

21,50€ LE GUEPIN

Panacotta de petits pois,
chips de lard fumé

Lasagnes Bolognaïses,
salade verte

Fromages "Beillevaire"

Ile Flottante,
Crème anglaise maison

24,50€

LE VÉGÉTARIEN

Carpaccio de tomates d'antan,
basilic et burrata

Carottes rôties aux épices, pois
chiches et miel, riz parfumé

Fromages "Beillevaire"

Tartelette au citron

28,50€

LE BRETAGNE

Tartelette norvégienne
crémeux artichaut, œuf mollet
saumon fumé

Curry de crevettes
au lait de coco
riz parfumé

Fromages "Beillevaire"

Sablé breton
pistache/fraises

L'EQUILIBRE

32.50€

Tartare de saumon,
pistache, citron vert et cébettes

Filet de daurade royale,
sauce vierge aux fruits rouges,
Ecrasé de pommes de terre au citron

OU

Curry de patates douces
Riz nature

Fromages "Beillevaire"

Panacotta
aux fruits rouges

ou

Salade de fruits frais

34,50€

LE PRESTIGE

Rouleau de saumon fumé,
avocat et melon

Filet de sole façon meunière,
ratatouille, pommes Anna

OU

Rôti de dinde à l'italienne,
fricassée de trio de poivrons, grenailles
de Noirmoutier

Fromages "Beillevaire"

Fraisier

OU

Palet coulant au chocolat,
cœur framboise

PLATEAUX REPAS ETE 2026

ILORE TRAITEUR
5 Rue guepin
44000 NANTES
02 40 48 51 82
contact@ilore.fr

PRÉVOIR UN DÉLAI DE 48 HEURES MINIMUM POUR VOS COMMANDES
PAIN ET COUVERTS FOURNIS