

A la Carte

- ◇ Saladier de salade au choix à partager 200grs /pers (8 pers): => 22€
- ◇ Petit Plateau de Charcuterie (8 pers, format entrée): 1Jambon sec, 1/2Terrine, 1Rosette, cornichons => 28€
- ◇ Grand Plateau de Charcuterie (8 pers, format entrée): 1Jambon sec, 1/2 Terrine, 1Rosette, 1Coppa, 1Speck, cornichons => 45€
- ◇ Plateau de Viande Froides tranche environ 40grs:

Roti de Porc => 22.90€/kg

Roti de Dinde => 26.95€/kg

Roti de Bœuf => 29.90€/kg

Emincé de Poulet mariné thym et citron => 26.95€/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
- ∞ Pour toute annulation ou rajout, veuillez nous prévenir 24h à l'avance.



Carte Buffet Froid

Traiteur-Boulangerie-Pâtisserie

Horaires d'ouverture

Fermé Lundi

Mardi-Jeudi et vendredi de 6h30 à 19h00

le Samedi de 6h30 à 18h00

Le Mercredi et dimanche 6h30 à 13h00

78 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: Tomates, concombres, mozzarella billes, échalotes, ciboulette, huile d'olive et citron

Micette: Carottes râpées, céleri rave, chou blanc, mayonnaise

Craquante: Chou chinois, carottes râpées, céréales et graines, sauce soja

De la Mer

Marco Polo: Tagliatelles, surimi, poivrons rouges, citron, persil, sauce crustacés

Perles: Perles de blé, miettes de surimi, œufs de truite, aneth

Riz Niçoise: Riz long blanc, Thon, olives noires, maïs, tomates

Les Charcutières

Strasbourgeoise: Pomme de terre grenaille, saucisse de Francfort, échalotes, cornichons, mayonnaise

Campagnarde: Pomme de terre grenaille, lardons, emmental, oignons rouges, vinaigrette

Chou chou: Chou blanc, jambon cuit fumé, comté, persil, moutarde, vinaigre de cidre

Les Pâtes & Céréales

Taboulé à l'Oriental: Semoule de blé, poivrons verts et rouges, concombres, tomates, échalotes, raisins secs, jus de citron, menthe, herbes de Provence

5 Céréales: Semoule de blé et flocons de céréales, lentilles vertes, tomates, dés de mangue, raisins secs, amandes, graines de Chia, vinaigrette moutardée

Piémontaise: Pomme de terre grenaille, œufs durs, tomates, cornichons, échalotes, persil, mayonnaise

Crétoise: Blé, Tomates, concombres, poivrons grillés, Fêta

Nos Snacks (1 pièce/ pers)

Wrap crudités

Wrap au saumon fumé

Terrine fraîche du moment

Brochette du moment (tomate/mozza...)

Mélange d'Antispastis

Croque Monsieur du moment



Nos Charcuteries (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 tranche 40grs(avec sauces)

1 tr. Carré de Porc

1 tr. Roti de Bœuf

1 tr. Roti de Dinde

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

Nos Formules



Desserts format individuel :

Moelleux au chocolat,

Pastel de Nata

Crème caramel

2.50€ pièce

Desserts format individuel :

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

Chou (chantilly, crème pâtissière divers parfums)

Eclair (chocolat, café, vanille)

3€ pièce

Desserts à découper :

Forêt Noire

Fraisier, Framboisier

Charlotte aux fruits, Millefeuille

Pompe aux pommes

3.50€ la part