

Automne-Hiver 2022-2023

Petits déjeuners de travail :

Mini viennoiseries - boissons chaudes (café-thé-chocolat)

Option : Boisson fraîche (jus d'orange ou pommes)

Coût par personne : de 3,50€ à 6,00€ - livraison et service compris – minimum 20 personnes

Apéritifs dinatoires ou déjeuner :



Réduction salées bio ou circuit court

Ex : Blinis rillettes de saumon aux algues, Fouée de Touraine, verrine crème de lentilles...

Mignardises

Ex : Cake aux poires bio, verrine mousse chocolat...

Boissons pour 6 personnes : 1 Coctaux Fleuray pétillant - 1 bouteille eau plate – 1 bouteille jus de pommes

De 11,00 € à 22,00€ par personne - livraison comprise minimum 20 personnes – avec ou sans service

Plateaux traiteur 5 éléments : de 12 à 18 euros-minimum 10 plateaux identiques (avec livraison)

EX : Tomate macédoine Médailon de merlu Salade de riz mexicaine Salade et bûchette de chèvre Paris Brest 12 EUROS	EX : Terrine de saumon Assortiment rôti bœuf et dinde Salade de pomme de terre Salade et camembert Crumble aux pomme 15 EUROS	EX : Saumon fumé avec ses crevettes Filet de pintade farci aux cèpes Légumes rôtis Salade et ses 3 fromages Délice de caramel praliné 18 EUROS
---	---	--

Buffets et repas servis à l'assiette

Buffets froid ou chaud à base de produits locaux : Ex : Crudités-charcuterie-produits de la mer-viande froide-poissons froid- fromage-salade-dessert-fruits.

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille de Coctaux Mesland rouge – 1 bouteille d'eau plate et 1 pétillante

Coût par personne : de 10,00€ à 18,00€ - livraison comprise – minimum 20 personnes – avec ou sans service

Repas servis à l'assiette : entrées chaudes ou froides- viandes ou poissons- féculents et légumes- fromages- desserts.

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille de Coctaux Mesland rouge – 1 bouteille d'eau plate et 1 pétillante -café

Coût par personne : de 10,00€ à 22,00€ - livraison et service compris – minimum 20 personnes

Production quotidienne

Hors d'œuvre froid ou chaud

Plat principal comprenant viandes ou poisson + accompagnement (sensibilisation au menus végétarien)

Laitage, fromage ou entremet

Dessert : fruits, compote, pâtisserie, crème dessert...

Conditionnés en bacs, barquettes thermoscellées collectives ou individuelles et livrés en liaison froide

Devis préalable. Cuisine Centrale 2 rue Jean Mermoz à Tours – 02 47 32 61 90 – 06 47 87 52 42

Marque d'identification :

