

**Coffret repas VIP N° 1 à 14.20 €uros**

Médailillon de saumon à la parisienne  
oeuf mimosa et tomate macédoine  
mayonnaise fines herbes

Magret de canard rôti  
et laqué au miel de sapin  
Petit bouquet de salade

Fromages Comtois

3 minis pâtisseries

pain de campagne individuel

**Coffret repas VIP N° 3 à 14.20 €uros**

Persillé de lapereau aux herbes potagères  
Mousseline moutardée

Dos de morue demi sel façon aoïli  
méli mélo de petits légumes

Fromages Comtois

3 minis pâtisseries

pain de campagne individuel

**Coffret repas VIP N° 2 à 14.20 €uros**

Persillé gourmand au foie gras  
et aux écrevisses  
crème de fines herbes

Dos de truite cuit vapeur  
riz andalou

Fromages Comtois

3 minis pâtisseries

pain de campagne individuel

**Coffret repas VIP N° 4 à 14.20 €uros**

Tartare de tomate et asperge aux écrevisses

Filet de canette déglacé au vinaigre de  
framboise, poêlée niçoise

Fromages Comtois

3 minis pâtisseries

pain de campagne individuel

*Les plateaux VIP sont confectionnés en  
barquette "desin" bicolore*

Minimum de commande : 5 coffrets identiques  
Commande inférieur à 5 coffrets : forfait fabrication 14 €

*LE CLOS FLEURI TRAITEUR SERVICE  
TEL : 03 84 47 80 10 FAX : 03 84 47 59 48  
Annule et remplace le tarif précédent*

## **Coffret repas VIP N° 5 à 14.20 Euros**

*Automne Hiver*

Bavarois de tourteau au saumon fumé  
Blinis tarama, sauce corail

Mignon de porc laqué aux sésames  
Nouille à la chinoise

Pot de cancoillotte maison

Crumble poire banane

pain de campagne individuel

## **Coffret repas VIP N° 7 à 14.20 Euros**

*Automne Hiver*

Gelée gourmande Franc Comtoise  
*Filet et œuf de caille, magret fumet  
Foie gras, gelée vin Jaune*

Roulade de sole et saumon  
Rizotto artichaut et tomate confite

Quenelle de Mont d'or

Moelleux amande et macaron

pain de campagne individuel

*Les plateaux VIP sont confectionnés en  
barquette "desin" bicolore*

## **Coffret repas VIP N° 6 à 14.20 Euros**

*Automne Hiver*

Gravelax de saumon à l'aneth  
Mousseline au citron vert

Suprême de pintade fermière  
Poêlée d'automne aux châtaignes

Affinés Comtois

Nage de fruits rouge  
et baba bouchon

pain de campagne individuel

## **Coffret repas VIP N° 8 à 14.20 Euros**

*Automne Hiver*

Fraîcheur de crevettes aux pamplemousses  
Mousseline maltaise, radis noir et  
gingembre frais

Noisette d'agneau au thym  
Semoule raisin aubergine

Dégustation de chèvres fermiers

Salade de mandarine au grand Marnier

pain de campagne individuel

***pour 1.5 € de plus nous pouvons confectionner  
les repas en coffret bio dégradable  
( Plateau kraft et barquette palmier)***

Minimum de commande : 5 coffrets identiques  
Commande inférieure à 5 coffrets : forfait fabrication 14 €

**LE CLOS FLEURI TRAITEUR SERVICE**  
TEL : 03 84 47 80 10 FAX : 03 84 47 59 48  
*Annule et remplace le tarif précédent*

**Coffret repas VIP N° 9 à 14.20 Euros**

*Printemps Été*

Tomates cerises mozzarella  
huile d'olive et basilic

Brochette de poulet au curry  
rizotto à l'indienne

Affinés Comtois

Cocktail de fraises aux fruits rouges

pain de campagne individuel

**Coffret repas VIP N° 10 à 14.20 Euros**

*Printemps Été*

Carpaccio de bœuf au basilic  
copeaux de Parmesan frais

Dos de saumon grillé  
semoule Provençale

Dégustation de chèvres fermiers

Mousse au chocolat  
et brioche

pain de campagne individuel

**Coffret repas VIP N° 11 à 14.20 Euros**

*Printemps Été*

Guacamole d'avocat, croustille de maïs  
petite salade de crevettes

Tajine d'agneau aux olives  
Penné au pistou

Pot de cancoillote maison

Œuf neige au caramel  
crème pistache

pain de campagne individuel

**Coffret repas VIP N° 12 à 14.20 Euros**

*Printemps Été*

Salade Niçoise

Composition de légumes  
végétarienne

Faiselle de fromage blanc  
gourmandise de fruits rouges

Délice exotique  
Coulis fruits de la passion

pain de campagne individuel

*Les plateaux VIP sont confectionnés en  
barquette "desin" bicolore*

Minimum de commande : 5 coffrets identiques  
Commande inférieure à 5 coffrets : forfait fabrication 14 €

*LE CLOS FLEURI TRAITEUR SERVICE  
TEL : 03 84 47 80 10 FAX : 03 84 47 59 48  
Annule et remplace le tarif précédent*

**Coffret repas BENTO à 16.40 Euros**

*Cuisine du monde*

Sushis, Makis, Sashimis  
wasabi, gingembre mariné

Yakitori de poulet sauce soja  
vermicelle de riz aux sésame

tofu et mesclum

Financier amande au thé vert

pain de campagne individuel

**Coffret repas ROMA à 16.40 Euros**

*Cuisine du monde*

Rouleau de speck farci ricotta  
Mesclum balsamique

Picatta de veau à la tomate  
ravioles aux épinards

Gorgonzalla crémeux

Tiramissu mascarpone

pain de campagne individuel

**Coffret repas APPOLON à 16.40 Euros**

*Cuisine du monde*

Salade Crétoise à la féta  
tomates et poivrons confits

Moussaka à l'agneau  
et aux aubergines

Dégustation de chèvres et brebis

Salade d'agrumes parfumée  
à la fleur d'oranger

pain de campagne individuel

**Coffret repas WIKING à 16.40 Euros**

*Cuisine du monde*

Gravelax de saumon crème norvégienne  
Smorebrod aux harengs

Dos de morue demi sel  
salade de pomme de terre à l'aneth

Gouda et Mimolette

Crumble pomme raisin noix de pécan

pain de campagne individuel

*Les plateaux VIP sont confectionnés en  
barquette "desin" bicolore*

Minimum de commande : 5 coffrets identiques  
Commande inférieure à 5 coffrets : forfait fabrication 14 €

*LE CLOS FLEURI TRAITEUR SERVICE  
TEL : 03 84 47 80 10 FAX : 03 84 47 59 48  
Annule et remplace le tarif précédent*