



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 15 AU 19 FÉVRIER 2016

LUNDI

Entrée

Œuf poché, velouté de champignons des bois

Plats

Effeillé de colin sauce coco curry, lentilles, fèves de soja et petits pois

Salade Verte : ricotta aux herbes fraîches, petits pois et haricots verts, courgettes en tagliatelles, roquette et pâtes risoni

Poulet rôti au miel et au cumin, poêlée de choux verts et écrasé de pommes de terre

Dessert

Clafoutis aux fruits rouges

MARDI

Entrée

Salade de pommes de terre, câpres, oignons rouges et cornichons

Plats

Quinori aux raisins secs, patate douce, brocolis et sauce butternut Tom Yam coco

Salade Terroir : poitrine grillée, bleu batavia, œuf poché, pommes de terre aux oignons rouges

Lasagnes de bœuf de l'Aubrac au cantal

Dessert

Cheese-cake au spéculoos

MERCREDI

Entrée

Taboulé aux raisins blonds, menthe et persil

Plats

Curry de légumes au lait de coco, poulet et riz basmati

Salade Orecchiette : pâtes aux champignons, gouda au cumin, pousses d'épinards, raisins, moutarde à l'ancienne

Parmentier de canard confit

Dessert

Crumble de pommes

JEUDI

Entrée

Poireaux façon ravigote

Plats

Saucisse de Montbéliard et potée de légumes d'hiver

Tarte poireaux raclette Gluten Free, et son mesclun

Cabillaud sauce subtilement vanillée, épinards et pommes de terre

Dessert

L'incroyable brownie Gluten Free

VENDREDI

Entrée

Râpé de carottes et choux blanc, assaisonnement miel gingembre

Plats

Colin sauce ciboulette, brocolis, mélange riz sauvage et basmati

Salade Bistro : rôti de bœuf, poivrons confits, pommes de terre aux oignons rouge et aux cornichons, batavia

Risotto de poulet au parmesan et aux champignons

Dessert

Crème caramel de votre enfance

