



## La Maison Panchout traiteur

Vous propose la gamme plateaux repas automne/ hiver  
Élaborés avec des produits frais, viande d' origine française

Nos plateaux sont cuisinés avec rigueur:  
(des achats de nos fournisseurs à votre livraison dans le respect de la chaine du froid )  
Soucieux de vous régaler nous travaillons avec créativité

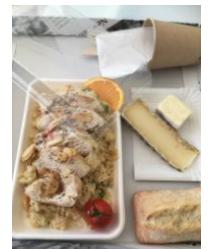
Nos plateaux sont à commander 48h à l' avance

Nos plateaux repas comprennent:

1 entrée/1 plat avec garniture/1 fromage/1 dessert/1 petit pain  
Couverts bambou, 1 gobelet à usage unique, serviette à usage unique, 1 petite bouteille d' eau



*Panchout traiteur  
18,sente aux anglais  
02.35.77.06.11  
contact@panchouttraiteur.fr*





## Plateaux froids

### **Le charolais 18,70€ ttc (17€ HT)**

**Terrine de volaille maison**  
**Emincé de boeuf**  
**Pommes grenailles vinaigrette**  
**Mignardises**

### **Le norvégien 18,70€ ttc (17€ HT)**

**Pain de saumon**  
**dos de colin salade marco polo**  
**Tartelette au citron**

### **Le crumble 18,70€ ttc (17€ HT)**

**Mille crêpes**  
**Emincé de veau salade de lentilles**  
**Crumble aux pommes**

suggestion de présentation



## Plateaux à réchauffer

### **Le fondant 18,70€ ttc (17€ HT)**

**Tarte petits légumes**  
**Blanquette de poulet riz**  
**Fondant aux pommes**

### **Le croquant 18,70€ ttc (17€ HT)**

**Quiche poireaux lardons**  
**Dos de cabillaud petits légumes**  
**Croquant au chocolat**

### **Le végétarien 18,70€ ttc (17€ ht)**

**Tomates bourrata**  
**Haché végétal patate douce**  
**Fromage blanc**

### **Le festif à 22€ ttc (20€ HT) du 4 décembre au 31 décembre 2025**

**Assiette terre et mer ( foie gras, truite fumé ...)**  
**Chapon sauce cèpes tatin de légumes**  
**Bûche twix (mosse caramel; insert caramel; craquant; glaçage chocolat)**

