Harmonie
TRAITEUR

PLAQUETTE DES PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS

RAPIDE, SIMPLE & EFFICACE

Complets et équilibrés, les plateaux repas sont livrés prêts à être dégustés !

Ils sont composés de :

- 1 Entrée
- 1 Plat
- 1 Dessert
- 1 Morceau de Pain
- Couverts en Bois + Serviette

Nos Plateaux Repas sont livrés froids. Possibilité de livrer chaud : +2,5€/plateau HT

À emporter : À venir récupérer dans nos locaux à Lyon

En livraison : Lyon et ses alentours

DEUX FORMULES AU CHOIX

PLATEAU N°1 – LA PROPOSITION DU CHEF

Faites confiance à notre chef pour l'élaboration de votre menu, toujours avec des produits frais et de saison. Viande, Poisson ou Végé, vous nous suggérez !

Moins cher et équilibré, laissez-vous surprendre par l'inspiration du chef qui peut sortir de la carte !

Prix : 18 euros HT

PLATEAU N°2 – MENU À COMPOSER

Laissez-vous tenter par notre cuisine en choisissant l'entrée, le plat et le dessert qui vous donnent envie. Pas de surprise ! Vous pouvez faire jusqu'à 3 menus à composer maximum par commande.

Prix : 22,50 euros HT

MENUS DES PLATEAUX REPAS

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre)

Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars)

Harmonie TRAITEUR

Entrée Plateaux Repas

Courge Braisée, *Burratina, Concassé de Noisette & Pistache*

Courgette Façon Mendiant, *Caviar d'Aubergine & Tagliatelle de Légumes*

Déclinaison de Carottes *& Chèvre Frais à la Vinaigrette d'Agrumes*

Carpaccio de Dorade, *Huile Pimentée, Gel au Citron & Pickles de Radis*

Crevettes aux Épices *& Espuma Coco*

St-Jacques Gratinées *à la Crème d'Ail* (+1€)

Saumon Gravlax *& Baies Roses*

Foie Gras Maison *& Gelée de Cassis* (+1€)

Magret de Canard Fumé *& Velouté de Carottes*

Vitello Tonnato Revisité, *Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres*

= Végétarien

Plat

Dos de Bar *& Sauce Cresson*

Dos de Cabillaud *à la Sauce Vierge*

Filet de Dorade Royale *& Sauce du Chef*

Filet de Saumon *& Crème de Parmesan*

Emincé de Poulet *au Citron & Estragon*

Effiloché de Porc *& Jus Corsé*

Emincé de Veau *au Thym*

Dahl de Lentilles Corail *& Légumes Rôtis**

Parmigiana *aux Morilles** (+1€)

Risotto au Parmesan *& Légumes Colorés**

Risotto de Quinoa, *Légumes & Graine de Courge**

+ Accompagnement Légumes

Légumes Rôtis de Saison

Flan de Légumes

Spécial Automne : Écrasé de Courge

Spécial Hiver : Purée Lisse de Panais

+ Accompagnement Féculents

Écrasé de Pomme de Terre

Pommes Grenailles

Gratin de Pomme de Terre

Riz Pilaf

**Tous nos Plats végétariens comprennent déjà des accompagnements*

= Végétarien

Fromage

Sur demande...

Dessert

Gâteau Malou aux Petits Beurres & Chocolat
Moelleux Caramel
Tartelette *au Caramel & Noix de Pécan*
Tartelette *Chocolat*
Tartelette *Praline*

Crumble de Fruits
Fruits de Saison Caramélisés
Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos
Salade de Fruits Frais au Romarin
Tartelette *Fruits de Saison*
Tartelette *Citron & Basilic*

PARTS D'ENTREMETS (supplément d'1,50€ par plateau)

Framboisine : *Mousse Chocolat Noir, Crémeux Vanille, Confit Framboise, Biscuit Chocolat sans Farine*
Rubis : *Mousse Vanille, Coulis Fruits Rouges, Biscuit Amandes*
Exotique : *Mousse Exotique, Biscuit Coco, Mangue, Ananas*
Triomphe : *Mousse Chocolat Noir - Lait - Blanc, Biscuit*
Tube Automne : *Mousse Chocolat Noir, Crémeux Caramel Beurre Salé, Sablé Breton*

= *Sans Gluten*