

Plateaux repas chaud

Hiver 2025

ART & GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

www.artetgourmandise.com





Présentation

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Petit pain individuel

Couverts, serviette, gobelet



Informations utiles

Commande minimum de 5 plateaux repas par catégories
Exception pour le sans gluten et le végétarien

Utilisation

Le plat est à réchauffer par vos soins
Il se chauffe au micro-ondes
Retirer le couvercle au moment de la réchauffe

Végétarien

25.50€ HT

Maki de Boulgour et oeuf poché

Marmite de légumes d'antan au miel et châtaignes (à faire réchauffer par vos soins)

Fromage et pain

Browkie

Sans gluten

28.50€ HT

Houmous coco curry et légumes croquants

Marmite de légumes d'antan au miel et châtaignes (à faire réchauffer par vos soins)

Fromage et galettes de riz sans gluten

Moelleux Choco-Châtaigne



Le Chari

28.50€ HT

Paté en croute, Pintade et Morilles

Parmentier de saumon et panais (à faire réchauffer par vos soins)

Fromage et pain

Mi-cuit coeur chocolat blanc

La Volta

28.50€ HT

Biscuit de légumes confit et rilette de poisson

Sauté de veau et riz Pilaf (à faire réchauffer par vos soins)

Fromage et pain

Tarte Amandine poire chocolat



Le Womi

28.50€ HT

Quessadillas de crabe

Choucroute de poisson au rielsing (à faire réchauffer par vos soins)

Fromage et pain

Salade de fruits frais

L'Oti

28.50€ HT

Quiche à l'Oignon

Confit de boeuf sauce bordelaise, écrasé de pomme de terre (à faire réchauffer par vos soins)

Fromage et pain

Panna cotta crumble



Le Nyong 28.50€ HT

Maki de Boulgour
Volaille braisée dans son jus, petits pois a la paysane (à faire réchauffer par vos soins)
Fromage et pain
Tartelette aux fruits de saison



La Jubba

33.00€ HT

Moelleux de piquillos et jambon iberico
Effiloché de canard confit, mijoté de haricots lingots de
Castelnaudary (à faire réchauffer par vos soins)
Fromage et pain
Entremet Speculos pistache

Le Comoé

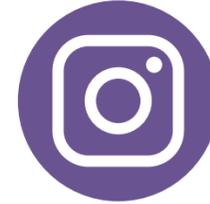
33.00€ HT

Assiette Baltique (Blinis, Tarama, Tzatziki à l'aneth, Avruga)
Pipe régates aux fruits de mer (à faire réchauffer par vos soins)
Fromage et pain
Tiramisu Fruits Rouges





Art et Gourmandise



art_et_gourmandise

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com