

# TRAITEUR

VITAME BORDEAUX

du lundi 26 février 2024 au dimanche 03 mars 2024

	lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 01 mars 2024	samedi 02 mars 2024	dimanche 03 mars 2024
Potage	<input type="checkbox"/> Velouté de tomates <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potagère de volaille <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de légumes frais de saison <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Soupe de potiron <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potagère de légumes frais <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potage maraîcher <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crèmeux de poireaux frais <input type="checkbox"/> supp potage*
Entrée	<input type="checkbox"/> Mirepoix de légumes frais vinaigrette <input type="checkbox"/> Allumette au fromage <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée de concombre vinaigrette <input type="checkbox"/> Champignons à la grecque de la maison <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade d'agrumes aux crevettes vinaigrette <input type="checkbox"/> Timbale de céréales aux fruits secs <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade de pommes de terres aux échalotes et ciboulette <input type="checkbox"/> Julienne de carottes fraîches vinaigrette maltaise <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Emincés de radis roses au fromage blanc & herbes fraîches <input type="checkbox"/> Taboulé marocain <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Guacamole de notre chef <input type="checkbox"/> Poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Terrine de campagne au piment d'Espelette et ses condiments <input type="checkbox"/> salade de coeur de palmier vinaigrette à la moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef
Plat	<input type="checkbox"/> Longe de porc à l'ancienne / Mitonné de flageolets à l'ail doux <input type="checkbox"/> Poireaux frais et saumon à l'emmental doré <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"/> Escalope viennoise sauce béarnaise froide / Courges d'antan, rôties à la tradition <input type="checkbox"/> Omelette fraîche aux pommes de terre sautées à crues <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"/> Boulette d'agneau façon tajine / Semoule à la fleur d'oranger <input type="checkbox"/> Endive fraîche roulée au jambon et sa sauce mornay <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 rôti veau VVF au jus de thym frais / Poêlée de légumes frais de saison <input type="checkbox"/> Cake 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"/> Tripes à la mode de Caen / Pommes de terre fraîches à l'anglaise <input type="checkbox"/> Oeufs durs à la florentine / Fondue d'épinards 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"/> Eclats de colin au coeur d'un rougail légèrement pimenté / Julienne de légumes frais et riz créole <input type="checkbox"/> Aiguillettes de poulet crousty sauce barbecue maison / Salsifis au citron ail et persil frais <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"/> Cuisse de poule pochée sauce suprême / Haricots plats en persillade <input type="checkbox"/> Tarte au thon de notre chef / Laitue vinaigrette <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"/> St Nectaire	<input type="checkbox"/> Gouda	<input type="checkbox"/> Tomme noire	<input type="checkbox"/> Camembert	<input type="checkbox"/> Bûche de chèvre	<input type="checkbox"/> Edam	<input type="checkbox"/> Cantal
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Crème praliné <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> flan pâtissier de la maison <input type="checkbox"/> Compote tous fruits <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Velouté fruit <input type="checkbox"/> Coupe d'abricots au sirop <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Novly caramel <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Salade de fruits frais <input type="checkbox"/> Velouté fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Oeufs au lait façon grand-mère <input type="checkbox"/> Compotée de pommes fraîches de la maison <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Chou à la crème <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.