

ENTRÉE

Tiramisu tomate, coppa, parmesan en verre
Mini cake poivron, aubergine à la Fourme d'Ambert
Tarte fine aux légumes du soleil
Salade de crevettes à la mangue
Finger's de saumon fumé, crémeux à l'aneth

PLAT

Salade folle végétarienne aux graines de Sarrazin
Filet de poulet olives et thym, semoule aux légumes confits
Dos de cabillaud au citron, purée de saison et pommes de terre confites
"Fish & chips" sauce tartare, sucrine et légumes croquants
Filet de dinde mariné aux épices douces sauce yaourt, légumes maraichers et tomate rôtie

FROMAGE

Sélection de fromage de saison & salade

Tarif 14 € HT/Pers

Pain, beurre, condiments et 1/2 bouteille d'eau - Couverts, verres et serviettes jetables
Plateau IDENTIQUE pour l'ensemble des convives - Minimum de commande 5 plateaux
Commande 48h à l'avance - Plateau de dernière minute majoré, 18€ HT



PAIN D'ÉPICES

TRAITEUR DINAN

Printemps - Été 2017

02 96 39 84 79

06 62 86 19 84

06 99 06 03 31

paindepices@bbox.fr

www.traiteur-dinan.com

7 rue du Vent d'Autan
22100 TADEN

DESSERT

Le chou framboise pistache
Le cake citron
Le Dinannais
Le calisson
Le tiramisu BZH

ENTRÉE

Salade d'encornets snackés à la Provençale : iceberg, ratatouille légèrement vinaigrée, ciboulette

Salade Crétoise : féta et olives, concombre, tomates, iceberg

Salade Bistrot : pommes de terre grenailles, jambon sec, dés d'emmental, tomate

Salade de pâtes "Langues d'oiseau" aux légumes verts

Salade de carottes et céleri aux cranberries

SNACK

Rouleaux de printemps "Veggie"

Le p'tit club Américain

Le bäguel pomme, chèvre au miel, jambon de pays

Wrap's poulet, patate douce et cacahuètes

Burger "New Dehli" poulet curry

DESSERT EN VERRE

Salade de fruits frais à la menthe

Fromage blanc au coulis crumble

Mousse chocolat et céréales croustillantes

Pêche rôtie façon Melba

Panna cotta aux fruits rouges



PAIN D'ÉPICES

TRAITEUR DINAN

Printemps - Été 2017

02 96 39 84 79

06 62 86 19 84

06 99 06 03 31

paindepices@bbox.fr

www.traiteur-dinan.com

7 rue du Vent d'Autan
22100 TADEN

Tarif 10 € HT/Pers

Pain, beurre, condiments et 1/2 bouteille d'eau - Couverts, verres et serviettes jetables

Plateau IDENTIQUE pour l'ensemble des convives - Minimum de commande 5 plateaux

Commande 48h à l'avance - Plateau de dernière minute majoré, 14€ HT