

PLATEAUX-REPAS

JANVIER 2026

Nos plateaux-repas sont réalisés artisanalement à partir de produits frais et de saison.

L'Énigmatic'

Entrée + Plat + Dessert
au gré du marché
Pain et condiments

19,50€ HT TVA 10%

Le Sympathic'

Salade de gambas, pomelos et
avocats, épices Tandoori

Suprême de volaille au thym,
artichauts, penne au pesto et
tomates confites

Farandole de fruits d'hiver
aux épices douces

Pain et condiments

20,00€ HT TVA 10%

L'Authentic'

Tartelette de Chèvre frais,
speck, noix et pousses d'épinards

Magret de canard rôti, poires et
noisettes, duxelles de champignons
et frites de céleri vapeur

Tartare de mangue, citron vert,
noix de coco, crumble cacao

Pain et condiments

22,90€ HT TVA 10%

L'Atlantic'

Saumon mariné à la betterave,
crèmeux de chou-fleur et sommités
en pickles safranés

Filet de merlu, duo de carottes au
cumin, sauce vierge aux agrumes

Tarte alsacienne aux pommes

Pain et condiments

22,10€ HT TVA 10%

Le Veggie

Salade de lentilles vertes,
carottes rôties,
moutarde à l'ancienne

Galette de quinoa,
œuf poché au piment de la Vera,
légumes rôtis

Cheesecake au citron

Pain et condiments

19,80€ HT TVA 10%

**LIVRAISON
GRATUITE**

À partir de 10 plateaux
commandés et dans toute
la périphérie nantaise.

Supplément fromage : 2.70€ HT TVA 10%
Eau plate 0.50cl : 1.50€ HT TVA 10%
Eau Pétillante 0.50cl : 2.00 HT TVA 10%
Frais de livraison (<10 plateaux) : 30.00€ HT TVA 10%

Possibilité de commander plusieurs variétés
à partir de 5 plateaux identiques.

Commande du Lundi au Vendredi 24h à l'avance.