



# Plateaux repas

## *Hiver*



# GOUTSETSAVEURS

**Découvrez notre gammes de plateaux repas**

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

## **COMMANDES**

**Toutes demandes de plateaux repas devra 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.

**Prestation chaude : +4€/plateaux**

**Pour toutes commandes inférieurs 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 appliquée à la facture

### **Contenu des plateaux :**

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

### **Service commercial :**

05 61 08 56 29 ou [contact@goutsetsaveurs-traiteur.fr](mailto: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 Guillau <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, multifruit</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

Tartare de légumes d'hiver

—

Pluma de porc à la moutarde à  
l'ancienne

Grenailles et oignons rouges

—

Fromages + 1.80€

—

Moelleux châtaigne et sa crème  
anglaise

**20.50€**

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

Formule n°2

Crêpe au noix de saint Jacque  
et petit légumes au mascarpone

—

Effiloché de raie, crème de curry  
Céréales épices indienne

—

Fromages + 1.80€

—

Tarte tatin revisitée

**22.50€**

Allergènes : Lait, gluten, œufs



# Nos plateaux froids

## Formule n° 3

Salade de lentille corail et  
haddock fumé

—

Wok de bœuf sauce tigre qui  
pleure

Nouilles Soba à l'aigre douce

—

Fromages + 1.80€

—

Pumpkin pie

**21.50€**

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



## Formule n°4

Mosaïque de poireau avec  
vinaigrette aux agrumes

—

Tameya de fèves sauce au  
yahourt  
Et ses crudités

—

Fromages + 1.80€

—

Salade d'agrumes et sésames  
**19.90€**

Allergènes : Lait, gluten, œufs



# Nos plateaux chauds

Formule n° 5

Poireaux et magret fumé façon  
pastis Gascon

—

Cannelloni saumon, ricotta et  
épinards

—

Fromages + 1.80€

—

Pumpkin pie

**23.00€**

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

Formule n°6

Tarte au saumon et aux épinards

—

Paleron de bœuf façon  
pot-au-feu et ses légumes

—

Fromages + 1.80€

—

Moelleux châtaigne et sa  
crème anglaise

**23.50€**

Allergènes : Lait, gluten, œufs

# Nos plateaux chauds

Formule n° 7

Assiette de charcuterie de notre  
atelier

—

Blanquette de veau façon  
grand-mère et riz

—

Fromages + 1.80€

—

Salade d'agrumes et sésames

**23.80€**

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



Formule n° 8

Endives, feta et cranberry en  
salade

—

Tomagoyaki forestier et sa  
sauce miso

—

Fromages + 1.80€

—

Tarte tatin revisitée

**23.20€**

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

