



TARTARE DE SAUMON CRU EN
 DOME DE SAUMON FUME MOUSSE
 D'HERBES FRAICHES ET CAVIAR DE
 HARENG
 OU
 CARPACCIO DE TOMATES DE
 COULEURS JAMBON CRU SERRANO,
 MOZZARELLA BUFFALA ET PESTO.

PAVE DE SAUMON FROID, PESTO,
 POMMES DE TERRE TOURNEES
 TAGLIATELLES DE LEGUMES.
 OU
 DOS DE CABILLAUD VAPEUR, PETITS
 LEGUMES ET SAUCE AÏOLI DU
 NORD, POMMES VAPEURS .
 OU
 BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE
 AUX ECHALOTES FONDANTES,
 TAGLIATELLES FRAICHES CREME DE
 VOLAILLE AU VINAIGRE.
 OU
 MIGNON DE PORC, CREME DE
 MOUTARDE DE MEAUX ET PETITES
 POMMES DE TERRE TOURNEES.

SALADE DE FRUITS FRAIS SIROP
 MOJITO (SANS ALCOOL)./
 MOUSSE TIRAMISU, CARAMEL AU
 BEURRE SALE ET CROQUANT
 MERINGUE./
 MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON/
 CHEESE-CAKE COULIS DE FRUITS
 ROUGES./
 MOUSSE FRUITS ROUGES ET
 FRAISES FAÇON CHARLOTTE

PLATEAU LUNCH 'SELECT'

La Maison Paillard vous surprendra...

Livré directement sur votre lieu de travail pour faciliter
 Vos échanges avec vos collaborateurs, notre plateau Lunch 'Select'

Est fait pour vous ! Composé de produits frais et fait « MAISON »

Laissez-vous séduire par notre nouvelle formule « rentrée 2017 »

19€50 FORMULE 'TOUT COMPRIS' (minimum de 4 Plateaux <4+2€/plateau)

Entrée + plat + fromage + dessert

Eau plate ou gazeuse pain, beurre et livraison compris

