



Le Plat Qui Roule
14 rue de la Tannerie
Champigné
49330 Les Hauts d'Anjou
06/95/23/20/07
leplatquiroule@hotmail.com

PLATEAUX REPAS 2023

Plateaux repas « le Plat Qui Roule » (plateau froid)

Entrées (aux choix)

- * Rougail d'avocat et crevettes
- * Wrap de Jambon de pays, boursin et roquette
- * Fusilli aux saumons, ail et fines herbes
- * Frisé aux lardons et œuf poché
- * Assortiment de crudités
- * Quenelle de thon aux fines herbes
- * Tomate et mozzarella

Plats (aux choix)

- * Brochette de crevette et torsade aux pesto vert
- * Rôtie de porc, sauce béarnaise et salade de pomme de terre aux herbes
- * Émincé de poulet et taboulé aux petits légumes
- * Club Sandwich poulet César et Mesclun
- * Dos de lieu, sauce tartare et confits de légumes
- * Chiffonnade de jambon de serrano et Melon
- * Escalope de saumon et salade Haricot Vert

Fromage

Tomme de Savoie ou camembert et son Mesclun

Desserts (aux choix)

- * Panna cotta et son coulis
- * Fondant au chocolat
- * Salade de fruits de saison
- * Crème vanille Bourbon
- * Tartare d'ananas
- * Mousse au chocolat
- * Verrine de fraise et chantilly maison

Tarif

14,50€ TTC
complet

13,50€ TTC
sans le fromage

11,50€ TTC
Entrée/plat
ou
Plat/ dessert

Compris dans le tarif:

Eau 50cl
Couverts
Serviette
Livraison
Pain

Plateaux repas « le Plat Qui Roule » (plateau chaud)

Entrées (aux choix)

- * Rougail d'avocat et crevettes
- * Wrap de Jambon de pays, boursin et roquette
- * Fusilli aux saumons, ail et fines herbes
- * Frisé aux lardons et œuf poché
- * Assortiment de crudités
- * Quenelle de thon aux fines herbes
- * Tomate et mozzarella

Plats (aux choix)

- * Filet de poulet, comtois et pomme de terre Salardaise
- * Dos de lieu, sauce du gléré et légumes confits
- * Sauté de porc à la provençale et pomme de terre fondante
- * Tomate farcie et riz Basmati
- * Pavé de saumon, sauce Béarnaise et lentille
- * Poulet basquaise et riz basmatie
- * Rotie de porc, sauce moutarde et légumes de saison

Fromage

Tomme de Savoie ou camembert et son Mesclun

Desserts (aux choix)

- * Panna cotta et son coulis
- * Fondant au chocolat
- * Salade de fruits de saison
- * Crème vanille Bourbon

- *Tartare d'ananas
- * Mousse au chocolat
- * Verrine de fraise et chantilly maison

Tarif

17,50€ TTC
complet

16,50€ TTC
sans le fromage

14,50€ TTC
Entrée/plat
ou
Plat/ dessert

Compris dans le tarif :

Eau 50cl
Couverts
Serviette
Livraison
Pain