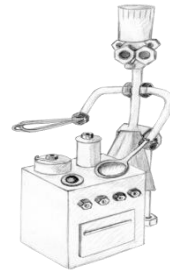


# L'Atelier du Chef



Traiteur - Artisan Cuisinier

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

## Menus Semaine du 12 au 16 Octobre 2020

<b>L</b>	Blanquette de Veau à l'ancienne <b>ou</b> Filet de Raie Beurre acidulé Riz Basmati
<b>M</b>	Cuisse de Volaille au Vinaigre de Xérès <b>ou</b> Limande Farcie Crevettes & Champignons Purée de Panais & Pois Gourmand au lard
<b>M</b>	Endives au Jambon Gratinée <b>ou</b> Filet de Merlan Sauce Choron/ Tian Provençal
<b>J</b>	Diot de Savoie au Vin Blanc / Polenta <b>ou</b> Tagliatelle aux deux Saumon
<b>V</b>	Noix de Jambon Mariné Orange & Miel <b>ou</b> Filet de Rascasse beurre Citronné Gratin de Courgettes Bicolores

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](mailto:contact@atelierduchef.fr)**

