

CARTE PLATEAUX REPAS



PRINTEMPS – ÉTÉ

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 Printemps-Été, aux saveurs estivales et authentiques.



L'ÉVASION

25,80€ HT

Salade d'aubergines fondantes, sauce au vieux Xérès



Tajine de volaille, légumes pochés, semoule fine



Panna Cotta vanille de Madagascar, nappage de fruits rouges

L'HARMONIEUX

26,66€ HT

Julienne de courgettes marinées, féta au thym



Dos de cabillaud laqué au sirop d'érable, riz pilaf aux légumes de saison



Mousse de mangues fraîches



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

Minimum de commande : 10 plateaux identiques

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

SUPPLÉMENT 5.00€ HT

L'ENTRE-DEUX

27,06€ HT

Salade de haricots verts
persillade, copeaux de magret
fumé



Pavé de saumon poché, trio
de céréales, légumes façon
ratatouille, sauce coco curry



Salade de fruits de saison, sirop
vanillé



L'EXCELLENCE DU GOÛT
MÊME AU BUREAU !



L'ÉQUILIBRÉ

28,10€ HT

Salade de céleri rave, pomme Granny Smith et copeaux de Serrano



Suprême de volaille farcie aux olives, pommes de terre rate, haricots
verts, sauce romarin



Délice de fraises fraîches

L'AUDACIEUX

36,18€ HT

Tartare de saumon au couteau, émulsion citronnelle



Magret de canard du Sud-Ouest, gratin dauphinois à l'ancienne,
pointe d'asperge verte, sauce romarin



Tarte au citron déstructurée



CARTE PLATEAUX REPAS

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

Minimum de commande : 10 plateaux identiques