

Formules "Luxe"

29,03 € HT

Menu Fruité

Commande et validation au minimum 48h à l'avance
Menu non modifiable

Rosace avocat gambas

—

Filet de turbot, courgettes au pesto
Ecrasé de pommes de terre

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Verrine fraise Melba

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
Menu non modifiable

Carpaccio de foie gras au jambon cru et
pommes vertes

—

Magret de canard au coulis de carottes et persil
Triangle de polenta grillé

—

Fromage de la Laiterie Gilbert

—

Must chocolat framboise

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 juin 2020



CHARDON
BLEU



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

Menu non modifiable

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

Menu Végétarien

Menu non modifiable

Poireaux vinaigrette

—

Lentilles à l'huile de noix

Courgettes menthe

—

Mango

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

Menu non modifiable

Entrée selon le marché du jour

—

Plat selon le marché du jour

—

Bleu du Vercors

—

Dessert du Chef

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

Menu Fraîcheur

Commande et validation au minimum 48h à l'avance

Menu non modifiable

Wrap au thon salade de carottes

—

Tomato burger riz méditerranée

—

Bleu du Vercors

—

Mango

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

Menu non modifiable

Rouleaux de haricots verts au saumon fumé

—

Tartelette crevettes et courgettes

Courgettes menthe taboulé d'été

—

Bleu du Vercors

—

Tartelette citron

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

Menu non modifiable

Poireaux mimosa

—

Pâté-croûte grand-mère veau / porc

Lentilles à l'huile de noix

Tomate à la provençale

—

Bleu du Vercors

—

Succès chocolat

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