

## LES BOISSONS

### • Cave à Vins

Gamay 75cl	8,00 €
Côte du Rhône 75cl	8,90 €
Côte de Provence 75cl	9,00 €
Muscadet 75cl	9,00 €
Bordeaux 75cl	11,00 €
St Nicolas de Bourgueil 75cl	13,50 €
Saumur Champigny 75cl	14,10 €
Côtes de Bourg 75cl	15,00 €
Crément de Loire Blanc ou Rosé 75cl	17,80 €

Champagne 28,00 €

### • Boissons Fraiches

Orangina 50cl	1,55 €
Minute Maid 33cl	1,55 €
Coca Cola 50cl	1,70 €
Coca Cola Light 50cl	1,70 €
Eau minérale Cristaline 1,5L	1,00 €
Eau minérale gazeuse Badoit 1L	1,20 €

### • Boisson Chaude

Café soluble, gobelet jetable, dosette de sucre et touilleur	1,00 €
--	--------

### Le Tarif comprend :

- Le pain et les condiments
- Une bouteille de 50cl d'eau minérale

### Conditions de commandes :

Une commande minimum de 6 plateaux repas de même formule est obligatoire. Celle-ci sera à confirmer au plus tard 3 jours avant.

### Conditions de livraison :

Livraison gratuite dans un rayon de 3km, au-delà un forfait de 10,00€ HT est appliqué. Nous consulter.

POUR COMMANDER CONTACTEZ :

Manuella POIRON – Tél. 02 40 94 71 60

manuella.poiron@ea-albizia.fr

L'Albizia  
RESTAURANT

PLATEAU REPAS - BUFFET  
TRAITEUR - COCKTAIL  
PETIT DEJEUNER - RESTAURANT

Pour **simplifier** vos réceptions professionnelles  
ou vous **régaler** en réunions

83 avenue Claude Antoine Peccot - 44700 ORVAULT

Tél. 02 40 94 71 60 – restauration@ea-albizia.fr

L'Albizia  
RESTAURANT

CARTE DES  
PLATEAUX REPAS

MENU A EMPORTER

[www.albizia-restauration.fr](http://www.albizia-restauration.fr)

## LA LUNCH BOX

12,50 €

Salade créole : blé, ananas, tomates et raisins sec



Wrap's à l'Indienne : crudités, poulet épicé mayonnaise



Pâtisserie du moment



Bouteille d'eau

## LE PLATEAU EXOTIQUE

15,00 €

Hawaïenne mix : Choux chinois, tomates, raisin sec, crevettes, mayonnaise, curry...



Aiguillettes de Poulet aux épices avec sa Salade Reine du Piémont à l'Antillaise



Chèvre frais au miel et beurre salé



Panacotta des Iles

## LE PLATEAU CAMPAGNARD

15,00 €

Terrine de fromage de chèvre, cœur de tomates confites et basilic



Éventail de Rôti de porc et son duo croquant de carottes râpées et courgettes



Camembert de Normandie et beurre salé



Feuillantine au chocolat

## LE PLATEAU RUSTIQUE

18,00 €

Verrine de concombre façon Tzatziki et crevettes



Poulet Rôti avec son rissoni façon Paëlla



Brie et beurre salé



Aumônière de pommes au caramel beurre salé

## LE PLATEAU BRETON

18,00 €

Mille feuilles de galettes à la Bretonne accompagné de sa salade verte



Andouille de Guémené et Jambon de Pays avec ses asperges à la Bretonne



Curé Nantais et beurre salé



Far Breton

## LE PLATEAU PROVENÇAL\*

18,00 €

Wrap's à la Provençale



Pavé de saumon et sa tapenade accompagné de sa salade Niçoise



Petit Moulé ail et fines herbes



Palet sablé caramel

## LE PLATEAU DÉCOUVERTE

20,00 €

Tous les mois, partagez un moment convivial autour de notre Plateau Découverte. Nous consulter pour la composition de celui-ci.

## LE PLATEAU GOURMAND

22,00 €

Aumônière de saumon fumé au chèvre frais



Suprême de volaille marinée au jambon de pays accompagnée de sa salade créole (Blé, ananas, tomates et raisins sec)



Ossau Iraty, salade de Mâche et beurre salé



Salade de fruits de saison à la menthe

## LE PLATEAU COUP DE COEUR

22,00 €

Terrine de St Jacques et sa crème à l'aneth



Filet mignon de porc à la crème moutarde avec sa salade de l'Adour aux gésiers de canard confits



Mousse de fromage de chèvre à l'italienne et son Mesclun



Éventail de fraises sur mousse caramel aux palets Breton (Fruits selon saison)

\*Le Plateau Provençal est composé d'un menu végétarien

*Tous nos tarifs sont TTC.*