

Plateaux repas

PLATEAUX EN FIBRE VÉGÉTAL, COMPOSTABLE

Sans amidon de maïs, sans ammonium quaternaire, sans bisphénol A, sans chlore, sans EDTA, sans parfums, sans polyphosphates, sans phtalates. Couverts en bois, compostable

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.

Livraison et panachage possible.

Possibilité de boissons en supplément.

plateaux repas froids

Le racine (végétarien) - 17 €

- Œuf mimosa, mousse raifort, pickles de légumes, salade
- Falafel, sauce au fromage blanc, houmous de betterave, fèves de soja
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Tartelette crème pâtissière aux fruits de saison

L'équilibre - 17 €

- Salade de petit épeautre, tomates rôties, dèes de courgettes, noisette
- Pavé de saumon sauce sucrée, salade de fèves
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Mousse de fromage blanc, compotée de rhubarbe

L'estaminet - 17 €

- Rillettes de sardine, pain polaire
- Potjevleesch, rattes du Touquet, confit d'oignons
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Ch'tiramisu

Le rustique - 17 €

- Rillettes de chorizo
- Suprême de volaille rôti jus corsé, pommes de terre grenailles sautées, carottes au cumin
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Stick praliné



Plateaux repas

La criée - 17 €

- Terrine de poisson sauce estragon
- Pavé de saumon, salade aux 3 algues et agrumes céréales gourmandes
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Trio de choux crème mascarpone et fruits

Le potager (végétarien) - 17 €

- Gaufre salée à l'italienne pesto tomate olive
- Tataki de tofu mariné salade de quinoa
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Merveilleux chocolat noir

L'imprévu - 18 €

Plateau repas composé par nos soins, pour une commande de dernière minute :

Entrée, plat, fromage et dessert

plateaux repas prêts à réchauffer

Le bistrot - 19 €

- Terrine de campagne maison, oignons pickles
- Carbonnade flamande, jardinière de légumes
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Merveilleux chocolat blanc / spéculoos

Le flamand - 19 €

- Potjevleesch, piccalilli maison
- Filet mignon de porc cuit en basse température avec crème de Maroilles, jardinière de légumes
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Tiramisu aux fruits rouges

Le végétarien - 19 €

- Wrap aux légumes, houmous de betterave
- Risotto de chou fleur, poêlée de légumes
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Tartelette au chocolat

Le Quanta - 21 €

- Gravlax de saumon à la betterave, sauce sucrée
- Pavé de saumon sauce à l'aneth, jardinière de légumes
- Fromage de la Ferme du Vinage
- Mini merveilleux, macaron