

GAMME TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

CG

LE COUTURIER DU GOÛT



 305 rue François Perrin - Limoges

 traiteur@lecouturierdugout.com

 05 55 35 07 77  @LCDGout

PLATEAUX REPAS CHEF

la formule préférée pour un déjeuner au bureau. Servi avec couverts, verres, serviettes et pain. découvrez nos options plats chauds en page suivante.



COMMANDE AVANT 11H POUR LIVRAISON LE LENDEMAIN
MINIMUM DE 3 PLATEAUX D'UNE MÊME RÉFÉRENCE

AUX CHAMPS

- Salade de chou rouge, dès de féta, noix et vinaigrette à l'huile de noix du Périgord
- Effeillé de boeuf, poêlée de grenailles à l'huile d'olive
- Fromage du moment
- Pomme rôtie, mousse de marron
- Pain

L'ATLANTIQUE

- Rosace de crevettes et avocat au sésame blond
- Cabillaud en éclat, jeunes carottes pochées à l'orange, vinaigrette fraîcheur citron, aneth
- Fromage du moment
- Ananas rôti, mousse de fromage blanc, éclat de caramel
- Pain

DANS LA BASSE-COUR

- Terrine de campagne maison et pickels
- Émincé de poulet au miel, graines de tournesol, riz noir vénéré, fèves
- Fromage du moment
- Tartelette pomme, figue
- Pain

AU VERGER (VÉGÉT)

- Salade de poire et chèvre, olive noire
- Salade de boulghour, figue, carottes et brocolis rôtis, oignon rouge
- Fromage du moment
- Tartelette crème brûlée
- Pain

Plats chauds disponibles
en page 4, boissons page 5

Forfait de 10€ht/livraison applicable pour toute livraison entre 8h30 et 14h dans l'agglomération de Limoges. Autres zones et heure sur devis.

PLATEAUX REPAS BUSINESS

COMMANDE AVANT 11H POUR LIVRAISON LE LENDEMAIN
MINIMUM DE 3 PLATEAUX D'UNE MÊME RÉFÉRENCE



LE LIMOUZI

- Crème de courge, poudre de cèpes et huile de noix
- Grenadin de cochon du Périgord (Nourri au grains), rosace de pomme de terre
- Fromage
- Tartelette miel et marrons
- Pain

LE GROQUANT

- Foie gras maison, compotée d'oignon
- Sauté de crevettes, fine ratatouille
- Fromage
- Tartelette "fou de chocolat"
- Pain

LE IODÉ

- Duo de saumon et Saint-Jacques en tartare, tuile au parmesan
- Millefeuille de rouget, avocat, agrumes
- Fromage
- Eclair au caramel
- Pain

Plats chauds disponibles
en page 4, boissons page 5

Servi en coffret carton recyclable, coupelles individuelles avec couverts bois, verre carton, serviette et pain.

Forfait de 10€ht/livraison applicable pour toute livraison
entre 8h30 et 14h dans l'agglomération de Limoges. Autres zones et heure sur devis.

LES PLATS CHAUDS

en remplacement des plats froids de notre gamme chef. Livrés en cocotte, déjà chaud, dans un conteneur isotherme.



COMMANDE 24H AVANT LA DATE DE LIVRAISON
MINIMUM DE 3 PLATEAUX D'UNE MÊME RÉFÉRENCE

- Parmentier de boeuf gratiné
- Cassolette de petits salés, moquette de vendée
- Gratin de la mer, petits légumes
- Mijoté de légumes et petit épeautre

Tarif en supplément du tarif unitaire du plateau repas sélectionné.

LES BOISSONS

• Vittel 50cl	1,05€ht
• Perrier 50cl	1,45€ht
• Vittel 1 litre PET	1,90€ht
• Perrier Fines Bulles 1 litre PET	2,55€ht
• Jus de pomme 1 litre	3,80€ht
• Jus d'orange 1 litre	2,65€ht
• Vin rouge - Domaine des Favards 75cl	12,30€ht
• Vin blanc - Domaine de la Rochette Sauvignon 75cl	10,90€ht

Tarif ht la bouteille.

NOUS CONTACTER

Le Couturier du Goût



305 rue François Perrin - Limoges



traiteur@lecouturierdugout.com



05 55 35 07 77



@LCDGout