

L'Atelier du Chef



Traiteur - Artisan Cuisinier

www.atelierduchef.fr / atelierduchef2@wanadoo.fr

Menus Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

L	Paleron de Veau Confit Sauce Bercy / Gratin de Cardon ou Choucroute de Poissons
M	Noix de Jambon Mariné Orange & Miel ou Viennoise de Colin Ecrasé de PDT & Pois Gourmand aux Lard
M	Sauté de Pintadeau aux écrevisses ou Pavé de Flétan sauce Choron Tagliatelles
J	Tajine d'Agneau aux Fruits Secs / Semoule Couscous ou Filet de Carrelet à la Ciboulette / Gratin de Courgettes bi colore
V	Endives au Jambon Gratinée ou Escalope de Truite à l'étuvée de Poireaux

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 €

Tartiflette : 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 Soupes : 4.00 €

Soupe d'Ortie, Soupe de Légumes,
Velouté de Courgettes, Velouté de Potimarron (25cl)

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

May tea Citron ou May tea Mente : 1.80 €

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

