



by panasia

PLATEAUX REPAS

AUTOMNE - HIVER 2023



Partagez un moment
convivial avec vos collab-
orateurs ou clients avec
nos délicieux plateaux
repas

QUAND PUIS-JE COMMANDER?

Les commandes doivent être passées 48 heures
jours ouvrables avant la manifestation, pour un
minimum de 5 plateaux repas identiques.
CGV à consulter sur notre site internet.

COMMENT COMMANDER?



Par téléphone

01 71 85 86 18

Notre équipe commerciale est
à votre écoute pour vous conseiller.



Par E-mail

contact@baronlouis.fr

Indiquez votre commande, l'adresse de
livraison, l'adresse de facturation si celle-ci est
différente, la date et l'horaire de livraison.



Sur notre Site

www.baronlouis.fr

Transmettez-nous toutes les informations de
votre commande dans « DEVIS »

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes
vos demandes supplémentaires (lieu de réception,
matériel, décoration & animations culinaires) sur
devis.

Frais de livraison selon la localisation.





Carnivore - Sauté de bœuf



*Œuf poché au pesto et légumes
snackés de printemps*

*Sauté de veau / bœuf, polenta
dorée et ses petits légumes*



*Tartelette aux fruits
Fromage affiné AOP et pain*



Carnivore - Rôti de bœuf



*Salade de pois chiches, tomates
cerises et feta*

*Rôti de bœuf à la sauce soja et
sésame, pâtes tricolores aux
légumes croquants et parmesan*



*Finger cake au chocolat
Fromage affiné AOP et pain*



Fermentier - Poulet farcis

Chou-fleur rôti et œuf mimosa

*Blanc de poulet farcis, pâtes tricolores
au piment d'Espelette et poireaux à la
vinaigrette*



*Tiramisu au matcha
Fromage affiné AOP et pain*



Fermentier - Filet de poulet



Salade de carottes orientales et œuf dur

Filet de poulet rôti à la sauce crémeuse à la moutarde, quinoas aux agrumes, raisins secs, emmental et noix



**Finger cake aux fruits rouges
Fromage affiné AOP et pain**



Fermentier - Canard à l'orange



**Carpaccio de betterave,
concombre, oignon et feta**

**Magret de canard à l'orange et au miel
et les pommes de terre rôties au thym**



**Panna cotta litchi framboise
Fromage affiné AOP et pain**



Fermentier - Canard édition spéciale Automne



Salade de haricots à la tomate et parmesan

**Émincé de magret de canard, potimarrons
rôtis à l'huile d'olive et aux herbes**



**Assortiment de macarons
Fromage affiné AOP et pain**



Marina - Filet de daurade

Saumon gravlax, sauce fraîche ciboulette-citron et concombre

Filet de daurade avec sauce vierge et quinoas bicolores aux légumes croquants



*Mousse mangue passion
Fromage affiné AOP et pain*



Marina - Pavé de saumon

*Salade Niçoise
(œuf, thon, tomate, olive, riz)*

Pavé de saumon mariné grillé à l'aneth et antipasti légumes rôtis et marinés



*Mousse chocolat
Fromage affiné AOP et pain*



Végétarien



*Tartines à la crème de noisettes
et tomates séchées*



*Galette végétarienne de
légumes et Tomagoyaki*



*Salade de fruit
Fromage affiné AOP et pain*