



 **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 élaboré avec des produits de saison

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

C'est vous qui choisissez l'entrée, le plat 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 ci-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 de Printemps

Entrées à 9,00€

- ℞ Terrine de foie gras de canard, framboises, figues et pain d'épices.
- ℞ Tartare de thon et saumon d'Ecosse Label Rouge, pomme Granny Smith, avocat, ananas, nuage de chair de tourteaux.
- ℞ Saumon gravlax maison, asperges sauvages à la croque au sel, crème piment d'Espelette et son gressin fleur de sel aneth.
 - ℞ Magret de canard et foie gras, riz et mangue façon maki, sauce miel soja cacahuètes.

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.

- ℞ Filet de bar, risotto snacké au pesto, sauce vierge et olives Taggiasche.
- ℞ Dos de cabillaud rôti au four à l'anis étoilé, fondue de fenouil et tomates à la provençale, beurre blanc à la fleur d'anis.

Vianades

- ℞ Demi-magret de canard des Landes, asperges et fruit du moment rôtis au miel.
- ℞ Ballotine de volaille, purée de pomme de terre, sauce aux morilles.

Plat Végétarien : Purée de pomme de terre, petits légumes et champignons des bois.

Desserts à 8,00€

- ℞ Fraisier, dacquoise amande, crème vanille
- ℞ Tartelette croustillante au chocolat Caraïbes 66%, feuillantine praliné cacahuètes, mousseline vanille
 - ℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly
 - ℞ Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bon appétit

Vin blanc à la bouteille : Côtes de Gascogne « Domaine Haut-Marin » 20,00 €

Vin rouge à la bouteille : Ventoux « Domaine La Choye » 20,00 €

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

Champagne à la bouteille : Blanc de Blancs « Maison Mont-Hauban » 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.