



La Bulle Gourmande
RESTAURANT - TRAITEUR

PLATEAUX REPAS



Entrée/plat/fromage/dessert
19€ par personne

Eau minérale 50cl supplément de 1€ par personne
(autres boissons, nous consulter)

Tous nos plateaux sont livrés froid avec possibilité de réchauffer le plat
(nous le préciser à la commande)

Les menus ci-dessous sont proposés
pour 10 personnes minimum
(en dessous, nous consulter)

Tous nos plateaux sont livrés avec un pain individuel,
des couverts, du sel, du poivre et une serviette

Frais de livraison en supplément selon le lieu de réception

Entrées

(choix unique)

Taboulé de quinoa aux fruits confits et yuzu, fêta grecque et herbes fraîches

OU

*Poireaux vinaigrette à la graine de moutarde,
copeaux de jambon sec italien et grana panado*

OU

Œufs bio mimosa à la cive, jeunes pousses de roquette et croûtons de pain à l'ail

OU

Salade de volaille façon césar

OU

Caponata de légumes au basilic (végétarien)

OU

Terrine de poisson aux légumes verts et aromates, mayonnaise au wasabi

Plats

(choix unique)

Emincé de magret de canard à la teriyaki, poire et céleri à la coriandre fraîche

OU

*Suprême de volaille cuit en basse température,
pomme fondante et champignons rôtis à la crème d'herbes*

OU

Salade de riso aux moules cuisiné comme une paëlla

OU

*Conchiglioni à la ricotta, grana panado et tombée de pousses d'épinards,
crème d'ail douce (végétarien)*

OU

Moussaka d'agneau à la tomate et légumes du moment

OU

Poisson blanc à la crème d'estragon et jardinière de légumes verts

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

(choix unique)

Riz au lait à la vanille et caramel beurre salé

OU

Choux craquelin au crémeux citron

OU

Tiramisu « belle Hélène » au chocolat noir

OU

Salade de fruits frais de saison

OU

Tarte fine à la frangipane et pommes confites

OU

Panna cotta aux fruits exotiques