

TRAITEUR

du lundi 06 novembre 2023 au dimanche 12 novembre 2023

VITAME BORDEAUX

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembr	mercredi 08 nove	jeudi 09 novembre	vendredi 10 nove	samedi 11 nove	dimanche 12 nove
Potage	<input type="checkbox"/> Crème de légumes <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de potiron <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de cresson <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de légumes <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potage paysan <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de H. verts <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté d'asperges <input type="checkbox"/> supp potage*
Entrée	<input type="checkbox"/> Champignons à la grecque <input type="checkbox"/> Terrine de légumes <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> Caviar d'aubergines <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée de betteraves ciboulette <input type="checkbox"/> Tarte au fromage <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Houmous et son toast <input type="checkbox"/> Bolée d'agrumes cocktail <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Carottes râpées vgrtte <input type="checkbox"/> Tartine de pain de mie <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade de chèvre chaud <input type="checkbox"/> Taboulé à la grecque <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée de museau <input type="checkbox"/> Tranche de surimi / fromage blanc ciboulette <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef
Plat	<input type="checkbox"/> Poitrine de veau au jus / Ecrasé de butternut aux épices <input type="checkbox"/> Filets de hareng marinés / PDT à l'huile <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Boeuf bourguignon / Coquille <input type="checkbox"/> Gratin de chou-fleur aux oeufs durs et mimolette et sa béchamel <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Colombo de dinde / Riz et petits légumes <input type="checkbox"/> Emincé de paupiette de veau aux échalotes / Petits pois <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Filet de poisson meunière et son aioli / Duo d'H. beurre et verts <input type="checkbox"/> Raviolis de boeuf sct tomate <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Pilons de poulet rôti au miel / Mijoté de lentilles <input type="checkbox"/> Chou farci / Fine ratatouille de légumes <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Manchons de canard grillés / Pommes boulangère <input type="checkbox"/> Omelette au fromage / Salade verte <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Lapin chasseur / Risotto crémeux <input type="checkbox"/> Cake au potimarron / Bolée de salade verte <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches
Fromage	<input type="checkbox"/> Chavroux	<input type="checkbox"/> Petit fromage frais	<input type="checkbox"/> Tomme blanche	<input type="checkbox"/> Mimolette	<input type="checkbox"/> Tomme noire	<input type="checkbox"/> Bleu	<input type="checkbox"/> Cantal
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Crumble aux fruits <input type="checkbox"/> Semoule au lait à la fleur d'oranger <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Crèmeux de vanille <input type="checkbox"/> Cocktail de fruits <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Fromage blanc à la vanille <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Pana cotta et coulis <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Carpaccio d'ananas <input type="checkbox"/> Crème dessert praliné <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Moelleux au chocolat <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment
Pain	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*

*Supplément potage 1.00€ * Supplément pain 0.50€

Toute annulation sera prise en compte après un délai de 3 jours soumis à facturation.