

VIANA TRAITEUR

Plats cuisinés par le chef

Local - De saison - Maison

LIVRAISON
GRATUITE

Menu

du lundi 20 au vendredi 24 octobre



Passez votre commande avant 10H45 ou jusqu'à 5 jours avant
Profitez de -10% sur votre première commande avec le code
BIENVENUE10 et PREMIUM10 selon la formule

Carte titre restaurant acceptée

Plats 13,90€

Spätzles à la châtaigne, œuf poché, velouté de potimarron, bleu d'auvergne et noix torréfiées
Poitrine de cochon, gâteau de pommes de terre, confit d'oignons à l'anis, et sauce reblochon
Merlu, risotto aux algues, crémeux de carottes au citron kalamansi et endives caramélisées

Desserts 5,50€

Mousse au chocolat noir, praliné sésame noir, noisettes, pépites de chocolat et fleur de sel
Ile flottante au lait d'amande, caramel citron noir, amandes caramélisées
Riz au lait réconfortant à la vanille de Madagascar et Figues de Solliès AOP

Boissons

Limonade Tonic "French " 25cl	4,90 €
Ginger beer "Fever tree" 20cl	3,90 €
Jus détox "Kookabarra" 25cl	3,90 €
Eau minérale "Volvic" 50 cl	2,40 €
Eau pétillante "San Pellegrino" 33cl	2,50 €

Formules - Plat + Dessert + Boisson 19,90€

Plat + Dessert 17,90€