

# L'Atelier du Chef



Traiteur - Artisan Cuisinier

[www.atelierduchef.fr](http://www.atelierduchef.fr) / [atelierduchef2@wanadoo.fr](mailto:atelierduchef2@wanadoo.fr)

## Menus Semaine du 8 au 12 Octobre 2018

<b>L</b>	Boulette de bœuf à la Tomate <b>ou</b> Duo de Saumon & Carrelet Tagliatelles
<b>M</b>	Quasi de veau Rôti Sauce Bercy <b>ou</b> Dos de Lieu Sauce Safrané Tomate provençale & purée de panais
<b>M</b>	Émincé de Porc zurichoise <b>ou</b> Viennoise de Colin Gratin de Pomme de terre
<b>J</b>	Diot de Savoie au Vin Blanc / Polenta <b>ou</b> Escalope de Truite / étuvée de Poireaux à la crème
<b>V</b>	Jambonnette de Volaille farcie <b>ou</b> Filet de Dorade à la crème de Moules Carottes au Thym & pomme paillasson

Plat du jour : 8.10 € Dessert : 3.30 € les 2 : 11.40 €

Boule de Pain : 0.50 € kit Couverts : 0.50 €

Lasagnes de Bœuf Maison : 8.10 €

Tomate Farcie / Riz : 8.10 €

Salade Verte : petit format : 2.60 € grand format : 5.20 €

## La Carte des Salades

Toutes nos salades sont servies avec une sauce maison incluse  
• Mignonette huile d'Olive et vinaigre Balsamique (2ml) : 0.75 €

Petit Format : 5.10 €

Grand Format : 7.10 €

**César** (émincé de volaille, parmesan, croutons, sauce césar)

**New Yorkaise** : (Tranches de Rosbeef, cœurs de palmier, tomates confites et oignons frits)

**Niçoise** (Haricots verts, Thon, Œuf Dur, Tomates, Olives et anchois)

**Lyonnaise** (Saucisson Lyonnais, œuf dur et croûtons)

**Bressane**

(Émincé de volaille, fourme d'Ambert, Noix Cajou)

**Savoyarde**

(Jambon Cru, tomme, croutons et Noix de cajou)

**Fermière** (Émincé de volaille, jambon blanc, fromage et noix)

**Chèvre** (toast de chèvre frais et Noix de cajou)

**Nordique** (Truite fumé, Crevettes, œuf de lumps, œuf dur)

## Les Boissons

1/4 de vin : 2.50 € Vin du pays d'Oc rouge ou rosé

Soda (33 cl) ou Eaux Minérales (50 cl) : 1.50 €

Coca, Coca zéro, Nestea pêche, Oasis Tropical,  
Schweppes agrume, San Pellegrino, Evian, Bière 1664

Jus de Fruits Bio « Source du Vergers » (33cl) : 2.50 €

Pommes

## La Carte des Desserts : 3.30 €

Tarte Tatin

Salade de Fruits frais

Moelleux Chocolat

Crumble Poire Framboise

Pana Cotta Coulis Framboise, Coulis Passion,

Cake 3 Chocolats ou Cake Citron

Tarte Poire Frangipane

Tarte au Daim

Moelleux Pommes Noix Cannelle

Tiramisu

Tarte Citron Meringuée

Tarte aux Myrtilles

Fromage Blanc à la Confiture

## La Carte

Barquette de crudité (3 sortes aux choix) : (275 cc) : 3.60 €

Coleslaw, Salade de pâtes au basilic, Carottes Râpées, Perles Marines, Graines de nature, Champignons rémoulades, Lentilles à la lyonnaise, Betteraves rouges, **Piémontaise, Poireaux Vinaigrette.**

Terrine de Poissons (150 g) : 3.50 €

Pâté en croûte d'Oie (180 g) : 4.00 €

Balluchon de Saumon fourré à la ratatouille, coulis de tomate basilic : 4.00 €

Quiche Lorraine ou épinards ou Poireaux : 3.10 €

Quiche de Brocolis & saumon fumé : 3.60 €

Feuilleté Chèvre et épinard : 3.10 €

Tarte Fine à la Tomate : 3.10 €

Les WRAPS : 3.30 /pièce

- ✓ Poulet Curry
- ✓ Poulet Guacamole
- ✓ Pesto, Jambon cru, Tomate confite & Parmesan
- ✓ Saumon Fumé
- ✓ Fromage Frais aux herbes & Tomates fraîches
- ✓ Thon & Tapenade de Poivrons

Les Verrines : 4.00 €

- ✓ Tomate & Fromage frais aux herbes
- ✓ Queues d'écrevisses, tomate & Caviar d'aubergine
- ✓ Crevettes et Mousse d'avocat

Les Palmiers Garnis (pate feuilleté garnie) : 3.10 €

- ✓ Tapenade d'Olives noires & Jambon Cru
- ✓ Fromage de Chèvre & tomate séchée
- ✓ Reblochon & Lardons

**Livraison à partir de 4.00€ minimum sauf si commande groupé. Livraison Offerte à votre bureau entre 11h et 13h15**

**Tickets Restaurant Acceptés,**

**CB et Carte Ticket Restaurant en vente à distance**

**Commande avant 9h45 au 04/50/09/83/32**

**Ou Par mail : [atelierduchef2@wanadoo.fr](mailto:atelierduchef2@wanadoo.fr)**

