

TRAITEUR

VITAME BORDEAUX

du lundi 01 avril 2024 au dimanche 07 avril 2024

	lundi 01 avril 2024	mardi 02 avril 2024	mercredi 03 avril 2024	jeudi 04 avril 2024	vendredi 05 avril 2024	samedi 06 avril 2024	dimanche 07 avril 2024
Potage	<input type="checkbox"/> Velouté de patates douces <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de cresson <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potagère de légumes frais <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crème de volaille <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crème de céleri <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de tomates <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de bolets du chef <input type="checkbox"/> supp potage*
Entrée	<input type="checkbox"/> Œuf poché sur son nid de mesclun <input type="checkbox"/> Timbale de céréales au surimi <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée de betteraves vinaigrette aillée <input type="checkbox"/> Salade de cœurs de palmiers vinaigrette moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Cake aux légumes frais de saison <input type="checkbox"/> Guacamole de notre chef <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade de quinoa aux petits légumes frais et vinaigrette au miel <input type="checkbox"/> Maquereaux au vin blanc <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Allumette au fromage <input type="checkbox"/> Bolée d'endives aux pommes fraîches <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée de concombre vinaigrette <input type="checkbox"/> Taboulé oriental à la menthe <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Petite salade de gésiers confits <input type="checkbox"/> Salade de pommes de terre à la Lyonnaise <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef
Plat	<input type="checkbox"/> Tranche gigot d'agneau à l'estragon / Mijoté de flageolet de la maison <input type="checkbox"/> Tajine de colin de la maison et ses petits légumes 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"/> Paleron de bœuf VBF braisé / Haricots verts en persillade <input type="checkbox"/> Poêlée de spaghettis aux émincés de volaille <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"/> Emincés de paupiette de veau, crémeux de champignons / Gratin de brocolis à l'emmental <input type="checkbox"/> Poêlé de pommes de terre aux dés de jambon et poivrons <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"/> Poulet à l'espagnol de notre chef / Riz du chef façon Paëlla <input type="checkbox"/> Tarte fine aux oignons de la maison / 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"/> Pièce de boeuf hachée sauce au poivre / Courgettes fraîches sautées en persillade <input type="checkbox"/> Poimentier du chef aux effiloches de cochon <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 du chef au persil / Salade verte fraîche <input type="checkbox"/> Wok de légumes frais aux émincés de volailles caramélisées <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 pintade sauce normande / Penne au beurre demi-sel <input type="checkbox"/> Clafoutis aux petits légumes frais de saison / 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
Fromage	<input type="checkbox"/> St Nectaire	<input type="checkbox"/> Petit fromage ail et fines herbes	<input type="checkbox"/> Brie	<input type="checkbox"/> Gouda	<input type="checkbox"/> Tomme noire	<input type="checkbox"/> Kiri	<input type="checkbox"/> Port salut
Dessert	<input type="checkbox"/> Poire cuite façon Melba (amandes, coulis fruits rouges, chantilly) <input type="checkbox"/> Mousse au citron maison <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Riz au lait <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Petit suisse aromatisé <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Mousse au chocolat maison <input type="checkbox"/> Coupe d'ananas au sirop <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Crème dessert spéculoos <input type="checkbox"/> Compote pomme framboise <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Salade de fruits frais de saison de nos régions <input type="checkbox"/> Liegeois au café <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Bavaois à la poire de la maison <input type="checkbox"/> Yaourt nature sucré <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.