

LES PLATEAUX REPAS

AUTOMNE / HIVER 2024

Contact

04 72 97 09 34
traiteur@prestal.fr

Nos formules

Minimum de commande 8 plateaux

PLATEAU NATURE

Un très bon rapport qualité
prix pour vos réunions
courantes



COFFRET RÉUNION

Esthétique et pratique, ses
menus savoureux ne vous
décevront pas



PLATEAU GOURMAND

Des plateaux repas haut de
gamme, parfait pour des fins
gourmets



Tous nos plateaux repas sont livrés froids

Plateau nature

MINIMUM DE COMMANDE : 8 PLATEAUX



MENU RÉGIONAL

- Cake forestier aux cranberries et noisettes
- Filet de poulet, cœur de blé, dé de courge et tombée d'épinards
- Bûche du Pilat (au lait de vache)
- Flan pâtissier aux pralines roses
- Pain tradition individuel

MENU MARÉE

- Salade croquante de chou et carottes, vinaigrette aux agrumes
- Créée du jour à la Bordelaise, pomme de terre, patate douces et fèves au curry
- Tome blanche
- Moelleux aux pommes, cannelle et amandes
- Pain tradition individuel

MENU VÉGÉTARIEN (sans gluten)



- Céleri râpé, éclats de noix, cantal et granny Smith, sauce au raifort
- Terrine de légumes d'hiver aux graines et soja, duo de lentilles et riz de Camargue
- Bûche de chèvre
- Salade de fruits de saison
- Pain tradition individuel



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.



Coffret réunion

MINIMUM DE COMMANDE : 8 PLATEAUX



MENU TERROIR

- Wrap aux poissons fumés de la Dombes et crudités
- Ballotine de volaille aux cèpes et châtaignes, crozets, courge et huile de noisette
- Saint Nectaire AOP
- Tartelette aux fruits frais de saison, mousseline vanille
- Pain tradition individuel

MENU PÊCHEUR

- Céréales gourmandes et patates douces façon Thai
- Créée du jour en crumble d'amandes, poêlée de brocolis, pomme de terre, oignon rouge, sauce coco curry et coriandre
- Fourme d'Ambert AOP
- Entremet chocolat et marron
- Pain tradition individuel

MENU FRAÎCHEUR



- Coffret comme un poké ball (duo de perles de riz et quinoa, chou rouge, mangue, carotte, brocoli, tofu et avocat)
- Tome des Bauges AOP
- Dôme coco, chocolat blanc, fruits exotiques
- Pain tradition individuel



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande, nous adapterons le menu à vos besoins.



Plateau gourmand

MINIMUM DE COMMANDE : 8 PLATEAUX



« MENU CARNE »

- Damier de poireau, œuf de caille et crumble au Comté
- Tranché de bœuf et carottes en textures
- Duo de fromages de région AOP
- Finger aux fruits exotiques et cacahuètes
- Pain tradition individuel

« MENU CRIEE »

- Salade de raviole du dauphiné et éclats de noix
- Filet de rouget, sauce vierge, écrasé de patate douce à l'huile de noix
- Duo de fromages de région AOP
- Biscuit sablé, pomme, poire et nougatine
- Pain tradition individuel

« MENU L'AUTOMNAL »



- Tourte courge, marron et chèvre bio
- Celerisotto au parmesan et mascarpone
- Duo de fromages de région AOP
- Galette de sarrasin, crémeux à l'orange et chocolat croquant
- Pain tradition individuel



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande, nous adapterons le menu à vos besoins.

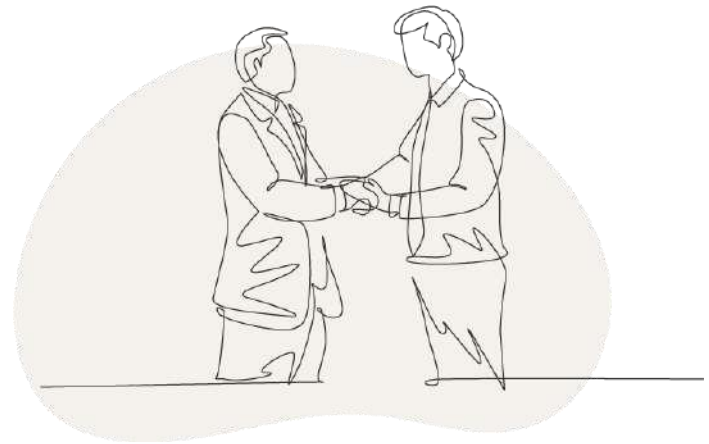
Notre assortiment de fromages

Tomme de Savoie IGP, Saint Marcellin IGP, Tome des Bauges AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Saint Félicien, Comté AOP, Chèvre bio de la ferme de Chasse nuage, Saint Nectaire AOP





Une commande quia du **sens**



Créée au service l'emploi,
Prestal est une entreprise dont l'activité
économique sert de support
à l'inclusion :

**20 plateaux repas =
7 h d'insertion générées !**

Rendez vous sur notre [site internet](#) pour
en savoir plus sur notre mission !