

SERVICE TRAITEUR
ET SA BOUTIQUE
LES PLATEAUX REPAS
TARIFS 2022

info@auprestigedauphinois.fr
www.auprestigedauphinois.fr

LES PLATEAUX – REPAS FROIDS

PLATEAU DU JOUR « EXPRESS »

Une entrée
Une salade
Une viande ou un poisson
Un fromage
Un dessert
Pain

Composition du plateau selon les produits du jour
disponibles

Prix 14.00 € ht par personne

VERCORS

Terrine de truite
Salade dauphinoise
Emincé de volaille
St Marcellin et bleu de Sassenage
Tarte aux noix
Pain

Prix 16.00 € ht par personne

LA MER

Saumon fumé et son blinis
Salade niçoise
Filet de dorade et sa sauce ciboulette
Duo de fromages
Craquant au chocolat
Pain

Prix 18.00 € ht par personne

PRESTIGE

Carpaccio de saint jacques
Salade exotique
Eventail de magret de canard
Assiette de fromages régionaux
Crème brûlée à la Chartreuse
Pain

Prix 19.00 € ht par personne

GASTRONOME

Terrine de foie gras de canard pain épice
Confiture de figues
Salade d'agrumes et homard poché
Aiguillettes de filet de bœuf
Crottin de chèvre et son pain aux noix
Assiette gourmande

Prix 26.00 € ht par personne

LE VEGETARIEN

Salade de tomate
Taboulé
Œufs mimosas
Fromage blanc à la crème
Tarte tatin
Pain

Prix 15.00 € ht par personne

LES PLATEAUX – REPAS CHAUDS

PLATEAU DU JOUR **»EXPRESCHAUDS »**

Une entrée
Une viande ou un poisson
Un légume
Un fromage
Un dessert
Pain

Composition du plateau selon les produits du jour
disponibles

Prix 19.00 € ht par personne

TERROIR CHAUDS

Jambon cru de montagne
Ou terrine de poisson
Sauté de volaille au poivre vert
Gratin dauphinois
St Marcellin et tomme de Savoie
Tarte aux pommes
Pain

Prix 21.00 € ht par personne

LA MER CHAUD

Terrine de saumon aux petits légumes
Saint jacques à la crème de noix
Riz et tomate provençale
Duo de fromages régionaux
Crumble aux fruits rouges
Pain

Prix 22.00 € ht par personne

GOURMAND CHAUD

Terrine de foie gras de canard Pain d'épice
Compote de figues
Quasi de veau sauce aux morilles
Gratin de ravioles
Crottin de chèvre et son pain aux noix
Assiette gourmande
Pain

Prix 28.00 € ht par personne

Nos emballages sont en carton et bio dégradable

**NOS PLATEAUX REPAS CHAUDS SONT LIVRES CHAUDS DANS UN
CONTAINER ET NOUS LE RECUPERONS EN DEBUT D'APRES MIDI**

**LIVRAISON GRATUITE GRENOBLE ET AGGLOMERATION
(jusqu'à 15 km)**

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS

| | | |
|------------------------------|-------|----------|
| Côtes du Rhône Rouge | 0,75L | 6.00€HT |
| Bordeaux rouge Pichon le Roc | 0,75L | 8,00€HT |
| Bourgueil Rouge | 0,75L | 10,00€HT |
| Crozes Rouge | 0,75L | 13,00€HT |
| Muscadet Blanc | 0,75L | 7.00€HT |
| Bourgogne Aligoté Blanc | 0,75L | 11,00€HT |
| Coteau Varois Rosé | 0,75L | 7,00€HT |
| Champagne Veuve Elisabeth | 0,75L | 24,00€HT |
| Cidre brut | 0,75L | 5.00€HT |
| Kir vin Blanc par personne | 0,75L | 2,50€HT |
| Clairette de Die Bio | 0,75L | 15,00€HT |

LES EAUX MINERALES / JUS DE FRUITS

| | | |
|---------------|-------|---------|
| Cristalline | 1,50L | 1,50€HT |
| Cristalline | 0,50L | 1.00€HT |
| Evian | 1,50L | 2.00€HT |
| Badoit | 1,00L | 2.00€HT |
| Jus de fruits | 1,00L | 2,50€HT |
| Coca cola | 1,00L | 2,50€HT |

LE CAFE / LE THE

| | | |
|-----------------|-------|----------|
| Thermos de café | 1,00L | 10.00€HT |
| Thermos de thé | 1,00L | 10.00€HT |

Les boissons sont uniquement servies avec les plateaux repas et les buffets

Thermos égaré ou cassé

20,00€HT

