



CONTACTEZ LOUIS

SUR SA LIGNE DIRECTE

01 40 58 88 86 louis@velissime.fr

FORMULES À LA FOURCHETTE

plats équilibrés

18,10 € HT

Le repas complet
entrée + plat + fromage + dessert
+ pain & eau

16,30 € HT

Plat + 2 choix
parmi entrée, fromage, dessert
+ pain & eau

14,50 € HT

Plat + 1 choix
parmi entrée, fromage, dessert
+ pain & eau

FORMULES À LA FAUVETTE

sandwich maison

11,70 € HT

Sandwich maison + 2 choix
parmi entrée, fromage, dessert
+ eau

10,30 € HT

Sandwich maison + 1 choix
parmi entrée, fromage, dessert
+ eau

8,90 € HT

Sandwich maison
+ eau

Eaux incluses : Evian 50cl - Badoit verte 33cl

Vin rouge en supplément 25cl : 4 € HT - Haut colombier, AOC Côte du Rhône

CUIT CUIT !

MENUS PLATEAUX REPAS

SEMAINE DU 25 AU 29 JANVIER 2016

LUNDI

- Entrée** Flan d'épinards, chèvre cendré et coulis de tomates
- Plats** **Merlu au curry jaune**, fondue de poireaux et riz basmati
Salade tonique : mâche et chou rouge, pommes, œuf, noix et bleu d'auvergne
Petit salé, joue de porc et montbéliarde aux lentilles
- Dessert** Financier framboise pistache OU mousse au chocolat, yaourt, fruit, cheesecake, cake sans gluten

MARDI

- Entrée** Flan de potiron, crème de châtaigne et noisettes concassées
- Plats** **Polenta aux épinards**, poulet mariné au pesto et poêlée de carottes
Salade du Puy : chèvre cendré, œuf mollet, pousses d'épinards, graines de courge et lentilles vertes du puy aux petits légumes
La truffade auvergnate, tome fraîche, lardons fumés et pommes de terre
- Dessert** Clafoutis aux poires OU mousse au chocolat, yaourt, fruit, cheesecake, cake sans gluten

MERCREDI

- Entrée** Taboulé libanais : tomates, oignons, persil et citron
- Plats** **Bibimbap de Corée** : bœuf haché, oignons, courgettes, carottes, épinards et riz basmati
Salade Golden : endives, pommes, gouda au cumin, noix, jambon, pommes de terre
Tagliatelles au saumon, fromage frais à l'estragon et épices du trappeur
- Dessert** Carré sablé au chocolat OU mousse au chocolat, yaourt, fruit, cheesecake, cake sans gluten

JEUDI

- Entrée** Carottes râpées bio au citron et à la coriandre
- Plats** **Tajine de poulet** aux petits légumes et semoule légère
Tarte épinards & bleu Gluten Free, et sa petite salade verte
Colin à la bordelaise et pommes de terre
- Dessert** Entremet caramel fleur de sel OU mousse au chocolat, yaourt, fruit, cheesecake, cake sans gluten

VENDREDI

- Entrée** Pressé de confit de canard aux lentilles
- Plats** **Cabillaud vapeur**, sauce citronnée aux herbes fraîches, épinards et purée de carottes
Salade Vегgie : chèvre cendré, carottes râpées, riz aux fèves et petits pois, salade batavia
Penne au poulet tandoori, sauce tomate coco
- Dessert** Tarte citron vert in a pot OU mousse au chocolat, yaourt, fruit, cheesecake, cake sans gluten

