

L'Atelier du Chef



Traiteur - Artisan Cuisinier

www.atelierduchef.fr / contact@atelierduchef.fr

Menus Semaine du 07 au 12 Septembre 2020

L	Jambonnette de Volaille aux Girolles ou Pavé de Brochet au Beurre d'épinard Pomme paillason & Brocoli
M	Paleron de Veau Confit au Thym Frais ou Escalope de Saumon Crème de lard Paysan Gratin de Blette & Tomate Provençale
M	Filet Mignon de Porc à la Moutarde ancienne ou Filet d'Eglefin à l'émulsion d'huile d'Olive Frite de Polenta & Carottes à la crème
J	Hachi Parmentier Gratiné ou Escalope de Truite à l'étuvée de Poireaux
V	Gigot d'Agneau Rôti jus à la menthe Fraiche ou Filet de Sole à la Ciboulette Poêlée Campagnarde

Plat du jour : 8.50 € Dessert : 3.50 € les 2 : 12.00 €

Boule de Pain : 0.60 € kit Couverts : 0.60 €

Lasagnes de Bœuf Maison : 8.50 €

Tartiflette : 8.50 €

Salade Verte : petit format : 3.00 € grand format : 6.00 €

La Carte des Salades

Toutes nos salades sont servies avec une sauce maison incluse
• Mignonette huile d'Olive et vinaigre Balsamique (2ml) : 0.80 €

Petit Format : 5.50 €

Grand Format : 7.50 €

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 Boissons

1/4 de vin : 3.50 € Vin du pays d'Oc rouge ou rosé

Soda (33 cl) ou Eaux Minérales (50 cl) : 2.00 €

Coca, Coca zéro, Nestea pêche, Oasis Tropical,
Schweppes agrume, San Pellegrino, Evian, Bière 1664,
May tea Pêche ou May tea Menthe, ou Volvic Citron

La Carte des Desserts : 3.50 €

Tarte Tatin

Salade de Fruits frais

Moelleux Chocolat

Crumble Poire Framboise

Pana Cotta Coulis Framboise, Coulis Passion,

Tarte Poire Frangipane

Tarte au Daim

Tarte aux Myrtilles

Fromage Blanc à la Confiture

Tarte au Flan

La Carte

Barquette de crudité (3 sortes aux choix) : (275 cc) : 4.00 €

Coleslaw, Salade de pâtes au basilic, Carottes Râpées, Perles Marines, Lentilles à la lyonnaise, Betteraves rouges, Piémontaise, Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs & pois chiche), Champignons rémoulade, Salade Grecques

Terrine de Poissons (150 g) : 4.00 €

Pâté en croûte d'Oie (180 g) : 4.50 €

Balluchon de Saumon fourré à la ratatouille, coulis de tomate basilic : 4.50 €

Quiche Lorraine ou épinards ou Poireaux : 3.50 €

Quiche de Brocolis & saumon fumé : 4.00 €

Feuilleté Chèvre et épinard : 3.50 €

Tarte Fine à la Tomate : 3.50 €

Les WRAPS : 3.70 /pièce

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

Les Verrines : 4.50 €

- ✓ Tomate & Fromage frais aux herbes
- ✓ Crevettes et Mousse d'avocat

Les Palmiers Garnis (pate feuilleté garnie) : 3.50 €

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

Livraison à partir de 5.00€ minimum sauf si commande groupée.

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 : contact@atelierduchef.fr

