

A la Carte

- ◇ Saladier à partager (8 pers): Taboulé, Piémontaise, Campagnarde, Quinoa et Estivale => 22€
- ◇ Petit Plateau de Charcuterie (8 pers, format entrée): Jambon sec, Terrine, Rosette, cornichons => 25€
- ◇ Grand Plateau de Charcuterie (8 pers, format entrée): Jambon sec, Terrine, Rosette, Coppa, Speck, cornichons => 35€
- ◇ Plateau de Viande Froides (8 pers):
Roti de Porc => 15.50€/kg
Roti de Dinde => 15.50€/kg
Roti de Bœuf => 25.90€/kg
Emincé de Poulet mariné thym et citron => 15.50€/kg

Conditions générales de vente:

- ∞ Commande 72h minimum avant la date de retrait
- ∞ Un acompte de 30% sera demandé pour toute commande ainsi qu'une caution en cas de prêt de matériel
- ∞ Tarif ne comprenant pas: vaisselle, boissons, pain, service
 - ∞ Livraison et service possibles sur devis
- ∞ Pour toute annulation ou rajout, veuillez nous prévenir 24h à l'avance.



Buffets Froids

Printemps / Eté 2020

Notre boutique est ouverte
du Mardi au vendredi de 9h30 à 19h et
le samedi de 8h30 à 12h30

44 avenue de la gare
63730 Les Martres de Veyre
04 73 19 40 41

contact@midi-nettes.fr

www.midi-nettes.fr

Nos Salades (0.200Kg/pers)

Les Crudités

Estivale:

Tomate, concombre, mozza bille, échalote, ciboulette, huile d'olive et citron

Micette:

Carotte, céleri rave, chou blanc, mayonnaise

Craquante:

Chou chinois, carotte, céréales et graines, sauce soja

Meli- Mélo:

Carotte, céleri rave, maïs, cœur de palmier, petits pois, vinaigrette citronnée

Les Pâtes & Céréales

Taboulé à la menthe:

Semoule de couscous, poivron vert et rouge, concombre, tomate, échalote, raisins secs, jus de citron, menthe, herbes de Provence

Crozets:

Crozets, émincé de poulet roti, tomate cerise, œufs durs, émincé de poitrine de porc fumée, crème fraîche, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Marine:

Tagliatelles, surimi, poivron rouge, citron, persil, sauce crustacés

Quinoa:

Quinoa, avocat, fêta, huile d'olive et citron

Les Pommes de terre

Piémontaise:

Pomme de terre, œuf dur, tomate, cornichon, échalote, persil, mayonnaise

Strasbourgeoise:

Pomme de terre, saucisse de Francfort, échalote, cornichon, mayonnaise

Campagnarde:

Grenaille, lardons, emmenthal, oignon rouge, vinaigrette

Nos Formules

Au choix:
2 Salades composées
2 Charcuteries
2 Viandes Froides

9.90€/pers

Nos Snacks (1 pièce/ pers)

Wrap crudités

Wrap au saumon fumé

Terrine fraîche du moment

Brochette du moment (tomate/mozza...)

Mélange d'Antispastis

Notre Charcuterie (avec cornichons)

1 tr. Jambon sec d'Auvergne

2 tr. Rosette Lyonnaise

2 tr. Coppa Italienne

1 tr. Speck de Montagne

1 tr. Terrine du moment

1 tr. Pâté en croûte du moment

Nos Viandes Froides (avec sauces)

1 tr. Carré de Porc

1 tr. Roti de Bœuf

1 tr. Roti de Dinde

100 g d'Émincé de Poulet mariné au Thym et Citron

Desserts format individuel :

Moelleux au chocolat,

Tartelette (citron, amandine aux fruits, pâtissière aux fruits, chocolat)

Chou (chantilly, crème pâtissière divers parfums)

2.60€ pièce

Desserts à découper :

Forêt Noire

Fraisier, Framboisier

Charlotte aux fruits

3.20€ la part

