



Plateaux repas

Printemps



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

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

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

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 Côte d'auvergne, rouge ou blanc	18.50€
Domaine de Guillaud Gaillac, rouge ou blanc	9.50€
Château saint Louis Corbière, rouge	15.90€
Cote du Layon Val de Loire, rouge	13.20€
Les petits Clément IGP Tarn, blanc ou rouge	8.50€
Pic saint Loup AOP coteaux du Languedoc, rouge	14.50€

Les softs

Eau plate 1.5L **2.50€**

Eau gazeuse 1L **2.50€**
Perrier ou Badoit

Jus de fruits 1L **3.20€**
Orange, pommes, ananas, multifruit

Jus de fruits Occitanie Bio 1L **4.50€**
Pommes, oranges, carottes...

Bières sans alcools 33cl **3.00€**
Heineken ou Leffe

Petite bouteilles d'eau 50cl **1.50€**
Plate ou gazeuse

Nos plateaux froids

Formule n°1

Petit pâté de campagne
printanier

–

Thon en tataki
Riz basmati et sa sauce teriyaki

–

Fromage +2€

–

Cheese cake miel et romarin

22.50€

Formule n°2

Bouton d'artichaut, stracciatella
et sa sauce basilique

–

Fondant de poulet aux épinards
Mélange de céréales gourmandes

–

Fromage +2€

–

Palmiers Pistaches

20.50€



Nos plateaux froids

Formule n°3

Petites grenailles et asperges
en salade au parmesan

–

Lamelles de boeuf mariné
Tagliatelle de courgette pesto
ail des ours

–

Fromage +2€

–

Tiramisu au Nocciolata

21.50€



Formule n°4

Soufflé d'asperges et tomates
confites

–

Le Wrap camembert rôti pané
et petits légumes grillés

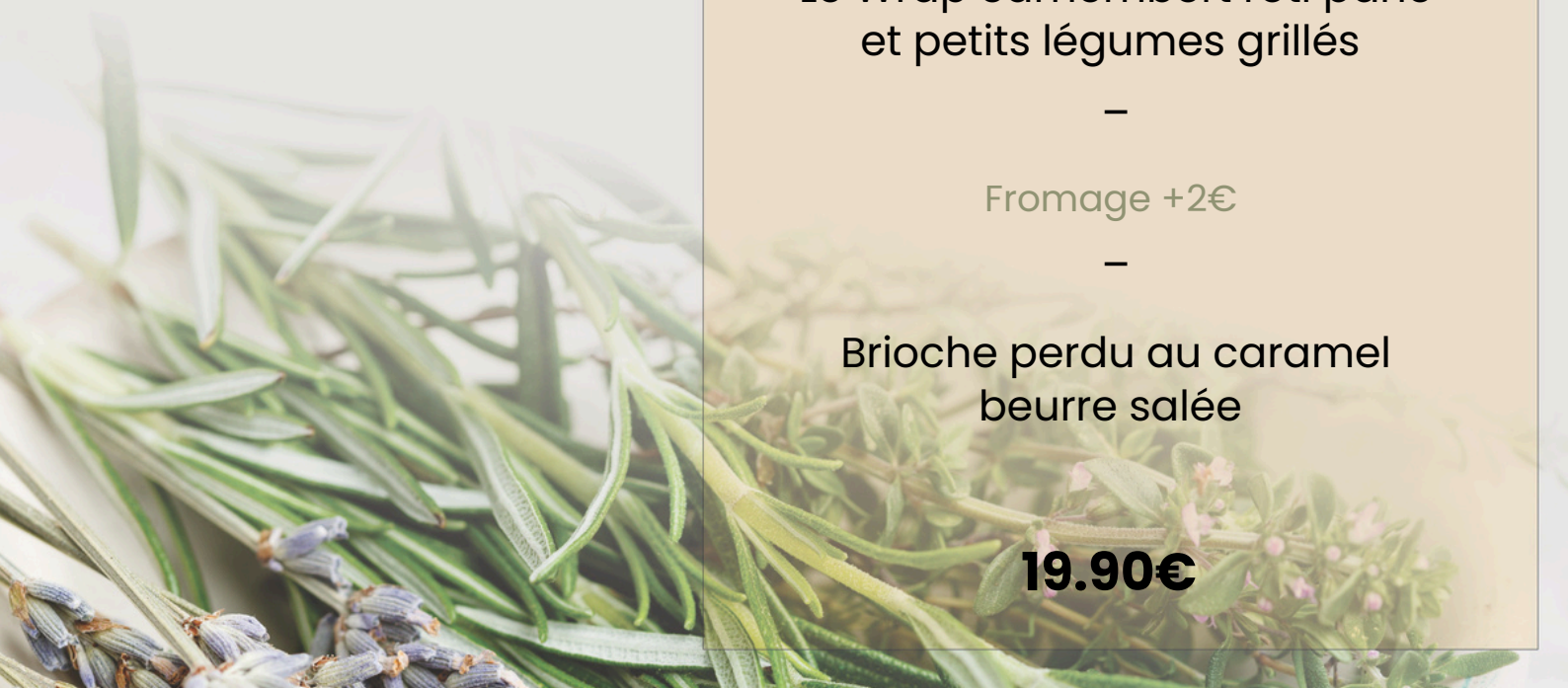
–

Fromage +2€

–

Brioche perdu au caramel
beurre salée

19.90€



Nos plateaux chauds

Formule n°5

Fêves et chorizo maison
en salade

–

Secreto de porc confit thym et
miel sur sa polenta crémeuse

–

Fromage +2€

–

Cheese cake miel et romarin

23.50€

Formule n°6

Fusilli de gambas et artichaut
relevés au jalapeños

–

Saltimbocca de veau aux
herbes et fromage fumé
Et ses légumes de saisons

–

Fromage +2€

–

Brioche perdu au caramel
beurre salé

23.80€

Nos plateaux chauds

Formule n°7

Les oeufs mimosa
et leur salade

–

Emincé de poulet façon
basquaise et sa piperade

–

Fromage +2€

–

Tiramisu au Nocciolata

23.50€



Formule n°8

Tarte du printemps
Légumes grillés et chèvre frais

–

Lasagnes de légumes et
mozzarella

–

Fromage +2€

–

Palmier Pistaches

22.90€

Les plateaux régionaux

Le Rouergat

Petits farçous sur lit de mâche

–

Veau du ségala sauce
forestière
Truffade

–

Roquefort AOP

–

Pompe à l'huile

33.00€

Le Marin

Tielle setoite
et salade

–

Filet de daurade au muscat de
Frontignan
Ecrasé de pomme de terre aux
olives

–

Pelardon

–

Crème catalane

33.50€



Les plateaux régionaux

Le Gascon

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

–

Suprême de volaille du Gers
farcis

Et sa poêlée gersoïce

–

Tomme de Gascogne

–

Pastis Gascon

34.00€

Le Pays d'Olt

Brouillade d'oeufs aux truffes

–

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

–

Rocamadour

–

Tarte aux noix du Quercy

34.80€

