

Plateaux repas froids

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

Végétarien

25.50€ HT

Maki de Boulgour et oeuf poché
Salade d'épautre à la grecque
Fromage et pain
Browkie

Sans gluten

28.50€ HT

Houmous coco curry et légumes croquants
Salade de pomme de terre, betterave et fines herbes
Fromage et galettes de riz sans gluten
Moelleux Choco-Châtaigne



La Seine

28.50€ HT

Paté en croute, Pintade et Morilles

Saumon à L'estragon

Salade de pâtes Maritime (*Thon, Poivrons, oeuf dur, câpres...*)

Fromage et pain

Mi-cuit coeur chocolat blanc

Le Rhone

28.50€ HT

Biscuit de légumes confit et rilette de poisson

Quasi de veau terre et mer

Salade de Grenailles aux oignons

Fromage et pain

Sablé Amandine poire chocolat



La Garonne

28.50€ HT

Quessadillas de crabe
Saku de Thon
Salade de Vermicelle chinois
Fromage et pain
Salade de fruits frais

L'Amazone

28.50€ HT

Quiche à l'Oignon
Agneau 3 poivres
Salade d'haricots verts, gorgonzola et noix
Fromage et pain
Panna cotta crumble



Le Mekong 28.50€ HT

Maki de Boulgour
Effiloché de Flétan
Achard de légumes
Fromage et pain
Tartelette aux fruits de saison



La Lena

33.00€ HT

Moelleux de piquillos et jambon iberico
Magret de canard et confit d'oignon
Capelette ricotta et épinard
Fromage et pain
Entremet Speculos pistache

Le Nil

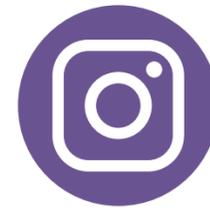
33.00€ HT

Assiette Baltique (Blinis, Tarama, Tzatziki à l'aneth, Avruga)
St Jacques Yuzu et salade d'algues
Salade de Gambas et mandarines
Fromage et pain
Tiramisu Fruits Rouges





Art et Gourmandise



art_et_gourmandise

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com