

# Formules "Luxe"

29,03 € HT

## Menu Fruité

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

Salade périgourdine au foie et au magret fumé

—

Noix de Saint Jacques coppa et polenta  
Rémoulade de petits pois cranberries séchées et pomelo

—

Fromage reblochon

—

Mandarin Exotique

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**

Terrine de rouget et pommes de terre au parfum d'anis

—

Filet de pintade farcis au pain d'épices, jus gourmand  
Lentilles aux épinards et aux carottes

—

Fromage reblochon

—

Verrine comme un Bounty

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 Novembre 2020



CHARDON  
BLEU



Service Traiteur

04 76 87 45 08 / [contact@auchardonbleu.com](mailto:contact@auchardonbleu.com)  
[www.auchardonbleu.com](http://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

## 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

—

Fromage reblochon

—

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

**Menu non modifiable**

Clémentine aux crevettes et au fromage frais

—

Saumon au miel et au soja

Carottes aux graines de sésame

Semoule aux légumes

—

Fromage reblochon

—

Tropézienne poire caramel

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

### Menu Végétarien

**Menu non modifiable**

Lentilles et choux rouge

—

Carottes aux graines de sésame

Semoule aux légumes

—

Tropézienne poire caramel

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

### Menu Fraîcheur

Commande et validation au minimum 48h à l'avance

**Menu non modifiable**

Profiteroles de mousse de foie gras

—

Terrine de dinde et sa sauce tartare au fromage blanc

Quinoa aux petits légumes

—

Fromage reblochon

—

Tartelette au 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**

Tatin de pommes au magret fumé et aux figues

Salade de jeunes pousses

—

Filet mignon de porc

Lentilles aux noix

Choux rouge

—

Fromage reblochon

—

Financier croquant noisettes

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