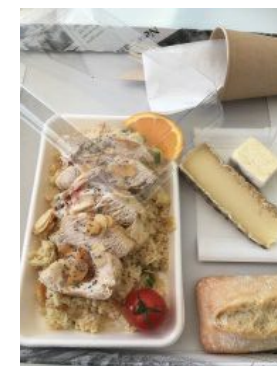




La Maison Panchout traiteur

Vous propose sa gamme plateaux repas Printemps / été 2026

Livrés ou à emporter du lundi au samedi



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

Comment Commander ?

La veille avant 12h

 Par Téléphone : 02.35.77.06.11

 Par Mail : contact@panchoutraiteur.fr

 Via notre site internet: panchoutraiteur.eatbu.com ou QR code =



Zone de livraison :



Frais de livraison : Nous consulter



Livraison entre 9h ET 12H



Nos engagements :

Élaborés avec des produits frais, viande d'origine française

Nos plateaux sont cuisinés avec rigueur:

(Des achats de nos fournisseurs partenaires locaux à votre livraison dans le respect de la chaîne du froid)

Soucieux de vous régaler nous travaillons avec créativité

Préparation sur commande pour éviter le gaspillage





Le champêtre 18,70€ ttc (17 € HT)

Terrine maison et son confit d' oignons
Émincé de boeuf sauce béarnaise
salade de tortis
Crumble pommes cannelle



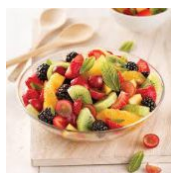
Le Montvillais 18,70€ ttc (17 € HT)

Tartare de tomates fêta jambon de seranno
Emincé de poulet mariné curry
salade de lentilles
Tartelette au citron



Le norvégien 18,70€ ttc (17 € HT)

Terrine de la mer
Colin salade méli mélo d' endives
tartelette chocolat poires



Le fraîcheur 18,70€ ttc (17 € ht)

Mille crêpes de la mer
Salade fraîcheur :
(jambon cru, melon, mozzarella, tomates, oeufs, pignons)
Salade de fruits



Le Grenaille 18,70€ ttc (17 € ht)

Salade Coleslow
Jambon à l' os sauce tartare pommes grenailles
Flan abricots



Le Végétarien 18,70€ ttc (17 € ht)

Tomate burrata
Salade de boulgour et petits légumes
Fromage blanc



Le Mignon 18,70€ ttc (17 € ht)

Wrap crudités
Mignon de porc sauce graine de moutarde
gratin dauphinois
Clafoutis aux pruneaux



Le Panna 18,70€ ttc (17 € ht)

Tartelette émmental
Ballotin de volaille sauce vallée d' auge
patate douce
Panna cotta



Plateaux froids



Plat à réchauffer

Poké Bowl + Dessert+ Pain

12€ Ht (13,20 TTC)



Coté terre : Emincé de boeuf tex mex, pommes grenailles, oignons rouges, grèlots caramélisés, courgettes

Coté mer : Saumon cuit mariné, riz, citron, aneth, concombre, carottes

Coté végétarien : riz, courgettes, oignons rouges, tomates confites, lentilles

Dessert aux choix : Flan, fondant aux pomme, panna cotta, tarte choco poires

Frais de livraison : nous consulter

