

PLATEAUX REPAS

Le contenu de nos plateaux est fait maison et au maximum d'origine locale.
Tous nos plateaux sont composés de pain, beurre, couverts, serviette, sel et poivre.
Le plateau est biodégradable, en fibres de canne à sucre avec couverts en bois.
Pour les plateaux repas chauds, le plat est à réchauffer aux soins du client.
Livraison et panachage possible. Possibilité de boissons en supplément.

plateaux repas froids

L'estaminet - 16 €

- Rillettes de sardine, pain polaire
- Potjevleesch, pommes de terre sautées, confit d'oignons
- Maroilles
- Ch'tiramisu

L'équilibre - 16 €

- Salade d'endives à la fourme d'Ambert, poires et noix
- Pavé de saumon, salade de fèves, sauce sucrée
- Mont des Cats
- Mousse au chocolat blanc, fruits rouges



PLATEAUX REPAS

plateaux repas chauds

Le bistrot - 19 €

- Rillettes de lapin et pickles
- Carbonnade flamande, jardinière de légumes
- Maroilles
- Merveilleux chocolat blanc spéculoos

Le flamand - 18 €

- Potjevleesch
- Filet mignon de porc cuit en basse température au Maroilles, jardinière de légumes
- Assortiment de 3 fromages régionaux

Le quanta - 21 €

- Gravlax de saumon mariné à la betterave
- Blanquette de saumon, jardinière de légumes
- Monts des Cats
- Mini merveilleux, macaron

Le végétarien - 18 €

- Wrap au houmous et crudités
- Lasagne de légumes de saison
- Camembert de Samer
- Pavlova aux fruits de saison

