

SERVICE TRAITEUR  
ET SA BOUTIQUE  
LES PLATEAUX REPAS  
TARIFS 2024  
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 16.00 € ht par personne

### VERCORS

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

Prix 18.00 € 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 20.00 € 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 21.00 € 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 29.00 € ht par personne

### LE VEGETARIEN

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

Prix 17.00 € 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 21.00 € ht par personne

### **TERROIR CHAUDS**

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

Prix 23.00 € 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 24.00 € 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 31.00 € 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	12,00€HT
Crozes Rouge	0,75L	14,00€HT
Muscadet Blanc	0,75L	7.00€HT
Bourgogne Aligoté Blanc	0,75L	12,00€HT
Coteau Varois Rosé	0,75L	7,00€HT
Champagne Veuve Elisabeth	0,75L	30,00€HT
Cidre brut	0,75L	6.00€HT
Kir vin Blanc par personne	0,75L	3.00€HT
Clairette de Die Bio	0,75L	17,00€HT

### LES EAUX MINERALES / JUS DE FRUITS

Cristalline	1,50L	2.00€HT
Cristalline	0,50L	1.20€HT
Evian	1,50L	2.50€HT
Badoit	1,00L	2.20€HT
Jus de fruits	1,00L	3.00€HT
Coca cola	1,00L	3.00€HT

### LE CAFE / LE THE

Thermos de café	1,00L	12.00€HT
Thermos de thé	1,00L	12.00€HT

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

**Thermos égaré ou cassé**

**25,00€HT**

