

# MOREY TRAITEUR

## *Plateaux repas 2016*



**4 gammes de tarifs (Découverte, Tradition, Affaire et Prestige)  
Tous nos plateaux sont servis avec fromage et dessert du jour, pain,  
eau minérale 50cl, couverts, serviettes)**

### **Formule Découverte**

*Plus léger, moins calorique et plus économique :*

- A : Salade de concombre aux herbes fines, rôti de jambon, salade verte
- B : Jambon de Bayonne, beurre de Bresse, Poulet rôti à la flamme, penne au pesto
- C : Salade Niçoise, calamars « Basquaise »
- D : Hareng doux à l'huile, écrasé de pomme de terre, rôti de porc grand-mère et poêlée de légumes
- E : Duo de crudités, dos de colin « mayonnaise », légumes vapeur, pot de crème citron

**11,50€**  
par pers.



## Plateau Tradition

14,50€  
par pers.

### Saveurs marines (sans porc)

- 1 : Rillettes de sardine, croutons tapenade  
Filet de rouget, fondue d'endives
- 2 : Salade de la mer (salade verte, avocat, agrumes, crevettes)  
Pavé de saumon rôti, baies roses et sésame, quinoa façon risotto
- 3 : Pâté en croute Tradition, rosette  
Rosbeef, confit de légumes

### Saveurs du Terroir

- 1 : Jambon persillé (Médaille d'or 2013) + rosette 2tr  
Filet de poulet grillé, tapenade, croutons et salade verte
- 2 : Salade de pomme de terre à la Lyonnaise  
Jarret de porcelet grillé à la graine de moutarde, poêlée de légumes
- 3 : Pâté en croute Tradition, rosette  
Rosbeef, confit de légumes

### Saveurs du Sud (sans porc)

- 1 : Taboulé et ½ tr de terrine de légumes + coulis de tomates  
Aiguillettes de poulet à l'orientale
- 2 : Salade de tomate, feta au pesto  
Filet de rouget, piment d'Espelette et mini légumes sauce rouille
- 3 : Farfale ou penne au basilic, terrine du pêcheur  
Rosbeef sauce épices, poêlée de légumes du sud

### Harmonies Nutritionnelles (Sans porc - validé par Claude godard)

- Niçoise à l'huile d'olives  
Tartare de légumes et blanc de volaille, jus d'herbes  
Assortiment de fruits ou similaire

### Sans Gluten (Sans porc)

- Salade de crudités, fromage frais et fruits secs  
Filet de poulet rôti à l'Italienne, haricots verts et tomates braisées  
Assortiment de fruits

### Plateau Végétarien (Sans porc)

- Chèvre frais et tartare de tomates  
Méli-mélo de légumes à la provençale, œufs pochés

### Plateau du jour

- Entrée du jour  
Viande ou poisson du jour (au choix)  
Fromage et dessert du jour

## Coffret Affaires

**Nouvelle présentation, nouveaux contenants !**

18,00€  
par pers.

### Saveurs du Sud-ouest

- Salade verte, gésiers confits, lamelles de foie gras  
Filet de canard « Basquaise » et tartare de courgettes

### Saveurs Nordiques

- Gambas marinées aigre-douce, cœur de laitue  
Plein filet de saumon rôti aux baies roses et sésame, légumes grillés

### Saveurs Italiennes

- Brochettes de Bresaola, boules de mozzarella, tomates confites au pesto  
Émincé de volaille caramélisé, Tagliatelles au parmesan

**Nouveau !**



## Plateau Prestige

### Terre et Mer

- A : Foie gras tradition « Maison », chutney de figues, pain brioché  
 Pavé de bœuf, sauce poivrade, salades mélangées
- B : Duo de saumon, gravellax et fumé Ecossais crème onctueuse citronnée  
 Noisette de veau sauce crème, boulgour aux petits légumes
- C : Carpaccio de Saint-Jacques  
 Émincé de magret de canard braisé aux épices douces, fondant de courgettes

Possibilité d'intégrer un plat chaud dans vos plateaux **Affaires** et **Prestige** dans de petits ramequins amovibles allant au four micro-ondes. Nous consulter.

## Carte des vins

### Prix indicatifs pouvant subir une augmentation au cours de l'année

Domaine de Monluc Blanc	5.08 € <sup>HT</sup>	Bourgogne côte Chalonnaise	8.60 € <sup>HT</sup>
Bourgogne Aligoté	6.25 € <sup>HT</sup>	Givry Vieilles vignes	9.38 € <sup>HT</sup>
Montagny 1er cru	12.04 € <sup>HT</sup>	Domaine Monluc rouge	5.08 € <sup>HT</sup>
Rully (village)	13.05 € <sup>HT</sup>	Complice Puech haut	5.42 € <sup>HT</sup>
Rully 1er cru	15.40 € <sup>HT</sup>	Côte du Rhône Morey	5.25 € <sup>HT</sup>
Riesling	6.63 € <sup>HT</sup>	Château Puech-Haut rouge	12.12 € <sup>HT</sup>
Pinot Gris	9.08 € <sup>HT</sup>	Crémant de Bourgogne	7.90 € <sup>HT</sup>
Côtes de Provence	5.75 € <sup>HT</sup>	Champagne Louis de Sacy	23.13 € <sup>HT</sup>
Domaine de Monluc Rosé	5.08 € <sup>HT</sup>	Champagne Ruinart Tradition	34.72 € <sup>HT</sup>
Viré clessé	11.25 € <sup>HT</sup>	Château Puech-haut rosé	9.13 € <sup>HT</sup>
Givry Clos de la roche	9.38 € <sup>HT</sup>		

*Pour une meilleure organisation, les commandes de plateaux doivent être passées 24h à l'avance. Dans le cas contraire nous vous proposons la formule « plateau du jour » selon le marché et l'inspiration du moment (14.50 €<sup>HT</sup>)*

*Sont inclus dans le tarif : fromage, pâtisserie du jour, pain, eau minérale, couverts plastique, serviettes et la livraison dans le périmètre du Grand-Chalon.*

**MOREY**  
**TRAITEUR**