

SERVICE
TRAITEUR

Service traiteur

Tarif 2025 - 2026

Les lunches Box

Fresh

Lunch box vous allez adorer dîner au bureau

Les lunchs Box à thème

(À commander 48H00 à l'avance avec un minimum de 4 box identiques)

- **Sur le pouce 29.00 €**

Box tradition, gaspacho, minis crudités, au choix : assiette de la mer, assiette landaise ou assiette nordique, brownie

- **Terroir 32.00 €**

Box tradition, carpaccio de bœuf, minis crudités, au choix : assiette de la mer, assiette landaise ou assiette nordique, tartelette aux pommes

- **Terre – Mer 35.00 €**

Box tradition, taboulé aux scampis, minis crudités, assiette de foie gras, salade de fruits

- **Et pourquoi pas ! 59.00 €**

Box tradition, terrine de canard à l'orange, minis crudités, assiette de homard, dôme au chocolat, framboise ou pistache

Tous nos box comportent : sel, poivre, huile pour salade,

Couverts et serviette, pain et beurre.

Composer vous-même votre lunch box à la carte

Le box tradition (contenant)

7.00 €

(À commander une semaine à l'avance avec un minimum de 4 box identiques)

Les entrées :

- | | |
|--|---------|
| • Taboulé aux scampis saveurs du sud et salade radicchio | 9.00 € |
| • Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan sur jeunes pousses | 7.00 € |
| • Terrine de canard à l'orange, confiture d'oignon sur son pain toasté | 9.00 € |
| • L'incontournable tomate aux crevettes grises d'Ostende | 20.00 € |
| • Gaspacho à l'andalouse | 2.50 € |

Les minis crudités :

- Carotte, jets de poireaux, chou rouge, feuilles de chêne 2,80 €
- Chicon, haricots, carottes, radicchio 2,80 €
- Betterave rouge, tomates, radis, laitue 2,80 €
- Jets de betteraves, carottes, chou blanc, feuilles de chêne 2,80 €
- Cressonnette, radis, pommes de terre aux herbes, radicchio 2,80 €

Les plats :

- **Assiette landaise** 16.00 €
Roastbeef aux herbes, magret de canard fumé,
pâté en croûte à l'armagnac, jeunes pousses, chou, tomates.
- **Assiette de foie gras** 17.00 €
Foie gras, pain toast, confiture d'oignons, confiture de chicons.
- **Assiette de la mer** 17.50 €
Saumon fumé, tartare de saumon, surimi, jeunes pousses, avocat.
- **Assiette nordique** 18.00 €
Saumon, truite, elbot fumé, pain toast,
sauce grelette, salade mixte.
- **Assiette de homard en belle vue** 41.00 €
Homard, sauce cocktail, salade de pommes de terre aux herbes.

Les desserts :

- Dessert du terroir (salade de fruits, brownie, tartelette aux pommes, délice de mascarpone aux spéculoos, mousse au chocolat, salade d'oranges à la turque, soupe de fraises aux poivres noires, tiramisu, gâteau au yaourt et citron... 3.40 €