

## Les Salades 8,20€

### LA CESAR AU POULET

Salade, bacon grillé, émincé de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises et sauce César.

### LA CALABRAISE NEW

Salade, tomates confites, Burratina, aubergines grillées, pignons, câpres, crème balsamique, pesto.

### LA FERMIERE

Salade, émincé de poulet, croûtons, dés d'emmental et mimolette, tomates cerises et œuf dur.

### LA SUEDOISE NEW

Salade, tomates cerises, miettes de surimi, crevettes, saumon fumé maison, pamplemousses, vinaigrette aux agrumes

### LA « CATALA BOWL » NEW

Salade, tomates cerises, filets d'anchois, copeaux de serrano, tomme catalane, oignons rouges et tapenade.

### L'ESTIVALE NEW

Salade, tomates cerises, melon, pastèque, billes mozzarella, Jambon serrano.

### LA VEGETARIENNE NEW

Salade, tomates cerises, petit épeautre, olives noires, pois gourmands, dés de feta, pois chiches et dés de patate douce.

### LA BOUDDHA BOWL NEW

Salade, tomates cerises, Riz noir, cranberries, pois gourmands, guacamole, ciboulette, patate douce, dés de pastèque fumé, vinaigrette soja sucré, huile d'olive.

### L'INTRIGANTE NEW

Salade, tomates confites, cœur d'artichauts, asperges vertes, dés de fêta, aubergines grillées, œuf. poché.

## Les Pâtes 8,70€

### LES CARBONARAS – 400gr

Tagliatelles, sauce carbonara, parmesan râpé.

### LES NOUILLES SAUTEES – 400gr

Nouilles chinoises, crevettes décortiquées, légumes cuisinés au soja et sésame.

### LES PESTO – 400gr

Tagliatelles, émincé de poulet, pesto et parmesan. NEW

### L'INDIENNE – 400gr

Tagliatelles, émincé de poulet au curry.

## Les Plats Mijotés 9,70€

### TATAKI DE THON (FROID)

Longe de thon albacore marinée au soja, citronnelle, gingembre, panée de sésame noir et doré. Betteraves Chioggia, julienne de carottes et courgettes croquantes.

### EMINCE DE BOEUF (FROID) NEW

Cuit basse température, sauce béarnaise, caviar d'aubergines.

### TARTARE DE SAUMON (FROID)

Préparé à notre façon, ratatouille de légumes.

### TARTARE DE BOEUF (FROID)

Préparé à notre façon, ratatouille de légumes.

### FILET DE ST PIERRE NEW

Filet de st pierre grillé, crème fève Tonka, Riz noir

### RISOTTO POULET PESTO

Risotto crémeux, parmesan, émincé de poulet, sauce pesto.

### SAUMON PANÉ NEW

Saumon pané aux sésames, crème Safrané, Polenta aux épinards.

### RAGOUT D'ETE A L'ORIENTALE NEW

Ragout de Cabillaud, épices orientales, carottes, courgettes, pois chiche.

### MIGNON DE PORC NEW

Filet mignon de porc cuit à basse température, sauce miel gingembre, courgettes sautées au Curcuma.

### L'IMPREVU

Plat concocté avec les produits du moment.

## Les Sandwichs 6,50€

### L'ELEGANT – 250gr

Pain céréales, émincé de blanc de poulet, œuf dur, rondelles de tomate, salade et sauce curry.

### LE BRUTUS – 250gr

Pain céréales, salade, émincé de poulet, bacon, copeaux de parmesan et sauce César.

### L'ITALIEN – 250gr

Pain céréales, salade, carpaccio de bœuf mariné, copeaux de parmesan, tomates confites et sauce pesto.

### L'ANDALOU – 250gr

Pain céréales, sauce tomaquet, Serrano, Manchego, salade.

## Les Poke Bowl 9,80€

### LA GRAVLAX (FROID)

Riz Thaï, saumon gravlax, mangue, avocat, radis, carotte, concombre, fève Soja, chou rouge râpé, sauce soja sucré huile d'olive.

### LA PORC CARAMEL

Émincé de longe de porc caramélisé, Riz thaï et pois gourmands.

### L'ASIATIQUE (FROID)

Riz Thaï, Tataki de thon, mangue, avocat, radis, carotte, concombre, fève Soja, chou rouge râpé, noisettes, sauce soja sucré, huile d'olive.

### LA CURRY COCO

Émincé de poulet cuisiné à base de curry, gingembre, lait de coco, Carottes, pousses de bambou, Riz thaï et pois gourmands, coriandre.

## Les Desserts 3,00€

Mousse au Chocolat, Moelleux chocolat

Tatin aux pommes, Salade de fruits,

Yaourt bio, Fromage du moment

Panacotta,

Fromage blanc

Tiramisu Oréo,

Tartelette citron meringuée

} Coulis: fruits rouges, exotique, caramel beurre salé

## Les Boissons

Vin rouge, rosé 25cl 3,50€  
(supplément de 1,50€ dans les plateaux et coffrets)

Vin bouteille 12,00€  
rouge, rosé de nos terres catalanes

Coca cola, coca cola 0% 33 cl 2,50€

Minute Maid orange 33 cl 2,50€

Ice Tea 33 cl NEW 2,50€

Bière Heineken 33 cl 3,00€

Eau plate 50 cl 2,00€

Eau pétillante 50 cl 2,00€

### LIVRAISON

du lundi au Vendredi midi

(10% de réduction toute commande passé avant 10H sur le site uniquement)

Pour toute commande passée AVANT 10h00 livraison entre 11h et 12h30.

Pour toute commande passée APRÈS 10h00 livraison entre 13h et 14h.

Nos tarifs sont Ttc (TVA 10%) et livraison comprise

## Les Plateaux Repas

Nos plateaux sont accompagnés (Fromage du jour, petit pain et une boisson au choix)

### L'ORIGINAL 24,00€

Salade « Catala bowl »

Filet St Pierre crème fèves Tonka

Mousse au chocolat

L'IRRÉSISTIBLE (FROID) 24,00€

Salade César

Tartare de bœuf ou Tartare de saumon

Tartelette citron meringuée

LE GOURMAND (FROID) 24,00€

Salade Fermière

Tataki de thon

Moelleux au chocolat

LE FRAICHEUR (FROID) 24,00€

Salade estival

Blanc de poulet, tagliatelles, légumes confits, pesto

Tatin aux pommes

LE TRANSALPIN 24,00€

Salade calabraise

Risotto poulet pesto

Panacotta

LE VEGETARIEN 24,00€

Salade Végétarienne

Nouilles chinoises, légumes croquants

Salade de fruits

PLATEAU DU MOMENT 21,50€

## Composez Votre Coffret\*

### COFFRET SANDWICH 10.50€

Un sandwich, un dessert et une boisson au choix.  
(couverts, serviette)

### COFFRET SALADE 11.20€

Une salade, un dessert et une boisson au choix.  
(couverts, serviette, petit pain, vinaigrette)

### COFFRET PATES 11.50€

Une box de pâtes, un dessert et une boisson au choix.  
(couverts, serviette, petit pain)

### COFFRET PLAT MIJOTE/POKE BOWL 12.30€

Un plat mijoté ou poke bowl, un dessert et une boisson au choix.  
(couverts, serviette, petit pain)

## Le restaurant qui se déplace au bureau.

Servi sur un plateau vous propose un service de livraison de coffrets et plateaux repas sur votre lieu de travail.

Ces coffrets, concoctés à base de produits frais et de qualité, vous permettront de partager un repas complet et équilibré, sans perdre une minute !

L'essentiel de nos produits étant assemblés dans notre laboratoire, la présence des allergènes suivants reste possible : céréales/gluten, crustacés, œuf, poissons, arachides, soja, lait/lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.

Soucieux des normes d'hygiène, «Servi sur un plateau» effectue des autocontrôles par les Laboratoires agréés. Nos viandes bovines sont d'origine Française ou suivant les arrivages, d'Argentine, du Brésil ou de la Communauté Européenne. Conformément au décret N°2002-1465 leur origine exacte vous sera confirmée lors de votre commande.

Pour votre santé

\* mangez au moins 5 fruits & légumes par jour

\* évitez de grignoter entre les repas  
pratiquez une activité physique régulière  
\* évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



Retrouvez l'ensemble de notre gamme événementielle sur notre site internet

[www.didier-pla-traiteur.fr](http://www.didier-pla-traiteur.fr)

N'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons à vos exigences afin de vous satisfaire et de vous guider dans tous vos événements.

Mariages, Repas d'entreprise, Repas de Famille...

5 rue des Artisans,  
Z.A. La Mirande  
66240, Saint Estève



## LIVRAISON

### DE PLATEAUX & COFFRETS REPAS

LE RESTAURANT QUI SE  
DÉPLACE AU BUREAU

## Carte Printemps - Été



Ordre  
Culinaire  
International

Cette année adoptons  
ensemble

LA GREEN ATTITUDE

Des  
packagings  
ECO-FRIENDLY

Et un traiteur



ENGAGÉ



Retrouvez nous sur :



04.68.38.28.15

[www.servisurunplateau.com](http://www.servisurunplateau.com)