

Carte Traiteur 2010 «BIO»

Composez vous-même votre plateau-repas.

Entrée + Plat froid + Dessert

Entrée + Plat froid + Dessert + Boisson

Entrées

- Crème de panais et ses mouillettes
- Tartellette de polenta aux épinards et faisselle de chèvre
- Capuccino de pitimarron, chantilly au chèvre

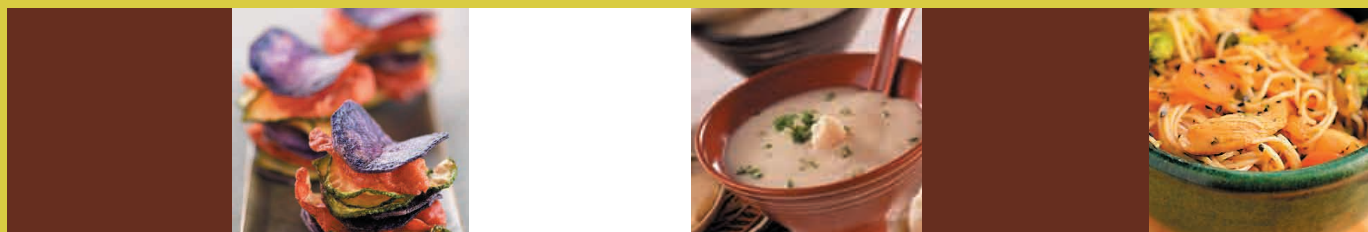
Plats

- Curry de tofu, patates douces, boulghour, citron et thym
- Rouleau de printemps au saumon, sauce verte et galette de quinoa
- Salade de poulet, carotte-pomme aux graines de tournesol grillées

Desserts

- Petit flan d'avoine à la fleur d'oranger
- Mousse velouté au thé Matcha et aux poires
- Faisselle et confit de patates douces
- Fondant au chocolat, pommes et farine de châtaigne
- Plancoët 150cl
- Vin Rouge (selon la Cave)

Boissons



Photos non contractuelles



Boulangerie - Pâtisserie - Traiteur - Sandwicherie - Glacier - Chocolatier

Si possible passez vos commandes 48h à l'avance du lundi au vendredi de 9h00 à 15h30 dans l'impossibilité nous nous réservons de choisir le menu selon nos arrivages.

- Nous utilisons uniquement des produits frais.
- Nous prenons la liberté de changer certains fruits ou légumes selon la saison.
- 10.00 € de frais de transport en-dessous de 10 plateaux.
- Tous nos tarifs sont Hors Taxes.
- Nos plateaux-repas sont présentés avec de la vaisselle, couverts, pain, beurre, sel-poivre, moutarde et serviette.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La Gourmandise - Sarl Cacao
Jacqueline et Michel Chiloux
50 Av. Maréchal Léderc - 35310 Mordelles
02 99 60 47 26 - 06 71 30 49 25
lagourmandise35@orange.fr

Conception et mise en page : carré d'astuces - Mordelles