

## LES SALADES 8.00€

### LA CÉSAR AU POULET

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

### LA FERMIÈRE

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

### LA TOSCANE

Salade, magret séché, chèvre, pignons, tomates cerises, tomates confites, câpres et copeaux de parmesan.

### « LA LYONNAISE » NEW

Salade, tomates cerises, pomme de terre vapeur, saucisse fumée, cornichon, œuf poché, oignons rouges et croûtons.

### LA VEGETARIENNE

Salade, tomates cerises, fèves de soja, olives noires, pois gourmands, lanières de poivrons rouges, pois chiches et oignons frits.

### LA GERSOISE NEW

Salade, magret de canard fumé, gésiers, bloc de foie gras, lardons, croûtons, tomates cerises.

### LA NORVÉGIENNE NEW

Salade, tomates cerises, pommes de terre vapeur, saumon fumé, œuf poché, crème ciboulette.

## LES POKE BOWL 9.50€

### LA GRAVLAX (FROID)

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

### 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 PORC CAMEL NEW

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

### LA POULET CITRONNELLE NEW

Poulet mariné, soja salé sucré, Riz Thaï, citronnelle, gingembre, oignons.

## LES PLATS MIJOTES 9.50€

### 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.

### SAUMON BELLEVUE (FROID)

Cuit vapeur, mayonnaise, et ratatouille de légumes

### SEICHES À LA SÉTOISE

Blanc de seiche cuisiné à base de bisque de homard et rouille, riz basmati.

### RISOTTO POULET CHAMPIGNONS

Risotto crémeux, parmesan, émincé de poulet, cèpes et sauce aux cèpes.

### ROUGAIL SAUCISSE

Saucisse cuisinée à la tomate, au gingembre, oignons, ail, coriandre et riz basmati.

### CURRY DE POISSON NEW

Cabillaud et saint Pierre cuisinés avec une sauce curry, carottes, navets boules, courgettes et pois gourmands.

### BLANQUETTE DE VEAU NEW

Blanquette de veau, petits oignons, carottes et champignons, riz Pilaf

### JOUE DE PORC AU BANYULS NEW

Joue de porc cuisinée au banyuls, oignons, poivrons rouges, tomates, Purée de patates douces au zest de citron

### FREGINAT DE BAIXAS NEW

Joue de bœuf cuisinée au vin rouge, accompagnée d'escalivade subtilement liée à l'aïoli.

### L'IMPRÉVU

Plat concocté avec les produits du moment.

## LES PÂTES 8.50€

### LES CARBONARAS - 400gr

Tagliatelles, sauce carbonara, parmesan râpé

### LES NOUILLES SAUTÉES - 400gr

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

### LES BOLOGNAISES NEW

Tagliatelles, sauce bolognaise et parmesan râpé

### LASAGNES AU SAUMON NEW

Pâtes lasagnes cuisinées à base de saumon, bisque de homard et épinards.

## LES SANDWICHS 6.50€

### L'ÉLÉGANTE - 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 DESSERTS 3.00€

Mousse au Chocolat, Moelleux chocolat

Tartelette sablée pommes et crème d'amandes

Salade de fruits, Yaourt bio, Tiramisu Poire spéculos,

Panacotta } Coulis de fruits rouges, exotiques, sauce caramel au beurre salé.

Fromage blanc

Fromage du moment

Baba « cool » **New**, Cheesecake fruits rouges **New**

## 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 2,00€

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 pour toute commande passée 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(FROID) 23.00€

Salade lyonnaise  
Saumon Bellevue  
Mousse chocolat

### LE VÉGÉTARIEN(FROID) 23.00€

Salade végétarienne  
Nouilles chinoises, légumes croquants  
Salade de fruits

### LE GOURMAND (FROID) 23.00€

Salade Fermière  
Tataki de thon  
Moelleux au chocolat

### LE FRAÎCHEUR (FROID) 23.00€

Salade norvégienne  
Blanc de poulet tagliatelles aux légumes confits et pesto

Tartelette sablée pommes crème d'amande

### LE TRANSALPIN 23.00€

Salade César  
Risotto poulet champignons  
Panacotta

### LE DECOUVERTE 23.00€

Salade Gersoise  
Curry de poisson  
Tiramisu poire spéculos

### PLATEAU DU MOMENT 21.00€

## COMPOSEZ VOTRE COFFRET\*

### COFFRET SANDWICH 10.50€

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

### COFFRET SALADE 11.00€

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

### COFFRET PÂTES 11.50€

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

### COFFRET PLAT MIJOTÉ ET POKE BOWL 12.00€

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

Livraison sur Perpignan  
hyper centre et son agglomération

\*TOUS NOS COFFRETS  
ET PLATEAUX REPAS  
SONT LIVRÉS FROIDS

# 04 68 38 28 15

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





### 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)

5, rue des artisans  
Z.A. La Mirande 66240 Saint-Estève France

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, Séminaire, Cocktail privé ou



## Livraison & DE PLATEAUX & COFFRETS REPAS

le restaurant qui se déplace au bureau

Carte  
Automne-Hiver  
2021/2022

Adoptons ensemble

### LA GREEN ATTITUDE

Et un packaging

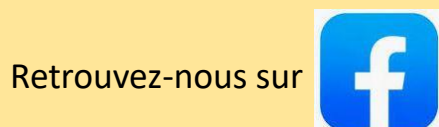
Eco-friendly \*

Un traiteur

Engagé



\* Respectueux de l'environnement



Ordre Culinaire International



[www.servisurunplateau.com](http://www.servisurunplateau.com)  
**04 68 38 28 15**