

L'Atelier du Chef

— TRAITEUR —

205 route d'Annecy-pringy 74370 Annecy

contact@atelierduchef.fr
04 50 09 83 32
www.atelierduchef.fr

Menus Semaine du 13 au 17 Septembre

L	Couscous Royal <u>ou</u> Filet de Rascasse façon bonne femme Goutte de Mer
M	Suprême de Volaille aux Epices <u>ou</u> Filet de Sole Beurre acidulé Riz & Tian
M	Filet Mignon de Porc aux Trompettes <u>ou</u> Filet d'Eglefin beurre de Tomate & Basilic Spaghetti & Brocolis
J	Lasagne de Bœuf Gratinée <u>ou</u> Choucroute de Poisson
V	Fricassée de Lapin à la Moutarde <u>ou</u> Filet de Lieu Jaune Emulsion d'huile d'Olive Carottes à la Crème & Pomme de terre Rôtie

Plat du jour : 8.60 € Dessert : 3.60 € les 2 : 12.20 €

Boule de Pain : 0.60 € kit Couverts : 0.60 €

Lasagnes de Bœuf Maison : 9.60 €

2 Tomates Farcie Grand-Mère / Riz : 10.50 €

Salade Verte : petit format : 3.10 € grand format : 6.10 €

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 : 5.60 € Grand Format : 7.60 €

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)

Péruvienne : (Quinoa, Tomates Confites, Poulet Cajun et Raisins Secs)

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 : 3.60 €

Tarte Tatin

Salade de Fruits frais

Moelleux Chocolat

Crumble Poire Framboise

Pana Cotta Coulis Framboise ou Coulis Passion,

Tarte Poire Frangipane

Tarte au Daim

Tarte Citron Meringuée

Fromage Blanc à la Confiture

Tarte au Flan

Moelleux Pommes Noix Cannelle

Véritable Tropicane de Chez MIKA

La Carte

Barquette de crudité (3 sortes aux choix) : (275 cc) : 4.10 €

Coleslaw, Salade de pâtes au basilic, Carottes Râpées, Perles Marines, Lentilles à la lyonnaise, Betteraves rouges, Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs & pois chiche), Salade de Quinoa et Graines, Salade Grecque, Champignons Rémoulade.

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 : 3.60 €

Clafouti Courgette, Chèvre et tomate cerise : 3.60 €

Quiche de Brocolis & saumon fumé : 4.10 €

Feuilleté Chèvre et épinard : 3.60 €

Tarte Fine à la Tomate : 3.60 €

Les WRAPS : 3.80 /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) : 3.60 €

- ✓ 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

