

# LES PLATEAUX REPAS

PRINTEMPS / ETE 2025



# Formules

## PLATEAUX REPAS



### Plateau **nature**

Un très bon rapport qualité prix pour vos réunions courantes

14,50 € HT / 15,95 € TTC



### Coffret **réunion**

Esthétique et pratique, ses menus savoureux ne vous décevront pas

16,95 € HT / 18,65 € TTC



### Plateau **gourmand**

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

23,95 € HT / 26,35 € TTC

minimum de commande : 8 plateaux

**Tous nos plateaux repas sont livrés froids**

# Plateau nature

## Menu de la basse-cour

- 🌿 Carpaccio de tomate au vinaigre de Xeres
- Poulet rôti sauce Caesar, courgettes en persillade
- Saint Félicien
- Gâteau Lyonnais aux abricots et à la praline
- Pain tradition individuel

## Menu de la mer

- 🌿 Tzatziki de concombre et radis
- Colin à l'italienne sauce salsa, pépinettes, aubergines grillées et petits pois
- Buchette de chèvre
- Blondie vegan aux pépites de chocolat
- Pain tradition individuel

## Menu du jardin

- 🌿 Salade maïs, oignons, concombres, haricots rouges et tomates confites
- 🌿 Dahl de lentilles, riz basmati
- Rogeret de vache (laiterie du Forez)
- Salade de fruits frais de saison
- Pain tradition individuel



**Régime alimentaire spécifique ou allergie :**  
Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.

# Coffret réunion

## Coffret **terroir**

- Pommes grenaille, pois gourmands, pastrami et noix
- Ballottine de volaille, sauce pesto, caponata d'aubergines
- Tommette de Yenne (La Dent du Chat)
- Tarte citron meringuée
- Pain tradition individuel

## Coffret **pêcheur**

- Wrap au thon, poivronnade et légumes croquants
- Cabillaud aux graines de kasha, sauce tartare, boulgour aux légumes confits
- ½ Saint Marcelin IGP
- Entremet framboise et fleur de sakura
- Pain tradition individuel

## Coffret **fraîcheur**

- 🌿 Salade niçoise revisitée
- 🌿 Taboulé aux perles de pois chiche, perles de riz, petits légumes marinés, cake sans gluten à l'oriental
- Fourme de Montbrison AOP
- Tarte aux fruits frais, ganache pistache
- Pain tradition individuel



**Régime alimentaire spécifique ou allergie :**  
Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.

# Plateau gourmand

## Plateau **carné**

- 🌿 Tomates d'antan, burrata crémeuse et pesto maison
- Grenadin de veau, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, échalotes confites et pois gourmands
- Duo de fromages de région
- L'orée du bois à la mûre
- Pain tradition individuel

## Plateau **de la criée**

- 🌿 Tarte aux petits pois et morilles
- Filet de truite de la Dombes, purée de chou-fleur fumée, chou romanesco, condiment citron
- Duo de fromages de région
- Douceur abricot lavande
- Pain tradition individuel

## Plateau **du potager**

- 🌿 Asperges vertes rôties, crumble de Comté et œuf mollet
- 🌿 Risotto de céréales, courgettes rôties, et abricots moelleux
- Duo de fromages de région
- Entremet chocolat, framboise
- Pain tradition individuel



**Régime alimentaire spécifique ou allergie :**  
Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.

# Une commande qui a du **sens**



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

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

# Nous contacter



**10 rue Sigmund Freud  
69120 Vaulx-en-Velin**



**04 72 97 09 34**



**traiteur3@prestal.fr**

