

QdéliLunch

PLATEAUX REPAS AUTOMNE-HIVER 2020-2021

Désireux de toujours mieux vous satisfaire, nous vous conseillons de passer commande le plus tôt possible, afin d'obtenir un plus large choix de créneaux horaires disponibles pour votre livraison.

« LES PLATEAUX CHAUDS »

LE RAPIDO

« *La pause Xpress* »

16,36€ h.t (18,00€ ttc)

Assortiment de crudités

Plat du jour et ses 2 garnitures

(viande, poisson ou végétarien au choix)

Dessert du jour

LE NAPOLITAIN

« *La pause ensoleillée* »

18,18€ h.t (20,00€ ttc)

Tartare de tomates confites, houmous de petits pois à la menthe, pétales de parmesan

Pâtes ou risotto du jour

Assortiment de fromages et chutney Pomme-Raisin

"Maison"

Gourmandise du jour

LE SAUVAGE

« *La pause nature* »

20,00€ h.t (22,00€ ttc)

Assortiment de crudités de saison

Fricassée de tofu « Asiatique » (julienne de légumes et sauce Yakitori)

Riz Thaïe et légumes croquants du wok

Assortiment de fromages et chutney Pomme-raisin

"Maison"

Gourmandise du jour

LE BÉDOUIN

« *La pause orientale* »

21,82€ h.t (24,00€ ttc)

Les Mezzés (Poivrons à la Grecque, houmous)

Brochette de Kefta Marocaine

Riz Thaïe et assortiment de légumes du jour

Assortiment de fromages et chutney Pomme-raisin

"Maison"

Gourmandise du jour

LE MARIN

« *La pause douceur* »

22,73€ h.t (25,00€ ttc)

Saumon fumé « Maison » au sel de Gérande et poivre de Kerala, salade wakame au sésame

Queues de crevettes au curry rouge et coriandre

Riz Thaïe et assortiment de légumes du jour

Assortiment de fromages et chutney Pomme-raisin

"Maison"

Gourmandise du jour

QdéliLunch

PLATEAUX REPAS AUTOMNE-HIVER 2020-2021

Désireux de toujours mieux vous satisfaire, nous vous conseillons de passer commande le plus tôt possible, afin d'obtenir un plus large choix de créneaux horaires disponibles pour votre livraison.

« LES PLATEAUX FROIDS »

LE WRAP

« *La pause fondante* »

16,36€ h.t (18,00€ ttc)

Fromage frais aux herbes, tomates confites et artichauts au basilic

1 Wrap à choisir parmi nos 3 propositions:

* *Saumon fumé "Maison" et julienne de concombres*

* *Poulet curry et julienne de légumes*

* *Végétarien*

Riz Thaïe aigre doux et crudités

Gourmandise du jour

LE CÉSAR

« *La pause équilibrée* »

18,18€ h.t (20,00€ ttc)

Courgettes marinées au curry et tomates confites

Salade César (Salade iceberg et romaine, filet de poulet rôti, croûtons dorés, copeaux de parmesan, oignons frits, sauce César « Maison »)

Assortiment de fromages et chutney Pomme-raisin "Maison"

Gourmandise du jour

L'EXOTIC

« *La pause voyage* »

20,91€ HT (23,00€ ttc)

Queues de crevettes croustillantes croustillantes, sauce Aurore

Bowl de poulet, ananas rôti, tomates confites, noix de coco et coriandre

Boullgour en salade, crudités de saison

Assortiment de fromages et chutney Pomme-raisin "Maison"

Gourmandise du jour

LE TRAPPEUR

« *La pause gourmet* »

21,82€ HT (24,00€ ttc)

Gourmandise de foie gras « Maison » au Porto blanc, salade croquante à l'huile de noix

Magret de canard rosé, sauce Grémolata

Boullgour en salade, crudités de saison

Assortiment de fromages et chutney

Pomme-raisin "Maison"

Gourmandise du jour

LE DANDY

« *La pause nordique* »

22,73€ HT (25,00€ ttc)

Saumon fumé « Maison » au sel de Guérande et poivre de Kerala, salade de wakame au sésame

Queues de grosses crevettes « Black Tiger » à la scandinave (Sauce yoghourt acidulée aux herbes)

Antipasti

Assortiment de fromages et chutney Pomme-raisin "Maison"

Gourmandise du jour