

L'Atelier du Chef



Traiteur - Artisan Cuisinier

www.atelierduchef.fr / atelierduchef2@wanadoo.fr

Menus Semaine du 10 au 14 décembre 2018

L	Emincé de Porc à l'Aigre Doux ou Cole de Sole au Pétillant de Savoie Nouille Chinoise
M	Gigot d'Agneau Rôti au Thym ou Filet de Moruettes beurre acidulés Gratin de Blette & Tomates Provençales
M	Quasi de Veau aux Giroles ou Dos de Lieu Sauce Safranée Ecrasée de Pomme de Terre & Haricots Verts
J	Blanquette de Volaille aux Champignons ou Duo de Saumon & Carrelet à la Ciboulette Riz Basmati
V	Cordon Bleu au Comté ou Pavé de Cabillaud au jus de moules Poêlée paysanne

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, croustons, 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, croustons 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 €

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 €

- **New - Crêpes Jambon Fromage** : 3.60 €

- **New - Muffin au Fromage** : 3.60 €

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

