

# L'Atelier du Chef



Traiteur - Artisan Cuisinier

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

## Menus Semaine du 23 au 27 Avril 2018

<b>L</b>	Tomate farcie grand-mère <b>ou</b> Escalope de Saumon à l'oseille Riz Basmati
<b>M</b>	Sauté de Porc Vigneronne <b>ou</b> Filet de Sole Sauce Choron Tagliatelles
<b>M</b>	Cuisse de Volaille au vinaigre de xérès <b>ou</b> Dos de Cabillaud au thym frais Carotte à la Crème & Haricots Vert
<b>J</b>	Fricassé de Lapin Sans Os au Basilic / Polenta <b>ou</b> Filet de Limande Sauce Ciboulette / Epinard
<b>V</b>	Paleron de Veau Confit <b>ou</b> Filet d'Eglefin beurre acidulé Pois Gourmand au lard & Pomme paillason

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 € - Hachis Parmentier : 8.10 €

Tomate Farcie / Riz : 8.10 €

Salade Verte : petit format : 2.60 € grand format : 5.10 €

## 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, Perrier, Bière  
1664

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

Pommes, Pommes Framboises, Pommes Mûres, Pommes  
Myrtilles

## 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, Salade 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 en vente à distance**

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

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

