

Coffret repas VIP N° 1 à 14.80 Euros

Médailon 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 14.80 Euros

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 14.80 Euros

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 14.80 Euros

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 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° 5 à 14.80 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° 6 à 14.80 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° 7 à 14.80 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

Coffret repas VIP N° 8 à 14.80 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

*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 VIP N° 9 à 14.80 €uros

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 14.80 €uros

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 14.80 €uros

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 14.80 €uros

Printemps Été

Salade Niçoise

Composition de légumes
végétarienne

Faisselle 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 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 BENTO à 17.40 euros

Cuisine du monde

Sushis, Makis, Sashimis
wasabi, gingembre mariné

Yakitori de poulet sauce soja
vermicelle de riz aux sésame

toffu et mesclum

Financier amande au thé vert

pain de campagne individuel

Coffret repas APPOLON à 17.40 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 ROMA à 17.40 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 WIKING à 17.40 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*