



La Carte Nature

Commande
 48h à l'avance

Les entrées

Saladine juste croquante, truite fumée émulsion d'oxalis	9,50 €
Ficelle d'orties façon picarde	7,50 €
Terrine du chef, chutney de berce	7,50 €
Assiette de charcuterie	7,50 €
Soupe et cake du moment	6,50 €

Les plats

Filet de poisson du moment en habit végétal, crème pastel riz	15,50 €
Fondant de porc à l'épiaire, Aligot « façon picarde »*	15,50 €
Blanquette de volaille, légumes multicolores	15,50 €
Assiette Florale et végétale	15,50 €

Les desserts

Damier de fromages	6,00 €
Crumble de fruits de saison	5,00 €
Floraison de desserts	7,00 €
Craquant chocolat et argousier	7,50 €

*Une plante pouvant en cacher une autre
 en fonction de la saison et de la récolte

20,00 €
 par personne

Plateau Découverte

Rillette de truite à l'égopode,
 tuile pastel

Filet de volaille, sauce herbanaise,
 bouquet de légumes

Roulade de chèvre frais,
 saladine buissonnière

Moelleux au chocolat
 et menthe aquatique

20,00 €
 par personne

Plateau Surprise

Le plateau surprise
 découverte du Chef

Côté mer

ou

Côté Terre

15,00 €
 par personne

LA BOX Adulte

Déclinaison de charcuteries
 et fromage

Déclinaison de desserts

Cake Salé

½ Baguette tradition

BOX Enfant

Crudité de saison

Filet de volaille,
 saladine de pâtes fraîches

Salade de fruits et biscuit

10,00 €
 par enfant

Modalités de commande au dos
 Bon de commande disponible à l'accueil

Votre Commande

commande du/...../.....

à livrer le/...../.....

M, Mme :

Montant de la commande : €

les plats commandés seront facturés

Maison n° :

vers heures

La Carte Nature

Commande
48h à l'avance

Quantité

Les entrées

<input type="text"/>	Saladine juste croquante, truite fumée émulsion d'oxalis	9,50 €
<input type="text"/>	Ficelle d'orties façon picarde	7,50 €
<input type="text"/>	Terrine du chef, chutney de berce	7,50 €
<input type="text"/>	Assiette de charcuterie	7,50 €
<input type="text"/>	Soupe et cake du moment	6,50 €

Les plats

<input type="text"/>	Filet de poisson du moment en habit végétal, crème pastel riz	15,50 €
<input type="text"/>	Fondant de porc à l'épiaire, Aligot « façon picarde »*	15,50 €
<input type="text"/>	Blanquette de volaille, légumes multicolores	15,50 €
<input type="text"/>	Assiette Florale et végétale	15,50 €

Les desserts

<input type="text"/>	Damier de fromages	6,00 €
<input type="text"/>	Crumble de fruits de saison	5,00 €
<input type="text"/>	Floraison de desserts	7,00 €
<input type="text"/>	Craquant chocolat et argousier	7,50 €

*Une plante pouvant en cacher une autre
en fonction de la saison et de la récolte

BOX Enfant

Crudités de saison
 Filet de volaille,
 saladine de pâtes fraîches
 Salade de fruits et biscuit

10,00 €
par enfant

Quantité

Plateau Découverte

20,00 €
par personne

Rillette de truite à l'égopode,
tuile pastel

Filet de volaille, sauce herbanaise,
bouquet de légumes

Roulade de chèvre frais,
saladine buissonnière

Moelleux au chocolat
et menthe aquatique

Quantité

Plateau Surprise

20,00 €
par personne

Le plateau surprise
découverte du Chef

Côté mer

ou

Côté Terre

Quantité

LA BOX Adulte

15,00 €
par personne

Déclinaison de charcuteries
et fromage

Déclinaison de desserts

Cake Salé

½ Baguette tradition

Quantité

Le traiteur Nature (livré)