



Plateaux repas

Siver



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 a 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

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 Jacques
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
hadock 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
crèmes 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

