



 **Stéphane Milan**
Maître Restaurateur
Compagnon du Tour de France
Membre de l'Académie Culinaire de France

Premier traiteur à proposer des plateaux Sur-Mesure

Composé votre plateau repas comme si vous étiez au restaurant !

Régalez-vous au bureau ou chez vous avec un coffret repas élaborer avec des produits de saison

Les plats sont à remettre à température au four traditionnel ou au micro-ondes

C'est vous qui choisirez l'entrée, le plats et le dessert

Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts et de saison

Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance direct de nos terroirs Français

Retrait dans notre établissement le Mercredi, Jeudi, Vendredi et Samedi

de 12h00 à 16h30.

Le Dimanche uniquement en retrait de 10h00 à 12h00 dans notre laboratoire

Livraison uniquement le Mercredi, Jeudi, Vendredi et Samedi entre 11h00 et 16h00.

Montant de la livraison 20,00 €.

Livraison offerte à partir de 150,00 € TTC de commande.

Pour les communes si dessus, pour toutes autres villes veuillez nous contacter.

(Arcueil, Antony, Bagneux, Bourg La Reine, Cachan, Châtenay-Malabry, Chatillon, Chevilly-Larue, Fresnes, Fontenay-Aux-Roses, Gentilly, L'Hay Les Roses, Kremlin Bicêtre, Le Plessis-Robinson, Montrouge, Malakoff, Rungis, Sceaux, Vanves, Villejuif, Verrières-Le-Buisson).

Commande uniquement la veille pour le lendemain avant 18H00 directement

Par SMS au 06.36.15.83.53 ou 06.36.13.37.28 ou 06.36.15.80.12.

Ou par mail : restaurant@letrevisé.fr

Paiement à la livraison soit par carte bancaire, chèques ou ticket restaurant.

Carte Automne Hiver 2021-2022

Entrées à 9,00€

- ℞ Terrine de foie gras de canard, fruits du moment et pain d'épices.
- ℞ Tartare de dorade, pomme, poire, mangue accompagnée de sa sardine fumée, œuf de poisson, vinaigrette fruits de la passion
 - ℞ Saumon gravlax maison, crème piment d'Espelette et blinis.
 - ℞ Escargots de Bourgogne au beurre ail et persil (par 6).
- ℞ Pâté en croûte tout volaille (pintade, canard, volaille des Landes), foie gras pistaches.

Plats à 19,00€

Plats à Réchauffer au Four Micro-Ondes ou Four Traditionnel

Poissons

La cuisson de nos poissons et de nos crustacés sont nacrés à cœur.

- ℞ Noix de Saint Jacques au poivre Timut, purée de panais à la vanille
- ℞ Dos de cabillaud rôti au four à l'anis étoilée, risotto aux cèpes et tomates à la provençales, beurre blanc à la fleur d'anis.

Viandes

- ℞ Jarret d'agneau confit, pomme grenailles et petits légumes.
- ℞ Ballotine de volaille, purée de pomme de terre, sauce poulette.

Plat Végétarien : Purée de pomme de terre, petits légumes et tomates provençales.

Desserts à 8,00€

- ℞ Pavlova aux fruits exotiques, crème Chantilly
 - ℞ Tartelette au chocolat et son dôme vanille
 - ℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly
 - ℞ Crème brûlée à la vanille Bourbon
- ℞ Tartelette d'automne aux fruits secs, crème anglaise.

Bon appétit

Vin blanc à la bouteille : Côtes du Rhône « Dom. La Guintrandy » 25,00 €

Vin rouge à la bouteille : Fronsac « Château Pipeau » 25,00 €

Vin rosé à la bouteille : Côtes de Provence « Maison Chapoutier » 20,00 €

Champagne à la bouteille : Brut « Maison Ragon-Perreira » 38,00 €

Vin blanc flacon de 10cl : Petit Chablis « Domaine de la Motte » 9,00 €

Vin rouge flacon de 10cl : Côtes de Bourg « Château Le Clos du Notaire » 8,00 €

Vin rosé flacon de 10cl : Côtes de Provence Cuvée Prunelle « Villa Vallombrosa » 7,00 €

Supplément : Petit pavé au levain à 0,50€TTC et verre, couverts, serviette, sel/poivre, vinaigrette à 1,50€TTC.