

Formules "Luxe"

29,03 € HT

Menu Fruité

Commande et validation au minimum 48h à l'avance

Terrine de dorade sébaste, sauce citronnée

—

Pavé de loup caramélisé au gingembre

Flan de petit-pois au lard croustillant

Crèmeux de pommes de terre

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Verrine mangue caramel fromage blanc crumble

2 miches de pain, 1 mini ballotin 2 chocolats,
1 bouteille d'eau 50 cl

Menu Chocolaté

Commande et validation au minimum 48h à l'avance

Foie gras de canard & haricots verts

—

Magret de canard au miel

Chartreuse de légumes

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Gaufre chocolat caramel

2 miches de pain, 1 mini ballotin 2 chocolats,
1 bouteille d'eau 50 cl



Au Chardon Bleu est une entreprise familiale, née en 1989 à Grenoble, qui veille à conserver les goûts originels et authentiques des produits de nos régions.

Tous nos produits sont entièrement fabriqués par nos artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers et cuisiniers au sein de notre laboratoire grenoblois.

Nous proposons des plateaux-repas équilibrés et élaborés selon le marché du jour et les saisons.

Dans notre démarche de développement durable et du "Bien manger", nous progressons en faveur de circuits courts et d'une agriculture raisonnée.

Nous travaillons ainsi à partir de produits bruts sélectionnés en collaboration étroite avec nos producteurs et fournisseurs locaux.

Nos plateaux-repas sont entièrement biodégradables en fibre de coco, amidon et maïs.

Plateaux repas

Menus Mars 2019



CHARDON
BLEU
30 ANS



Service Traiteur

04 76 87 45 08 / contact@auchardonbleu.com
www.auchardonbleu.com

Nos prix s'entendent hors frais de livraison.



Formules "Essentiel"

14,13 € HT

Menu Marché du jour

Entrée selon le marché du jour

—

Plat selon le marché du jour

—

Dessert du Chef

1 miche de pain, 1 bouteille d'eau 50 cl

Formules "Déjeuner"

19,82 € HT

Menu Marché du jour

Commande de dernière minute le jour-même jusqu'à 9h

Entrée selon le marché du jour

—

Plat selon le marché du jour

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Dessert du Chef

2 miches de pain, 1 mini ballotin 2 chocolats,
1 bouteille d'eau 50 cl

Formules "Déjeuner"

19,82 € HT

Menu Naïade

Commande et validation au minimum 48h à l'avance

Rouleaux de haricots verts au saumon fumé

—

Pavé de cabillaud en écailles de pommes de terre
Epinards juste poêlés

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Tartelette pomme cannelle

2 miches de pain, 1 mini ballotin 2 chocolats,
1 bouteille d'eau 50 cl

Menu Végétarien

Taboulé & Salade avocats tomates maïs

—

Ratatouille niçoise & timbale de riz

—

Tartelette pomme cannelle

1 miche de pain, 1 bouteille d'eau 50 cl

Menu Fraîcheur

Commande et validation au minimum 48h à l'avance

Aspic œuf, jambon et légumes
Salade avocats tomates maïs

—

Brochette de dinde et ananas
Taboulé et courgettes menthe

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Eclair fromage blanc, mangue caramélisée

2 miches de pain, 1 mini ballotin 2 chocolats,
1 bouteille d'eau 50 cl

Menu Tradition

Commande et validation au minimum 48h à l'avance

Pâté croûte Grand-Mère veau et porc

—

Poulet grillé, tartare de tomates, olives
Ratatouille niçoise & timbale de riz

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Finger praliné orange

2 miches de pain, 1 mini ballotin 2 chocolats,
1 bouteille d'eau 50 cl