



## **Les Coffrets Repas**

*7/7 jours*

**Plateaux Direction**

**17.82 € HT – 18.80 € TTC**

**Plateaux Président**

**22.77 € HT – 24.02 € TTC**



*Toute notre gamme de plateaux est prévue froide*

### **Passation de Commande :**

*- Pour commander du Lundi au Vendredi jusqu'à 17h :*

Tél : 01 55 97 41 94

Fax : 01 42 83 16 71

@ [thomine-traiteur@orange.fr](mailto:thomine-traiteur@orange.fr)

Site : [www.thomine-traiteur.fr](http://www.thomine-traiteur.fr)

*- Pour favoriser votre choix de menu, nous vous conseillons de passer commande au minimum 48 heures à l'avance.*

*- La société THOMINE TRAITEUR accepte les commandes 24 heures à l'avance, tout en se réservant le choix du menu.*

*- Minimum de Commande : 5 plateaux dans la même gamme.*

### **Frais de Livraison :**

*- Nous vous livrons 7/7 jours, dans Paris et sa Région Parisienne avant 18h.*

*- Les frais de livraison sont fonction de la situation géographique du client*



## LES COFFRETS REPAS Président

**Montant Unitaire : 22.77 € HT – 24.02 € TTC**

*L'ensemble est entièrement jetable et Comprend :  
Verre à pied cristal jetable, Couverts INOX jetables, , Ménagère, Serviette papier, Rince doigt  
Pain individuel, Sauces (vinaigrette et moutarde) et Condiments*

### *MENU 1*

*Mignardises de Légumes  
Sauce aux Herbes Fines*

*Colin à la Dieppoise  
Riz aux épices douces*

*Duo de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Brut de Chocolat crème anglaise*

### *MENU 2*

*Tarama et ses Blinis*

*Poulet à l'Estragon  
Méli Mélo du Jardin*

*Duo de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Délice Mandarine Cointreau  
Coulis de Fruits Rouges*

### *MENU 3*

*Duo de tomate mozzarella  
Basilic et Tapenade*

*Gigot d'agneau au romarin  
Salade croquante*

*Trio de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Moelleux au chocolat crème café*

### *MENU 4*

*Mosaïque de Légumes  
Coulis de tomates*

*Rôti de bœuf graine de moutarde  
Pâtes multicolores au pistou*

*Trio de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Salade de fruits à la menthe*

### *MENU 5*

*Tomates cocktail  
et courgettes au vinaigre balsamique*

*Saumon aux éclats de noisettes  
Farfales aux légumes*

*Trio de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Minis douceurs fruitées*

### *MENU 6*

*Méli mélo de maïs et lentilles*

*Aiguillette de canard à l'orange  
Salade sud ouest*

*Trio de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Opéra chocolat café crème anglaise*



### *MENU 7*

*Merrine de saumon crème acidulée*

*Rouget à la badiane  
Riz à l'émulsion de basilic*

*Duo de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Mignardises Fruitées*

### *MENU 8*

*Salade fraîcheur*

*Longe de Veau à la noix de coco  
Tagliatelles aux tomates*

*Duo de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Craquant chocolat*

### *MENU 9*

*Salade de saumon fumé aux petits légumes*

*Lotte au curry  
Petits légumes*

*Duo de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Tartelette*

### *MENU 10*

*Petite salade aux pointes d'asperges*

*Trilogie de viandes au parmesan  
Salade d'haricots verts et champignons*

*Duo de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Caramel poire*

### *MENU 11*

*Terrine forestière sur lit de salade*

*Filet de poulet rôti  
Poêlée champêtre*

*Duo de Fromages avec noix et raisins  
Beurre*

*Macarons*

**Montant Unitaire : 22.77 € HT – 24.02 € TTC**