



PLATEAU REPAS 2023



PLATEAU REPAS N°1

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



PLATEAU REPAS N°2

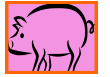
Duo de crudité
Charcuterie
2 Tranches de rôti de porc cuit,
1 tranche de rôti de bœuf
et ses condiments
1 sachet de chips
Fromage
Dessert
Pain
*1 sachet de couverts plastiques



8€50 le plateau



9€50 le plateau



PLATEAU REPAS N°3

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

PLATEAU REPAS CHAUD N°4

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

11€50 le plateau

12€00 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





PLATEAU REPAS 2023

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



17€00 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

