

# GAMME TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

JANVIER 2025

CG

LE COUTURIER DU GOÛT



 305 rue François Perrin - Limoges

 [traiteur@lecouturierdugout.com](mailto: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

## VOLAILLE EN CHEF

- Brioche de rilette de saumon
- Suprême de volaille, légumes sautés et tagliatelle
- Fromage du moment
- Cheesecake au citron vert
- Pain

## POISSON EN CHEF

- Sauté de potimarron à la féta
- Filet de saumon, crème de brocolis, lentilles corail, légumes sautés
- Fromage du moment
- Ananas vanille, tuile amande
- Pain

## VIANDE EN CHEF

- Oeuf mimosa à l'Espelette, mesclun
- Émincé de rosbeef, salade pot au feu
- Fromage du moment
- Moelleux au chocolat
- Pain

## VÉGÉTARIEN EN CHEF

- Salade de betterave à la coriandre, multigraines
- Légumes rôtis, Crème de yaourt au cumin, lentilles vertes
- Fromage du moment
- Salade de fruits de saison
- Pain

Plats chauds disponibles  
en page 4, boissons page 10

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 10

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

- Gratin de cabillaud, purée de pomme de terre et girolles sautées
- Roulé de volaille au jambon de pays, risotto
- Veau façon blanquette, riz et poireaux à la crème
- Salade de lentilles et petits légumes, gratinée au cantal

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