



La Maison Panchout traiteur

Vous propose la gamme plateaux repas printemps/été
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

L'onglet 17 € ttc (15,45 € HT)

terraine de volaille maison
onglet de boeuf
pommesgrenailles vinaigrette
mignardises

Le st trop 17 € ttc (15,45 € HT)

caviar d'aubergine et ses pains
filet de rouget petits légumes
tropézienne

Le norvégien 17 € ttc (15,45 € HT)

tartare de saumon concombre pommes
salade de saumon fumé
Tartelette au citron

Le fraîcheur 17 € ttc (15,45 € ht)

mille crêpes poisson crudités
émincé de boeuf rumsteak marinade
mexicaine
salade de tagliatelles
salade de fruits

Le Végétarien 17 € ttc (15,45 € Ht)

1/2 avocat
salade de chevre tomates confites
fromage blanc

Plateaux à réchauffer

Le fondant 17 € ttc (15,45 € HT)

salade coleslow
émincé de poulet sauce parmesan
flan de courgettes
fondant aux pommes

Le paris brest à 17 € ttc (15,45 € HT)

quiche aux petits légumes
émincé de veau sauce foie gras
tagliatelles
paris brest

Le basilic 17 € ttc (15,45 € HT)

salade de lentilles
filet de saumon basilic citron julienne de légumes
croquant au chocolat

le mignon 17 € ttc (15,45 € ht)

buchette fromage et pommes
mignon de porc sauce graine de moutarde
pommes grenailles
3 petits fours

plateau prestige à 25 € ttc (22,72 € HT)

tranchede foie gras sur pain dépicé
Filet de bœuf rosinni buchette de légumes
Trio de choux caramel croquant