















Plateaux repas (Saison printemps été 2022) 22€HT




Plateau froid N°1 - Saumon mania

- **Entrée** : California roll thon mayo ou saumon avocat  
- **Plat** : Pavé de saumon mariné grillé à l'aneth, quinoa bicolore aux légumes croquants (betterave, radis, tomate, concombre) 
- **Dessert** : tartelette au citron     , fromage affiné AOP et pain

Plateau froid N°2 - Ferme printanière

- **Entrée** : Salade Niçoise, riz, thon, anchois, œuf, olives  
- **Plat** : Filet de poulet suprême à la sauce sésames, légumes sautés à l'huile d'olive (brocolis, poivron, courgette, carotte, oignon) 
- **Dessert** : Tartelette normande aux pommes     , fromage affiné AOP et pain céréales






Plateau froid N°3 - Carnivor

- **Entrée** : Antipastis (poivron, courgette, artichaut, brocolis grillés à huile d'olive, tomate et mozzarella) 
- **Plat** : Rôti de bœuf aux pâtes tricolores, tomate séchée et légumes croquants (tomate, concombre) 
- **Dessert** : Tiramisu au matcha    , fromage affiné AOP et pain

Plateau froid N°4 - Végétarien

- **Entrée** : Taboulé aux agrumes et raisins secs  
- **Plat** : Quinoa à l'œuf poché, et légumes printaniers (brocolis, tomate, concombre, oignon), herbe. 
- **Dessert** : Ganache au chocolat     , fromage affiné AOP et pain







Plateau froid N°5 - Poké Poké

- **Entrée** : Salade de wakamé et concombre 
- **Plat** : Poké bowl au saumon ou trio de poisson (thon, daurade et thon), avocat, mangue, edamame, choux rouge et blanc, radis.  
- **Dessert** : Mochi à la mangue, matcha ou sésame   , fromage affiné AOP et pain







Plateau chaud N°1 - Kyoto

- **Entrée** : Salade de choux tricolore   
- **Plat** : Boulette de poulet à la japonaise, riz nature, légumes sautés (poivron, courgettes et carottes)   
- **Dessert** : Salade de fruit de saison  , fromage affiné AOP et pain





Plateau chaud N°2 - Atlantica

- **Entrée** : Tartare de saumon à la mousse d'avocat (citron, sauce soja, sésames) 
- **Plat** : Filet de daurade, émulsion de légumes verts citronnée, juliennes de légumes (brocolis, poivron, courgette, carotte) 
- **Dessert** : Entremet aux fruits rouges     , fromage affiné AOP et pain



Plateau chaud N°3 - Sicilia

- **Entrée** : Tomates cerises et mozzarella et basilic, sauce pesto 
- **Plat** : Boulettes de bœuf à la sauce tomate, coquille et ratatouille (chaud ou froid) 
- **Dessert** : Tiramisu     , fromage affiné AOP et pain

Plateau chaud N°4 - Caraïbes

- **Entrée** : Salade de crevettes aux ananas sauce cocktail 
- **Plat** : Poulet braisé, sauce persillée, riz basmati à la sauce de champignon 
- **Dessert** : Mousse mangue passion    , fromage affiné AOP et pain

Plateau chaud N°5 - Végan

- **Entrée** : Salade de pommes betterave 
- **Plat** : Curry de légumes (patate douce, pommes de terre, céleri, carotte, poivrons), riz sauvage
- **Dessert** : Tapioca au lait de coco et mangue  , fromage affiné AOP et pain



Baron Louis Traiteur
Organisateur de Réception
tél: 01 71 85 86 18
mail: contact@baronlouis.fr