

# CARTE PLATEAUX REPAS



AUTOMNE-HIVER

Rive Gauche redonne ses lettres de noblesse au plateau repas : une carte gourmande et généreuse. Dressés dans une box élégante pensée comme un écrin, set de table, couverts, plats en papier de bambou sont à la fois beaux, agréables et respectueux de l'environnement.

Découvrez la collection Automne-Hiver, aux saveurs chaleureuses et authentiques.



## L'EQUINOXE

24,80€ HT

Salade Coleslaw Rive Gauche  
Choux vert, carottes râpées, coppa en copeaux, crème citronnée  
*Choux vert, carottes râpées, crème citronnée | VEG*

Dos de cabillaud rôti, quinoa tricolore aux agrumes, sauce aux herbes citronnée

*Quinoa tricolore aux agrumes, sauce aux herbes citronnée | VEG*

Brioche perdue crème montée à la vanille



## L'ENCHANTÉ

25,60€ HT

Taboulé d'hiver  
Semoule fine, carottes, courgettes, grenade, crème de menthe fraîche ciselée

Dos de saumon aux herbes sur fondue de poireaux, poêlée de panais

*Fondue de poireaux, riz aux herbes, poêlée de panais | VEG*

Cheesecake vanille - biscuit spéculos

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE BOISSONS  
POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU

PAIN DE NOTRE ARTISAN BOULANGER.  
COUVERTS & SERVIETTE INCLUS

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à [contact@rivegauchereception.fr](mailto:contact@rivegauchereception.fr)

Minimum de commande : 10 plateaux identiques

ENVIE DE FROMAGE ?  
CRAQUEZ POUR NOTRE BOITE  
3 FROMAGES GRANDS CRUS  
FINEMENT SÉLECTIONNÉS

SUPPLÉMENT 4.50€ HT

## LE FLOCON

26,90€ HT

Crèmeux de carottes Vichy,  
cumin & gambas poêlées

*Crèmeux de carottes Vichy, cumin | VEG*

Suprême de volaille française,  
riz forestier, sauce blanquette  
traditionnelle

*Riz forestier, sauce blanquette  
traditionnelle | VEG*

Panna cotta & son coulis de  
mandarine Rive Gauche



L'EXCELLENCE DU GOÛT  
MÊME AU BUREAU !



## LE VEGAN

28,40€ HT

Moelleux de fondue de poireaux, pomme de terre Agata

Aiguillette végétale Bio, gratin de choux fleur, sauce pommes  
Granny

Tiramisu au pain d'épices

## LE FLAMBOYANT

31,90€ HT

Filet de saumon gravlax, émulsion d'agrumes

Confit de canard, poêlée forestière

Poire façon Belle Hélène  
Poire au sirop Rive Gauche, coulis chocolat Valrhona,  
crème montée



CARTE PLATEAUX REPAS

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à [contact@rivegauchereception.fr](mailto:contact@rivegauchereception.fr)

Minimum de commande : 10 plateaux identiques