

TRAITEUR

VITAME BORDEAUX

du lundi 29 avril 2024 au dimanche 05 mai 2024

	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 01 mai 2024	jeudi 02 mai 2024	vendredi 03 mai 2024	samedi 04 mai 2024	dimanche 05 mai 2024
Potage	<input type="checkbox"/> Potage maraîcher <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de cresson <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de tomate de la maison aillé <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potage à l'oseille <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de bolets du chef <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crème choisy <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crème d'asperges <input type="checkbox"/> supp potage*
Entrée	<input type="checkbox"/> Bolée de tortis tricolores aux petits légumes croquants <input type="checkbox"/> Julienne de céleri rave frais en rémoulade <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade d'avocats au surimi, sauce cocktail <input type="checkbox"/> Timbale de céréales aux herbes <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Duo de salades fraîches aux noix et dès d'emmental <input type="checkbox"/> Pizza maison au fromage <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Demi pêche au thon <input type="checkbox"/> Taboulé libanais de notre chef <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Bolée de tomates vinaigrette balsamique <input type="checkbox"/> Tzatziki du chef <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade de riz du chef <input type="checkbox"/> Julienne de betteraves fraîches à la coriandre <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Petite salade de gésiers confits et ses croûtons aillés <input type="checkbox"/> Cœurs de palmier aux oignons rouges & féta <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef
Plat	<input type="checkbox"/> Paupiette de veau forestière / Haricots verts en persillade <input type="checkbox"/> Poêlée de riz aux encornets et chorizo du Chef <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"/> Foie de veau aux oignons / Pommes de terre vapeur fraîches <input type="checkbox"/> Broccomentier de poisson blanc de notre chef <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"/> Omelette fraîche de notre chef au fromage / Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade <input type="checkbox"/> Emincés de poulet marinés aux épices douces / Salsifis 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"/> Filet mignon de porc "cuisson basse température" laqué aux épices / Tagliatelles à l'huile d'olive <input type="checkbox"/> Clafoutis de poireaux frais au bleu et petits lardons / 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"/> Filet de poisson meunière et quartier de citron / Courgettes fraîches sautées en persillade <input type="checkbox"/> Boulettes d'agneau aux abricots secs / Semoule safranée <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 grillé Français / Chou fleur en persillade <input type="checkbox"/> Le hachis parmentier 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"/> Rôti de porc frais VPF aux pruneaux / Tomates provençales de notre chef <input type="checkbox"/> Pissaladière de la maison / Salade de crudités de saison <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"/> Bûche de chèvre	<input type="checkbox"/> Petit fromage fondu	<input type="checkbox"/> Mimolette	<input type="checkbox"/> Tomme grise	<input type="checkbox"/> Emmental	<input type="checkbox"/> Petit fromage ail et fines herbes	<input type="checkbox"/> Comté
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Entremet crémeux au chocolat <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Blanc manger Coco coulis de fruits exotiques <input type="checkbox"/> Cocktail de fruits au sirop <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Crème dessert vanille <input type="checkbox"/> Compote pommes/poires <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Liégeois café maison et son spéculoos <input type="checkbox"/> Pomme au four caramélisé <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Gaufre et coulis de chocolat <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Petits suisses nature sucrés <input type="checkbox"/> Salade de fruits frais du moment	<input type="checkbox"/> Tropicane <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.