



# PLATEAU REPAS 2022



## PLATEAU REPAS N°1

## PLATEAU REPAS N°2

Duo de crudité  
2 Tranches de rôti de porc cuit et ses condiments  
1 sachet de chips  
Fromage  
Dessert  
Pain  
\*1 sachet de couverts plastiques



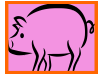
Duo de crudité  
Charcuterie  
2 Tranches de rôti de porc cuit,  
1 tranche de rôti de bœuf  
et ses condiments  
1 sachet de chips  
Fromage  
Dessert  
Pain  
\*1 sachet de couverts plastiques



**8€00 le plateau**



**9€00 le plateau**



## PLATEAU REPAS N°3

## PLATEAU REPAS CHAUD N°4

Coquille de poisson froide  
Charcuterie  
2 Tranches de rôti de porc cuit,  
1 tranche de rôti de bœuf  
et ses condiments  
1 sachet de chips  
Fromage  
Dessert  
Pain  
\*1 sachet de couverts plastiques

Rillettes  
Entrée froide  
**Plat cuisiné chaud** et son légume  
Fromage  
Dessert  
Pain  
\*1 sachet de couverts plastiques

**11€00 le plateau**

**11€50 le plateau**

Charcuterie des Fins Gourmets  
**Mr et Mme VINTER Cédric**  
16 Rue du Maréchal Joffre  
72110 BONNÉTABLE  
Téléphone : 0243293021  
Télécopie : 0243293021  
Site : [www.traiteur-des-fins-gourmets.com](http://www.traiteur-des-fins-gourmets.com)





# PLATEAU REPAS 2022

## PLATEAU REPAS ELABORÉ N°5



Coquille froide  
Mousse de canard et pâté en croûte  
Rôti de bœuf et Emincé de volaille à l' estragon et sa  
mayonnaise  
Terrine de légumes  
2 Fromages  
Crème brûlée ou Œuf au lait ou Gâteau de riz  
Pain  
1 bouteille d' eau ou Jus de fruit  
\*1 sachet de couverts plastiques



**16€50 le plateau**



Charcuterie des Fins Gourmets  
**Mr et Mme VINTER Cédric**

16 Rue du Maréchal Joffre  
72110 BONNETABLE  
Téléphone : 0243293021  
Télécopie : 0243293021

Site : [www.traiteur-des-fins-gourmets.com](http://www.traiteur-des-fins-gourmets.com)

