



MAISON LAPIERRE

TRAITEUR

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2025

2 Rue du Marché NANTERRE 92000

[commercial@maisonlapierre.fr](mailto:commercial@maisonlapierre.fr)

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h



# GAMME RÉUNION

23.70€ H.T



## — MENU VIANDE —

Salade de chou rouge & agrumes  
OU Terrine de campagne, pickles d'oignon rouge

Médailon de volaille à l'estragon  
OU Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne  
...& Fettuccine aux lacets de légumes

Camembert & raisin frais  
1 petit pain nature

Éclair café

## — MENU POISSON —

Légumes racines rôtis aux épices  
OU Rillettes de saumon, petits toasts

Effeillé de cabillaud laqué aux herbes  
OU Tarte saumon, épinard  
...& taboulé à la menthe fraîche

Camembert & raisin frais  
1 petit pain nature

Tarte aux pommes

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Tzatziki à la menthe fraîche & toast de pain  
OU Salade de chou blanc, trévisse, raisin sec & noix

Farfalle au citron & fleurettes de brocolis  
OU Tarte chèvre poireaux & taboulé à la menthe fraîche

Camembert & raisin frais  
1 petit pain nature

Trio de chou à la crème

## — MENU VIANDE —

Pâté en croûte & pickles de légumes  
OU Tartine crémeux de champignons, champignons frais

Effeillé de veau au basilic  
OU Rôti de bœuf, crumble d'oignons  
...& salade piémontaise

Reblochon fermier & abricot moelleux  
1 petit pain graines

Panna cotta vegan poire

## — MENU POISSON —

Oeuf en gelée au saumon  
OU Tartine de chèvre frais & courgettes

Tataki de thon au sésame blanc  
OU Médaillon de lotte au curry  
...& Riz gourmand aux fruits

Reblochon fermier & abricot moelleux  
1 petit pains graines

Tartelette marron, mandarine

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Terrine aux légumes multicolores  
OU Tartine crémeux de carotte, copeaux de parmesan

Dahl de lentilles, riz basmati  
OU Dés de butternut, lentilles corail & chèvre frais

Reblochon fermier & abricot moelleux  
1 petit pain graines

Verrine chocolat, noisettes vegan

# GAMME HEALTHY

## 29.70€ H.T



# GAMME PRESTIGE

44.00€ H.T



## — MENU VIANDE —

Finger de millefeuille de foie gras mi-cuit, pain d'épices,  
chutney d'oignons rouges

Médailon de veau, rattes cuites à l'étouffée,  
perles de tomates & fleurettes de brocolis

Tomme de montagne, Ste Maure de Touraine & figue séchée  
2 petits pains (nature et graines)

Pâtisserie Marianne

## — MENU POISSON —

Ceviche de bar, leche de tigre, mirepoix d'agrumes

Dos de bar croustillant, salade de fenouil,  
radis daikon & quinoa

Tomme de montagne, Ste Maure de Touraine & figue séchée  
2 petits pains (nature et graines)

Pâtisserie Marianne

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Brouillade parfumée à l'huile de truffe noire,  
trompettes de la mort

Wellington aux légumes d'hiver (champignons, courge, châtaignes,  
épinards), sauce canneberge

Tomme de montagne, Ste Maure de Touraine & figue séché  
2 petits pains (nature et graines)

Pâtisserie Marianne

# LES BOISSONS

## LES SOFTS

EAU PLATE 50 cl OU 1 L

EAU PÉTILLANTE 33cl, OU 1L

COCA-COLA ORIGINAL OU ZÉRO 1.5 L

JUS DE FRUITS GRANINI 1 L (orange, pomme, multifruit, ananas, abricot, pamplemousse)

CANETTE 33 cl (Coca-Cola Original/Zéro, Ice Tea pêche, Orangina, Minute Maid pomme/orange/multifruit, Oasis pommes/cassis/framboises, Schweppes Agrumes)

## LES FESTIFS

IGP ILE DE BEAUTÉ  
Terra d'Aléria 2023

IGP CÔTES DE GASCOGNE  
L'Esprit de Joÿ 2022/23

CHINON AOP  
Château de Vaugaudry 2021/22

PROSECCO DOC  
Rocca dei forti

CÔTES DE PROVENCE AOP  
Minuty, côté Presqu'île 2023

BROUILLY AOP  
Château des Tours 2022

CHABLIS AOC  
Château de Fleys 2022/23

