



# Plateaux Gourmands

05 62 89 04 77

La gastronomie sur mesure au bureau

Pour le mois de janvier, notre chef vous propose...

## Gamme Affaire 17,40€HT



### L'INSTANT FRAÎCHEUR

Le filet de maquereau cuit à la nage au citron vert, fondue de poireaux aux noix du Périgord

Le pavé de saumon cuit à l'unilatéral et son coulis à la betterave et fromage frais, cannelloni d'épinard à la ricotta

Fromage et pain

Le cake moelleux aux pommes et pépites de chocolat, caramel déduit à la fleur de sel

### L'INSTANT CRAQUANT

Le pressé de chou blanc et oignon rouge, com'une choucroute et saucisse de Morteau

Lasagne de Zita à la viande de boeuf charolais relevée à la tomate, jeunes pousses en vinaigrette

Fromage et pain

La panna cotta à la vanille gousse et son chutney à l'orange



### MENU VÉGÉTARIEN (SANS GLUTEN SUR DEMANDE)

La mijotée de lentilles corail aux petits légumes croquants, vinaigrette au sésame

Les nouilles chinoises sautées aux champignons noirs et tofu mariné au soja

Fromages affinés et pain

La barre de céréales sans gluten aux amandes et noisettes grillées



## Gamme Plaisir 20,70€HT



### L'INSTANT MARÉE

La tartelette à la fondue de fenouil, gambas juste rôties à la plancha à l'huile de vanille et coco

Le pavé d'espadon confit aux aromates, flan de carottes nouvelles au persil plat, crème d'ail et persil plat

Fromage et pain

Dôme vanille et son cœur à l'ananas Victoria, pain de gènes coco

### L'INSTANT TERROIR

Le millefeuille de foie gras frais de canard aux pommes juste cuites et caramélisées au sucre roux

Galantine de poulet au fromage frais et veau à l'orientale, houmous aux épices raz el Hanout et fricassé de champignons

Fromage et pain

Le cheesecake aux zestes d'agrumes en croute de spéculoos



## Gamme Signature 27,00€HT

### LA SIGNATURE DU CHEF

Menu surprise élaboré par notre chef avec des produits gourmands et haut de gamme.

*Commande avant 10h le jour même*



Plateaux du marché à  
17,40 €/HT et 20,70 €/HT

   
**Plateaux  
du marché**

(selon arrivage produits)  
**Commande avant 10h**  
pour livraison le jour-même

  
Produits de  
QUALITÉ

  
Circuits  
COURTS

  
Prise de  
commande  
RAPIDE

  
Livraison  
gratuite\*

Nos plateaux repas sont élaborés en fonction des produits de saison et le chef vous réserve souvent quelques surprises...

Les commandes doivent être passées la veille avant 17h. Chaque plateau est livré avec une bouteille d'eau plate de 50cl.

\*Livraison gratuite sur la première couronne toulousaine à partir de 4 plateaux repas commandés. (En dessous livraison à 10€ HT). Nos livraisons s'effectuent entre 10h30 et 12h30.

-

15 rue casse Parc d'activité du cassé 31240 St Jean - Toulouse  
05 62 89 04 77 - [bplanqc@falco.fr](mailto:bplanqc@falco.fr)