Cuisine et livraison de repas

Buffet froid varié 16,00 € / pers

- 1 soupe chaude ou froide
- 1 feuilleté salé
- 1 cake salé
- 1 salade composée de saison
- 1 dessert
- corbeille de fruits
- 1 pain individuel
- set couverts et assiette jetable

Vaisselle

- Couvert jetable	0,80 €

Location couvert non jetable

- Fourchette	0,30 €
- Couteau	0,30 €
- Cuillère à dessert	0,30 €
- Verre	0,40 €
- Assiette	0,50 €
- Assiette à dessert	0,40 €

Matériel
(Location à la journée)

- Étuve 10 niveau 4 grilles	80 €
- Percolateur 15L	35 €
- Verseuse isotherme 2L	4 €
- Bouilloire	12 €

A la carte

- Plateau charcuterie	3,70 €/pers
- Plateau fromage	3,50 €/pers
- Corbeille de fruits	1,50 €/pers
- Assortiment sucré Petit déjeuner ou goûté (6 pièces par pers)	8,90 €/pers
- Assortiments sucré Petit déjeuner ou goûté + boisson	10,00 €/pers
- Pain individuel	0,70 €/pers
- Plaque découpée salée (quiche, pizza, flammekueche) Environ 50 bouchées	30 € la plaque
- Plaque découpée sucrée (tarte aux pommes ou poires ou quatre quart) Environ 50 bouchées	25 € la plaque
- Brunch sucré et salé (2 panecakes, 1 cookie, 3 viennoiseries, 1 bowl muesli, 1 muffin salé, charcuterie, fromage, 1 jus de fruits) la composition peut varier	15,00 €/pers

Boisson :

- Oasis 2L	3,50 €
- Jus de fruits 1 L	4,20 €
- Eau Gazeuse 1 L	2,50 €
- Eau Minérale 1	2,00 €

Tarif TTC A partir de 16 personnes
(Livraison incluse, service non compris)

Ptit Plat Mobil - 06 22 75 94 01 -contact@ptitplatmobil.fr
www.ptitplatmobil.fr - Facebook - Instagram

Cuisine et livraison de repas

Salades Composées

3,50€ TTC les 120 g (1pers)

Salade à base de poisson :

- Salade de calamars façon Thaï, riz et légumes
- Salade de riz safrané aux moules et poivrons
- Salade de pomme de terre et haddock
- Salade de lentille et saumon aux agrumes
- Salade de pâtes au thon et tomates confites
- Salade d'orge perlé exotique aux crevettes (avocat, pamplemousse, ananas)

Salade à base de légumes :

- Salade de pois mange tout, fèves, haricots verts et œuf mollet
- Salade de fruits d'eau et feta
- Salade tomate basilic mozzarella
- Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, oignons, tomates)
- Salade de céréales, tomate, pois chiche aux épices

Salade à base de viande :

- Salade de melon et jambon de pays
- Salade de poulet miel sésame
- Salade de langue de bœuf et oignons rouges
- Salade d'effiloché de porc aux cacahuètes, riz
- Salade de boulgour au chorizo et poivrons
- Salade de choux jambon blanc et Cantal

Salade classique :

- Salade Auvergnate (Salade, Fourme d'Ambert, Jambon d'Auvergne, œuf, tomates)
- Salade Sarladaise (salade, magret fumé, lardons, gésiers, pomme de terre, oignons, tomates)
- Salade Strasbourgeoise (Pomme de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons)
- Salade Piémontaise (Pomme de terre, œuf, cornichons, jambon blanc, tomate)
- Taboulé
- Salade de lentilles, pommes et lardons

Les ingrédients peuvent changer selon les approvisionnements, la saison

Ptit Plat Mobil - 06 22 75 94 01 -contact@ptitplatmobil.fr
www.ptitplatmobil.fr - Facebook - Instagram