PLATEAUX REPAS

Minimum de 4 plateaux

Repas d'une

Même formule

Au-delà de 15 plateaux, commande à effectuer 48h avant

Tous nos plateaux repas sont servis dans des boites en carton recyclés avec

Couverts réutilisables, ou en bois

Verre en carton

Serviette

Pain

mail: contact@goutsetsaveurs-traiteur.fr

Pour toutes commandes

Sur le pouce

12,90€ HT

(10 personnes minimum/formule)

1

Salade

César

Quiche chèvre/tomate

Pana cotta fruits rouges

Bouteille d'eau (50cL)

2

Salade coleslaw

Le jambon beurre

(jambon maison)

browmies

Bouteille d'eau (50cL)

Pain

3

Poke bowl :

légumes de saison et riz

Tarte aux fruits

Bouteille d'eau (50cL)

Pain

Nos plateaux froids

FORMULE N° 1

Tatin d'asperges kadaïf, mousseline façon chantilly

Tortillas de pommes de terre, cébette

Brousse de brebis à l'huile d'olives

Fraisofi

Pain

Eau plate 50cl

18.00€ HT

Fromage +1.90€ HT

FORMULE N° 2

Cheese cake de tomates cerises, basilic et parmesan

Emincé de veau à l'ail des ours,

Fèves et petits pois vinaigrette à la menthe

Tiramisu pistache/coco

Pain

Eau plate 50CL

20.90€ HT

Fromage + 1.90€ HT

CONVIENT À UN REPAS VÉGÉTARIEN

Poisson

Lait

Oeuf

Lait

Blé

Nos plateaux froids

FORMULE N° 3

Carpaccio d'artichaut, copeau de brebis au piment d'Espelette

Aiguillettes de poulet thym/citron

avec gnochettis

Tarte citron meringuée inversée

Pain

Eau plate 0.50CL

20.90€ HT

Fromage +1.90€ HT

FORMULE N° 4

CONVIENT À UN REPAS VÉGÉTARIEN

Poke bowl végé:

Riz vinaigré, avocat, tomates,

concombres, radis

Carottes, Burrata

Fraisofi

Pain

17.00€ HT

Fromage +1.90€ HT

Nos plateaux chaud*

(: a réchauffer)*

livraison chaude sous conditions +3€

FORMULE N° 5*

Salade catalane à la morue

(esqueixada)

Mignon de porc confit au miel et mitrailles (pommes de terre) rôtis

Pain

Fraisofi

Eau plate 50CL

21.50€ HT

Fromage + 1.90€ HT

*FORMULE N° 6

CONVIENT À UN REPAS VÉGÉTARIEN

Salade de Rattes et pointes d'asperges, Grana Padano

Ravioles ricotta /artichauts

Crème d'ail noir

Pain

Tiramisu pistache/coco

Eau plate 50CL

19.50€ HT

Fromage +1.90€ HT

Nos plateaux chaud*

(: a réchauffer))*

livraison chaude sous conditions +3€

FORMULE N° 7*

Jeune pousse d'épinards, orange et radis noir en fines tranches

Picanhia de bœuf, sauce chimi-churri

Ecrasé de patates douces

Tarte au citron meringuée inversée

Pain

Eau plate 50CL

22.50€ HT

Fromage +1.90€ HT

*FORMULE N° 8

Œuf mollet frit, roquette

Vinaigrette miso

Filet de truite à l'estragon et pignons de pin et risotto aux asperges

Tiramisu pistache/coco

Pain

Eau plate 50CL

22.90€ HT

Fromage 1.90€ HT

Nos plateaux régionaux

(: a réchauffer))*

livraison chaude sous conditions +3€

LE ROUERGAT

Petit farçous sur lit de mâche

Veau du Ségala

Et truffade

Roquefort et pain

Pompe à l'huile

26.50€ HT

Bouteille d'eau 50cL Incluse

LE MARIN

Tielle sétoise, salade verte

Filet de daurade, muscat de frontignan

Ecrasé de pommes de terre aux olives

Pélardon et pain

Crème catalane

27.00€ HT

Bouteille d'eau 50cL Incluse

Nos plateaux régionaux

(: a réchauffer))*

livraison chaude sous conditions +3€

LE GASCON

Le foie gras en mi-cuisson

Confit de figues, pain aux fruits

Suprême de volaille du Gers farcis

Et sa poêlé gersoise

Tomme de Gascogne et pain

Pastis gersois

28,00€ HT

Bouteille d'eau 50cL Incluse

LE PAYS D'OLT

Brouillade d'œufs truffés

Selle d'agneau rôti

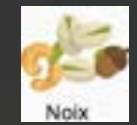
Et poêlée de légumes de saisons

Le rocamadour et pain

Tarte aux noix du Quercy

26.50€ HT

Bouteille d'eau 50cL Incluse



Nos Boissons

Nos vins

Pic Saint Loup	14.50€ HT
Uby : cote de Gascogne	9.50€ HT
Gaillac Rouge ou blanc	8.60€HT

Nos softs

Coca-Cola®	3,30€ HT
Jus de fruits (Orange/ Pommes Ananas/Multi fruits)	3.20€ HT
Eau plate (1.5l) ou gazeuse (1l)	2.00€ HT
Eau plate ou gazeuse (0.50l)	1.20€ HT

Nos plateaux repas sont livrés avec couverts, serviette et verre.

Nos plateaux à réchauffer sont fournis avec des parties détachables et micro– ondable.

Toute commande devra être passé *avant 12h la veille* par mail.

Pour les commandes urgentes, de dernière minute nous *ne pourrons vous laisser le choix et nous vous proposerons les plateaux du jour*.

Ces commandes doivent rester exceptionnelles

GOUTSETSAVEURS

TRAITEUR - CHARCUTERIE ARTISANALE

Fermé le lundi

CONTACT :

Tél : 05.61.08.56.29 ou 06.86.80.05.60

Mail : contact@goutsetsaveurs-traiteur.fr

Www.goutsetsaveurs-traiteur.fr