

Nos Plateaux Repas

Collection Printemps-Eté 2021

Plateau Repas à 20,00€ HT

Terrine de L'Océan ou Hure de rouget et saumon au basilic, Sauce crémeuse aux agrumes

V viande froide au choix : Carpaccio de dinde à la crétoise, Vitello Tonnato, rosbif, cuisse de poulet farcie

Deux salades au choix : céleri rémoulade, carottes à l'huile d'olive et au citron, coleslaw, pommes de terre vinaigrette, pommes de terre piémontaise, taboulé aux herbes fraîches, choux-fleurs, haricots verts au sésame, concombre à la crème, fusilli à l'italienne, riz au thon

Sélection de fromages et boule de pain au levain

Tartelette aux fruits ou entremet chocolat

Plateau Repas à 25,00€ HT

Terrine de foie gras aux trois volailles, chutney de figes ou Saumon en Bellevue, sauce crémeuse aux agrumes

V viande froide au choix : Carpaccio de dinde à la crétoise, Vitello Tonnato, rosbif, cuisse de poulet farcie

Deux salades au choix : céleri rémoulade, carottes à l'huile d'olive et au citron, coleslaw, pommes de terre vinaigrette, pommes de terre piémontaise, taboulé aux herbes fraîches, choux-fleurs, haricots verts au sésame, concombre à la crème, fusilli à l'italienne, riz au thon

Sélection de fromages et boule de pain au levain

Tartelette aux fruits ou entremet chocolat

Boissons en sus : eau plate, gazeuse, jus de fruits Maison Sautter.

Livraison en sus : voir nos conditions.

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR VOLAILLER
H U M B E R T
D E P U I S 1 9 2 2
8, rue du grand cerf - 57000 METZ
03 87 75 09 38 - contact@humbert-eric.fr
www.humbert-eric.fr
Livraison à domicile & Chronofresh