UNE BELLE TABLE, CHEZ VOUS

Cuisine bistronomique · préparée avec soin · livrée froide

LE CONCEPT

Des repas cuisinés, refroidis et livrés en liaison froide, prêts à réchauffer selon les indications du produit.

LA SIGNATURE

Barquette blanche, opercule protecteur, bandeau personnalisé noir et or et étiquette produit.

LES ENTRÉES

Poireaux vinaigrette à l’ancienne — **4,50 €**

Poireaux cuits, œuf, mesclun, betterave, petits pois et vinaigrette Melfor à la moutarde.

ALLERGÈNES · Œuf, moutarde, sulfites (selon vinaigre).

Quinoa et crevettes, sauce cocktail — **5,50 €**

Salade de quinoa aux crevettes, avocat, carottes, petits pois et sauce cocktail.

ALLERGÈNES · Crustacés, œuf, moutarde.

Toast avocat et truite fumée — **5,90 €**

Pain de campagne, guacamole, truite fumée, mesclun et pickles d’oignons rouges.

ALLERGÈNES · Poisson, gluten.

Wrap au choix : poulet, crevettes ou truite fumée — **7,20 €**

Galette wrap, mesclun, carottes, avocat, oignons rouges et sauce fromage blanc à l’ail.

ALLERGÈNES · Gluten, lait ; crevettes : crustacés ; truite : poisson.

Pâté lorrain et mesclun gourmand — **7,50 €**

Pâté lorrain individuel accompagné d’un mesclun gourmand et légumes croquants.

ALLERGÈNES · Gluten, œuf, lait éventuel.

SALADES COMPOSÉES

Salade César — 11,90 €
Mesclun, poulet mariné, grana, croûtons, carottes, grenade, pignons et sauce César.
ALLERGÈNES · Gluten, lait, œuf ; poisson éventuel selon sauce ; pignons.

Salade vosgienne — 11,90 €
Mesclun, lard grillé, pommes de terre, œuf dur, emmental, oignons rouges et croûtons.
ALLERGÈNES · Œuf, lait, gluten.

Endives, comté, noix et chou rouge — 10,90 €
Endives, mesclun, comté, noix, chou rouge, carottes râpées et pickles d'oignons.
ALLERGÈNES · Lait, noix, moutarde.

PASKO Bowl, vinaigrette thaï — 12,90 €
Quinoa, mesclun, mangue, avocat, grenade, chou rouge, carottes et graines de courge.
ALLERGÈNES · Soja, moutarde, gluten possible selon sauce soja.

Avocado et truite fumée — 13,90 €
Mesclun, truite fumée, avocat, carottes, petits pois, radis et jeunes pousses.
ALLERGÈNES · Poisson, moutarde selon sauce.

LES PÂTES

Penne à la truite fumée, Boursin — 11,90 €
Penne, truite fumée, crème, fromage ail et fines herbes et oignons rouges.
ALLERGÈNES · Gluten, lait, poisson, sulfites (vin).

Tagliatelles aux scampis, tomate et basilic — 13,90 €
Tagliatelles, scampis, tomate concassée, basilic, oignons rouges et parmesan.
ALLERGÈNES · Crustacés, gluten, lait, œuf possible selon pâtes.

Penne façon César — 10,90 €
Penne, poulet, parmesan, sauce crème à l'ail, pignons et croûtons.
ALLERGÈNES · Gluten, lait, sulfites (vin), pignons.

PLATS CUISINÉS

Sauté de bœuf braisé 12 h, jus au pinot — 13,90 €
Bœuf braisé longuement, sauce au pinot, légumes et pommes de terre garniture.
ALLERGÈNES · Sulfites (vin), céleri possible (fond).

Joue de porc confite à l'ancienne — 13,90 €
Joue de porc braisée, carottes, céleri, oignons, jus de veau et purée.
ALLERGÈNES · Céleri, lait éventuel.

Parmentier de canard confit, cacahuète — 12,90 €
Canard confit effiloché, purée de pommes de terre, jus corsé et finition cacahuète.
ALLERGÈNES · Arachides, lait éventuel.

Suprême de poulet, crème de champignons — 13,50 €
Suprême de poulet, sauce crème aux champignons de Paris, accompagné de riz.
ALLERGÈNES · Lait, sulfites (vin), céleri éventuel.

Escalope de poulet à l'italienne — 12,50 €
Escalope gratinée, tomate compotée, basilic, mozzarella et pâtes.
ALLERGÈNES · Lait, gluten.

Jarret d'agneau, jus corsé au thym — 17,90 €
Jarret d'agneau longue cuisson, jus corsé au thym, légumes de saison et purée.
ALLERGÈNES · Céleri/lait éventuels.

Merlu en croûte de pistache, citron vert — 14,50 €
Filet de merlu en croûte de pistache, sauce citron vert persillée et riz.
ALLERGÈNES · Poisson, pistaches, gluten, lait.

LES DESSERTS

Mousse au chocolat maison et madeleine de Commercy — 4,90 €

Mousse au chocolat noir 55 %, ovoproduits pasteurisés et madeleine de Commercy en accompagnement.

ALLERGÈNES · Œufs, lait, gluten (madeleine), soja possible selon chocolat.

Salade de fruits frais du port de Tamatave — 4,90 €

Pomme, orange, raisin, ananas, mangue, fruit de la passion et framboise.

ALLERGÈNES · Aucun allergène majeur par recette de base.

Crumble aux pommes et à la vanille — 4,50 €

Pommes compotées, pâte à crumble beurre-farine-sucre-amande et vanille.

ALLERGÈNES · Gluten, lait, fruits à coque (amande).

Tiramisu mascarpone au Nutella — 5,50 €

Crème mascarpone, biscuits cuillère, pâte à tartiner et cacao.

ALLERGÈNES · Lait, gluten, noisette, soja éventuel, œuf selon biscuits.

Tiramisu mascarpone aux fruits rouges — 5,50 €

Crème mascarpone, biscuits cuillère, fruits rouges et coulis.

ALLERGÈNES · Lait, gluten, œuf selon biscuits.

Tiramisu mascarpone mangue exotique — 5,50 €

Crème mascarpone, biscuits cuillère, mangue et coulis exotique.

ALLERGÈNES · Lait, gluten, œuf selon biscuits ; vérifier ingrédients du coulis.

INFORMATIONS UTILES

CONSERVATION Repas à réceptionner et à conserver au réfrigérateur selon la température indiquée sur leur étiquette.

CONSOMMATION Réchauffer uniquement les plats cuisinés selon les instructions de chaque produit. Entrées, salades et desserts à consommer froids.

PRIX ET LIVRAISON Tarifs TTC indicatifs ; livraison mutualisée selon la zone et les conditions de commande.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Les allergènes sont indiqués sous chaque recette à titre de préparation de carte. La composition finale, les ingrédients fournisseurs et les risques de contaminations croisées doivent être vérifiés avant la mise en vente. En cas d’allergie, prévenez-nous avant de commander.

LES 14 FAMILLES D’ALLERGÈNES RÉGLEMENTAIRES

- Gluten (céréales)
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques