

TRAITEUR

VITAME BORDEAUX

du lundi 15 avril 2024 au dimanche 21 avril 2024

	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024	samedi 20 avril 2024	dimanche 21 avril 2024
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"/> Soupe de courgettes <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Soupe de légumes <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crème de butternut <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de poivrons <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crème d'asperges <input type="checkbox"/> supp potage*
Entrée	<input type="checkbox"/> Salade de pommes de terres aux échalotes et ciboulette <input type="checkbox"/> Bolée de cœurs de palmier aux oignons rouges et poivrons frais <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Pâté en croûte et ses condiments <input type="checkbox"/> Bolée d'artichauts basilic <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Poireaux frais en vinaigrette <input type="checkbox"/> Tranche de surimi /fromage blanc ciboulette <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée de concombre à la menthe <input type="checkbox"/> Timbale de céréales aux petits légumes frais croquants <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Duo de saucissons et ses condiments <input type="checkbox"/> Bolée de riz aux petits légumes croquants <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée d'endives aux pommes et bleu <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"/> Terrine de poisson maison de notre chef , aioli sur son lit de mesclun <input type="checkbox"/> Salade de pois chiche à la marocaine <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef
Plat	<input type="checkbox"/> Pièce de rôti de porc frais braisée / Haricots verts en persillade <input type="checkbox"/> Coeur de merlu sauce Nantua / Semoule au jus <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 de dinde marinée miel/citron / Salsifis en persillade <input type="checkbox"/> Pomme de terre farcie maison et son coulis de tomates fraîches / 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"/> Escalope viennoise et sa sauce tartare maison / choux de bruxelles à la persillade <input type="checkbox"/> Lasagnes de veau à la Parmesane / 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"/> Tortilla aux pommes de terre fraîches / Salade mêlée <input type="checkbox"/> Pilon de poulet rôtis / Poêlée de légumes frais du moment <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"/> Calamars à la sétoise / Blé pilaf <input type="checkbox"/> Gratin de chou fleur aux oeufs durs 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"/> Le véritable boeuf bourguignon du chef / Carottes fraîches façon vichy <input type="checkbox"/> Jambon braisé sauce porto / Coudes rayés au beurre <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 rôtie / Gratin de pommes de terre fraîches façon dauphinois <input type="checkbox"/> Assiette de jambon blanc et ses condiments / Salade composée aux légumes frais du moment <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"/> Emmental	<input type="checkbox"/> Fourme d'ambert	<input type="checkbox"/> Saint Moret	<input type="checkbox"/> Gouda	<input type="checkbox"/> Saint nectaire	<input type="checkbox"/> Brie
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Crème dessert chocolat <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Oeufs au lait de la maison <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Gâteau de riz du Chef <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Coupe de pêche au sirop <input type="checkbox"/> Petits suisse aromatisé <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Mousse au café <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Gâteau marbré maison <input type="checkbox"/> Compote pomme framboise <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Tarte aux poires bourdaloue <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.