

CARTE PLATEAUX
REPAS

LA table
Bretonne
La signature de vos réceptions

2 0 2 4 - 2 0 2 5

contact@latablebretonne.fr
02 98 25 54 40

PLATEAUX



Commande minimum 5 plateaux idem

*Présentation moderne et compostable dans coffret raffiné, assiette du plat principal micro-ondable.
Le plateau comprend : eau 50cl, pain, beurre, kit couverts, serviette, gobelets zéro plastique, condiments.*

Profitez de la livraison gratuite à partir de 30 plateaux repas !

VOLAILLE

23,60 € TTC

- Rillettes de thon à l'aneth, pickles maison
- Filet de volaille rôti, graines aux légumes bretons
- Camembert
- Dessert du jour

ROSBIF

31,90 € TTC

- Terrine de volaille maison
- Rosbif aux graines de moutarde, penne chorizo champignons poêlés
- Chèvre et mimolette
- Carpaccio de fruits frais sirop à la vanille

VÉGÉTARIEN

27,30 € TTC

- Duo d'endives, œuf dur & mozzarella
- Multi graines & légumes du moment
- Camembert
- Dessert du jour

PINTADEAU

28,40 € TTC

- Salade de légumes verts aux pignons de pin
- Filet de pintadeau au Muscat, semoule aux légumes glacés
- Roquefort
- Pomme caramélisée, sablé breton

CANARD

31,50 € TTC

- Salade folle aux copeaux de foie gras
- Magret de canard, légumes et fruits de saison
- Chèvre frais
- Feuillantine chocolat

KASHER SAUMON

27,40 € TTC

- Aubergine au thon
- Pavé de saumon safrané, légumes
- Fromage
- Salade de fruits

MIGNON

30,00 € TTC

- Duo d'endives aux noix et jambon
- Filet mignon de cochon, pommes de terre en persillade
- Camembert
- Dessert du jour

POISSON

33,30 € TTC

- Tartare de St Jacques à la crème verte
- Poisson de la criée, pâtes au citron gingembre, tomates rissolées
- Chaource et Brie
- Feuillantine chocolat

KASHER VOLAILLE

27,40 € TTC

- Tartine de poivron
- Emincé de volaille, carottes miel cumin
- Fromage
- Pâtisserie

PLATEAUX DE LA SEMAINE



Commande minimum 5 plateaux idem

*Présentation moderne et compostable dans coffret raffiné, assiette du plat principal micro-ondable.
Le plateau comprend : eau 50cl, pain, beurre, kit couverts, serviette, gobelets zéro plastique, condiments.*

Profitez de la livraison gratuite à partir de 30 plateaux repas !

ENTRÉE ET PLAT AUTOMNE-HIVER

Salade Cauchoise

Wok de poulet et légumes de saison

Semaine 39/49/7

Copeaux de légumes racine au curry

Petites pâtes chorizo & patate douce

Semaine 40/50/8

Salade de légumes verts & noisette

Boulette de volaille, riz ananas

Semaine 41/51/9

Salade de pétoncles sauce soja

Brochette de porc aux épices, duo de riz

Semaine 42/(S 52 - Congés)/10

Salade d'agrumes & betterave rouge

Merguez semoule & légumes

Semaine 43/(S 1 - Congés)/11

Rillettes de poisson aux algues fraîches

Cabillaud risotto aux champignons

Semaine 44 /2/12

Rouleau de crudités au wasabi

Filet de maquereau sur chou rouge acidulé

Semaine 45/3

Taboulé concombre aux épices & pois chiche

Saucisse confite au vin rouge lentilles vertes

Semaine 46/4

Tarte aux oignons, anchois & chèvre frais

Poisson du jour rôti sur légumes d'hiver

Semaine 47/5

Jambon de Parme Parmesan et pignons

Saumon au lard fumé, pâtes aux dés de carotte

Semaine 48/6

ENTRÉE ET PLAT PRINTEMPS-ÉTÉ

Salade Niçoise

Wok de poulet et légumes du soleil

Semaine 12/22/32

Salade fraîche du marché au curry

Tian de légumes petites pâtes chorizo

Semaine 13/23/33

Salade gourmande

Boulette de volaille à la tomate – courgettes & riz

au curcuma

Semaine 14/24/34

Salade océane sauce soja

Brochette de porc aux épices et saté

Semaine 15/25/35

Salade vitaminée légumes et fruits

Merguez semoule & légumes couscous

Semaine 16/26/36

Caviar d'aubergine au chèvre frais & poivron

Cabillaud risotto aux carottes

Semaine 17/27/37

Rouleau de printemps au wasabi

Filet de maquereau à la Provençale

Semaine 18/28/38

Taboulé aux herbes fraîches & pois chiche

Saucisse confite au vin blanc Fricassée de légumes

Semaine 19/29

Flan de légumes

Poisson du jour rôti sur légumes verts

Semaine 20/30

Carpaccio de légumes Parmesan Pignons

Brochette de saumon au lard fumé

Semaine 21/31

SEMAINE

23,90 € TTC

- Entrée de la semaine
- Plat de la semaine
- Fromage du jour
- Dessert du jour

MYSTERE

21,50 € TTC

- Teintez vos déjeuners d'une pointe de suspense!
- Ce nouveau plateau repas est élaboré avec les produits du jour, cuisinés pour les prestations de grand volume.