

PLATEAUX-REPAS FÉVRIER 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'

Crèmeux de burrata
aux zestes d'orange,
courges rôties et magret fumé

Filet de volaille
au piment de la vera, polenta aux
champignons et sucrose

Tartare de fruits de saison,
gingembre et citron vert

Pain et condiments

20,00€ HT TVA 10%

L'Authentic'

Filet de truite fumée,
crème légère citron aneth
et pickles de radis noir

Quasi de veau rosé, vinaigrette
noisette, topinambours rôtis
et chou rouge mariné

Tartelette ganache chocolat et
suprêmes d'orange

Pain et condiments

22,90€ HT TVA 10%

L'Atlantic'

Cabillaud skrei mariné à la
betterave, crèmeux de chou fleur
et pickles au curry

Pavé de saumon en croûte de
sésame, salade de fenouil à
l'orange et roquette

Chou chantilly tonka,
poires caramélisées
et son coulis de poire

Pain et condiments

22,10€ HT TVA 10%

Le Vегgie

Ravioles de betteraves et
ricotta, noix torréfiées, vinaigrette
balsamique

Tarte fine de potimarron,
œuf mollet, champignons, roquette

Riz au lait, ananas,
Vanille

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.