

## A la Carte

- ◇ Saladier à partager (8 pers): Taboulé, Piémontaise, Campagnarde, Quinoa et Estivale => 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 (8 pers):

Roti de Porc => 19.50€/kg

Roti de Dinde => 19.50€/kg

Roti de Bœuf => 29.90€/kg

Emincé de Poulet mariné thym et citron => 19.50€/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

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](mailto:contact@midi-nettes.fr)

[www.midi-nettes.fr](http://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, féta, 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

**11.90€/pers**

Au choix:

2 Salades composées +1 snack

3 Charcuteries

2 Viandes Froides

**15.90€/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)

**2.80€ pièce**

### *Desserts à découper :*

Forêt Noire

Fraisier, Framboisier

Charlotte aux fruits

**3.50€ la part**

