gluten, œufs * : sans alcool*

Le Marin

Tielle sétoise et salade

—

Filet de daurade au muscat de

Frontignan

Écrasé de pomme de terre aux olives

—

Pélardon

—

Crème catalane

33.50€

Allergènes : Lait, gluten, œufs



Les plateaux régionaux

Le Gascon

Foie gras mi-cuit et son confit de
figues , pain aux fruits

—

Suprême de volaille du Gers farcis
Et sa poêlée gersoise

—

Tomme de Gascogne

—

Pastis Gascon

34.00€

*Allergènes : Lait, gluten, œufs *: sans alcool*

Le Pays d'Olt

Brouillade d'œufs aux truffes

—

Selle d'agneau rôti
Et sa poêlée de légumes de saison

—

Rocamadour

—

Tarte aux noix du Quercy

34.80€

Allergènes : Lait, gluten, œufs

