

PLATEAUX REPAS



Jean-Claude JEANSON, Traiteur, Pâtissier, Chocolatier, Glacier, Boulanger, vous invite à découvrir sa nouvelle carte de Plateaux Repas.

Le choix de l'excellence

Dans nos laboratoires sont imaginées et élaborées toutes nos recettes et compositions.

Les matières premières sont sélectionnées selon des critères très pointus de saveur, de fraîcheur et de provenance.

Chaque nouvelle création exige des mois de travail, une recherche constante des meilleurs ingrédients et du bon dosage ; cette quête de la formule originale permettra de répondre aux plus hautes exigences et ravira tous les palais.

À l'écoute de toutes vos attentes, notre personnel, de la fabrication à l'accueil, actualise et adapte son savoir faire pour vous offrir un service discret, irréprochable.

****PLATEAU MICHEL GALABRU ** 14,00€ HT**

(TVA 5,5% en sus)

Emincé de saumon, confit crème de Wazabi et Blinis
Snack de rumsteak grillé, légumes marinés, sauce béarnaise
Assortiment de fromages et beurre
Dessert du jour

****PLATEAU PIERRE BRASSEUR ** 15,00€ HT**

(TVA 5,5% en sus)

Tomate surimi crevette cocktail
Saumon aux agrumes
Brunoise de légumes Méditerranéenne
Trilogie de fromages
Dessert du jour

****PLATEAU LOUIS DE FUNES ** 16,00€ HT (Végétarien)**

(TVA 5,5% en sus)

Eventail de légumes confits
Rouleau de printemps et feta aux herbes fraîches
Toast de comté et chutney de figue
Ou trilogie de fromages et beurre
Dessert du jour

****PLATEAU CLAUDE BRASSEUR **16,00 € HT (Végétarien)**

(TVA 5,5% en sus)

*Œuf mimosa sur brunoise de légumes
Moelleux de soja sauce curry
Taboulé oranais
Champignons frais en persillade
Assiette 3 fromages noix de raisins beurre
Tartelette de fruits rouges*

****PLATEAU JEAN YANN **17,00 € HT (Végétalien)**

(TVA 5,5% en sus)

*Haricots mungo/concombre et poivrons goutte en salade
Steak de soja moutarde à l'ancienne
Taboulé oranais
Champignons frais persillade
Toast grillé à l'ail d'Arleux
Carpaccio de fraises et fruits rouges au sirop*

****PLATEAU JACQUES VILLERET**17,50 € HT**

(TVA 5,5% en sus)

*Rillettes saumon sur brunoise de légumes
Escalope de volaille de légumes sauce curry, taboulé oriental champignons
Assiette 3 fromages noix raisins beurre
Dessert du jour*

****PLATEAU CHARLES CAMUS **17,50 € HT**

(TVA 5,5% en sus)

*Tomates antiboises Julienne de légumes
Dos de saumon à l'Aneth sauce cocktail ou corail
Taboulé oriental champignons
Assiette 3 fromages noix raisins beurre
Dessert du jour*

****PLATEAU JANE FONDA **18,50 € HT**

(TVA 5,5% en sus)

*Magret de canard fumé sur un lit de tomates cerises
Emincé de rumsteak aux 5 baies, salade composée
Assiette 3 fromages noix raisins beurre
Opéra*

****PLATEAU MARILYN **18,00 € HT**

(TVA 5,5% en sus)

*Tartare de saumon en paupiette
Mignon de porc au maroilles, sauce moutarde à l'ancienne, salade composée
Assiette 3 fromages noix raisins beurre
Opéra*

Service livraison

La maison assure un service de livraison toute l'année :

**20 € pour la zone 1 (secteur de Lens et Béthune et municipalités frontalières).*

Minimum de commande demandé 30 €

** 30 € pour la zone 2 : secteur de toutes les autres municipalités à 20 Kms à la ronde autour de Lens et Béthune. Minimum de commande demandé 60 €*

** 40 € pour la zone 3 : secteur de toutes les autres municipalités, entre 20 et 40 Kms à la ronde autour de Lens et Béthune. Minimum de commande demandé 120 €*



Connaissez-vous nos salons de réceptions à Béthune, classés aux monuments historiques.

****PLATEAU CHRISTOPHE COLOMB ** 17,00€ HT**

(TVA 5,5% en sus)

*Tortilla au guacamole et asperges
Pilon de poulet pané aux amandes et épices
Salade de riz à la mexicaine
Trilogie de fromages
Dessert du jour*

****PLATEAU PHILIPPE NOIRET ** 17,50€ HT**

(TVA 5,5% en sus)

*Aspic de magret fumé aux griottines, bâtonnet de pain d'épices
Bœuf façon tajine aux fruits secs
Boulgour aromatique
Trilogie de fromages
Dessert du jour*

****PLATEAU JEAN CARMET ** 18,00€ HT**

(TVA 5,5% en sus)

*Rouleau de printemps soja, légumes confits
Filet de sole à l'estragon
Salade de tagliatelles fraîches aux légumes de saison
Trilogie de fromages
Dessert du jour*