

VIANA TRAITEUR

Plats cuisinés par le chef

Local - De saison - Maison

LIVRAISON
GRATUITE

Menu

du lundi 16 au vendredi 20 Février



Commande avant 10H45 ou jusqu'à 5 jours avant

Carte titre restaurant acceptée

Plats 13,90€

- Mostelle meunière, purée de chou-fleur au sésame noir, taboulé de chou-fleur et quinoa au citron confit, câpres et sauce crémant de Bourgogne
- Salade de légumes rôtis parfumés à l'huile de truffe : courge, céleri, châtaignes, noisettes, œuf mollet, salade de lentilles vertes
- Suprême de volaille Label rouge, écrasé de pommes de terre à l'ail confit, pommes rôties, cébettes et sauce au cidre

Desserts 5,50€

- Panna cotta à la fleur d'oranger, coulis d'orange, fruits frais et menthe
- Poire - Chocolat - Tonka façon Belle Hélène (végétal)
- Le citron en crémeux, crumble, yaourt coco, kumquat (végétal)

Boissons

Limonade Tonic "French " 25cl.....4,90 € Eau pétillante "San Pellegrino" 33cl..2,50 €
Jus détox "Kookabarra" 25cl.....3,90 € Eau minérale "Volvic" 50 cl.....2,40 €

Formules

Plat / Dessert / Boisson 19,90€

Plat / Dessert 17,90€