



LA LUCQUES TRAITEUR

Nos plateaux repas sont fabriqués le matin sur commande à notre local de Sauvian et livrer en thermo box réfrigérer.

Pour certifier d'une qualité de fraîcheur irréprochable.

Idéal pour les séminaires, réunions d'affaires, commerciales ou tout simplement pour partager entre collègues un bon moment.

Vos plateaux doivent être commandé 24h à l'avance. Ceci ne comprennent pas la boisson.

<p><i>Goûts traditions 1</i></p> <p>14.50€ HT</p> <p><i>Salade de perles marines aux crevettes et œufs de truites</i></p> <p><i>Pièce de bœuf rôtie, mayonnaise</i> <i>Flan de carotte et céleri</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Savoureux poire caramel</i> <i>pain</i></p>	<p><i>Goûts traditions 2</i></p> <p>14.50€ HT</p> <p><i>Carpaccio de tomate et mozzarella, huile d'olive et basilic</i></p> <p><i>Moelleux de poulet rôti aux barbecue</i> <i>Salade de semoule à l'orientale</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i> <i>pain</i></p>
--	--

<p><i>goût bistro 1</i></p> <p>16.50€ HT</p> <p><i>Tranche de jambon Serrano, toast de tapenade et parmesan</i></p> <p><i>Suprême de pintade soufflé aux champignons</i> <i>Spaghettis de courgettes sautées à l'huile d'olive</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Framboisier</i> <i>pain</i></p>	<p><i>goût bistro 2</i></p> <p>16.50€ HT</p> <p><i>Tartare de concombre à la fête et herbes fraîches</i></p> <p><i>Tranche de gigot d'agneau de 7 heures aux herbes des garrigues</i> <i>Poêlée de haricots verts aux pleurottes</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Tartelette aux fruits rouges</i> <i>pain</i></p>
--	---



<p><i>Le Végétarien</i></p> <p><i>18.00€ HT</i></p> <p><i>Tartare de concombre à la fête et herbes fraîches</i></p> <p><i>Salade de pâtes papillon aromatisées tomate et basilic et minis légumes croquants</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Salade de fruits frais de saison</i></p> <p><i>pain</i></p>	<p><i>Douceurs marines</i></p> <p><i>18.50€ HT</i></p> <p><i>Tranche de saumon fumé par nos soins en fraîcheur d'agrumes et avocat</i></p> <p><i>Effeillé de cabillaud sauce aioli</i></p> <p><i>Assortiment de petits légumes tournés</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Entremet mangue/passion</i></p> <p><i>pain</i></p>
<p><i>Le gourmand</i></p> <p><i>18.50€ HT</i></p> <p><i>Salade de l'Adour (Pommes de terre, lardons fumé, magret fumé, tomate, œuf dur, vinaigrette à l'ancienne)</i></p> <p><i>Pavé de rumsteck tranché sauce légère à la moutarde</i></p> <p><i>Poêlée de légumes gourmands vinaigrette aux noix</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Paris - Brest</i></p> <p><i>pain</i></p>	<p><i>L'italien</i></p> <p><i>20.00€ HT</i></p> <p><i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan</i></p> <p><i>Rôti de volaille farci à la mozzarella et basilic, coulis de tomate</i></p> <p><i>Penne régata</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Tiramisu</i></p> <p><i>pain</i></p>



<p><i>Le gourmet</i></p> <p><i>20.00€ HT</i></p> <p><i>Tartare de noix de St Jacques au lait de coco et citron vert</i></p> <p><i>L'éventail de magret de canard aux pêches</i> <i>Salade de lentilles verte du Puy</i></p> <p><i>Duo de fromage et salade verte</i></p> <p><i>Tarte des demoiselles Tatin</i></p> <p><i>pain</i></p>	<p><i>Le gastronomique</i></p> <p><i>Mer</i></p> <p><i>22.00€ HT</i></p> <p><i>Salade de mangue et crevettes à la vinaigrette d'orange</i></p> <p><i>Filet de dorade royale cuit "tomate/basilic"</i> <i>Riz safrané "st jacques et petits pois"</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Croustillant pailletine aux deux chocolats</i></p> <p><i>pain</i></p>
<p><i>Le gastronomique</i></p> <p><i>Terre</i></p> <p><i>22.00€ HT</i></p> <p><i>Terrine de foie gras de canard à la confiture d'oignons et pain d'épices</i></p> <p><i>Pavé de veau tranché et servi froid sauce Béarnaise</i> <i>Trilogie de légumes en mousseline soufflé</i></p> <p><i>Duo de fromages et salade verte</i></p> <p><i>Assortiment de macaron</i></p> <p><i>pain</i></p>	<p><i>Les boissons</i></p> <p><i>Petite bouteille eau plate plastique 0.60</i></p> <p><i>Petite bouteille eau gazeuse plastique 0.80</i></p> <p><i>Grande bouteille d'eau plate 1.30€</i></p> <p><i>Grande bouteille d'eau gazeuse 1.60€</i></p> <p><i>Livraison offerte à partir de 10 plateaux ou 1.50€ HT du km en dessous de 10 plateaux</i></p>