

TRAITEUR

VITAME BORDEAUX

du lundi 19 février 2024 au dimanche 25 février 2024

	lundi 19 février 2024	mardi 20 février 2024	mercredi 21 février 2024	jeudi 22 février 2024	vendredi 23 février 2024	samedi 24 février 2024	dimanche 25 février 2024
Potage	<input type="checkbox"/> Soupe de légumes <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de cresson <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de tomates <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Soupe de pois cassés <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crèmeux de poireaux frais <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de haricots verts <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de bolets du chef <input type="checkbox"/> supp potage*
Entrée	<input type="checkbox"/> Julienne de légumes frais et pommes allumette <input type="checkbox"/> Bolée de lentilles aux échalotes <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Assiette gourmande de betteraves et courge rôtie, vinaigrette aux herbes fraîches <input type="checkbox"/> Terrine de légumes frais du chef <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Petite laitue, lardons grillés et croûtons <input type="checkbox"/> Demi pêche au thon mayonnaise <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Taboulé libanais de notre chef <input type="checkbox"/> Bolée de céleri et pomme verte vinaigrette <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade de torsades colorées, dés de brebis et olives vertes <input type="checkbox"/> Salade de museau en gribiche <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Endives croquantes, emmental et poires fraîches en bolée <input type="checkbox"/> Le véritable coleslaw du centre culinaire <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Asperges sauce mousseline <input type="checkbox"/> Salade riz aux crudités <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef
Plat	<input type="checkbox"/> Mijoté de cochon frais à la crème d'ail / Riz blanc <input type="checkbox"/> boulettes de bœuf au cumin / Haricots verts en persillade <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"/> Haut de cuisse de poulet mariné puis grillé / Endives fraîches braisées de la maison <input type="checkbox"/> Filets de hareng marinés / Pommes de terre fraîche, tiède 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"/> Pièce de veau hachée au jus / Petits pois braisés à la française <input type="checkbox"/> Sauce carbonara volaille COOK / Farfalles <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"/> Le grand pot au feu de la maison / Légumes du pot <input type="checkbox"/> Croque Monsieur du chef / Salade verte fraîche <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"/> La blanquette de veau de la mère Brazier / Cocotte de légumes frais d'hiver <input type="checkbox"/> Pizza de la maison au fromage / Salade verte fraîche <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"/> Brandade de poisson blanc du chef à l'huile d'olive / Salade mêlée balsamico <input type="checkbox"/> Pièce de rôti de dinde / Poêlée de légumes façon campagnarde <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"/> Fricassée de lapin au jus de romarin / Pommes de terre fraîches façon boulangère <input type="checkbox"/> Gratin de blettes du chef au boeuf <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"/> Camembert	<input type="checkbox"/> Saint Moret	<input type="checkbox"/> Cantal	<input type="checkbox"/> Bleu	<input type="checkbox"/> Fournols	<input type="checkbox"/> Gouda	<input type="checkbox"/> Brie
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Fromage blanc vanillé <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Cake au citron maison <input type="checkbox"/> Compote tous fruits <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Crème dessert chocolat <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Petit suisse <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Liegeois vanille <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Crumble de pommes du Centre Culinaire <input type="checkbox"/> Riz au lait de la maison aux zestes d'orange <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Tiramisu de la maison <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <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.