

LES P'TITS PLATS DE PIERRICK



CARTE DES PLATEAUX REPAS 2025-2026

Le Classique

Entrée + plat + fromage + dessert Pain & boisson (*)

19 € HT

Le Luxe

Entrée + plat + fromage + dessert Pain & boisson (*)

25 € HT

Le Classique 💃

- Nos entrées
- · Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Coleslaw
- Betteraves rouges
- Taboulé
- Concombre à la crème
- Piémontaise

- Tomates mozzarella
- Rillettes de thon
- Terrine maison
- Assiettes de charcuteries
- Saumon fumé
- Champignons à la crème
- Duo melon/pastèque

Nos Plats Proids

- Salade viking (saumon fumé)
- Salade césar (poulet)
- Salade asiatique (crevette)
- Salade niçoise (thon)
- Salade italienne (jambon sec)
- Salade provençale (poulet)
- Filet de colin et salade composée
- Pavé de saumon et salade composée
- Rôti de bœuf et salade composée
- Rôti de porc et salade composée
- Rôti de dinde et salade composée
- Salade de quinoa et légumes croquants (végé) • Salade de feta à la grecque (végé)
- Salade de lentilles corail (végé)
- Salade de chèvre frais (végé)

Nos Plats chauds

- Lasagne du soleil (végé)
- Dahl de lentilles corail (végé)
- Lasagne chèvre-épinards (végé)
- Curry de légumes (végé)

- Tartiflette
- Carbonade flamande
- Blanquette de veau
- Couscous deux viandes
- Colombo de porc
- Sauté de porc au chorizo
- Emincé de dinde à l'indienne
- Poulet au camembert
- Tajine de volaille
- Rougail saucisse

- Lasagne bolognaise
- Sauté de porc au maroilles
- Chili con carne
- Poulet basquaise
- Hachi Parmentier
- Pavé de saumon
- Dos de colin
- Tagliatelle aux crevettes
- Filet de cabillaud à la moutarde
- Lasagne saumon épinard



Nos Promages

Nos desserts

- (un formage à choisir)
- Maroilles
- · Camembert au lait cru
- · Saint nectaire fermier
- Rollot fermier
- · Tomme grise
- Sire de Crépy
- · Sablé de Wissant
- Cap de gris nez
- · Tomme aux fleurs
- St maure de Touraine
- Comté
- Brie de Melun

- Tartelette citron meringuée
- Tartelette normande
- Tartelette aux fraises
- Tartelette Amandine
- Tartelette choco-coco
- Brownies aux noix fraîches
- Brownie nature
- Fondant chocolat noisette
- Moelleux pistache/framboise
- Moelleux aux pommes
- Moelleux de saison

- Tiramisu classique
- Tiramisu fruits rouges
- Tiramisu mangue coco
- Mousse chocolat
- Mousse chocolorange
- Mousse choco/coco
- Flan vanille
- Salade de fruits frais
- · Crumble pomme caramel
- · Crumble poire chocolat
- Crumble pomme fruits rouges



ELUXE S

Nos entrées

Tous les entrées de la Formule Classique

- Foie gras maison &chutney de figue
- Jambon Bellota ou noir de Bigorre
- Tartare de veau à l'italienne
- Tartare de saumon exotique
- Tartare de thon rouge
- · Tartare de st Jacques

Nos Plats Proids Nos Plats Chauds Tous les plats froids de la formule Tous les plats chauds de la formule

Classique

• Salade de langoustine passion&

• Gigot d'agneau

mangue

• Rôti de pintade farci

Tous les plats chauds de la formule Classique

- Rôti de pintade farci
- Noix de st Jacques flambées
- Parmentier de canard
- Tajine d'agneau
- · Paella royale
- · Couscous royal





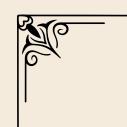
Deux fromages à choisir dans les formages de la formule Classique



Tous les desserts de la Formule Classique

- Entremets aux trois chocolats
- Entremets poire/chocolat
- Entremets fruits exotiques
- Entremets fruits rouges
- Entremets pistache/fruits rouges
- Entremets pomme/caramel au beurre salé







POUR COMMANDER

Les demandes de devis se font par mail ou via le site internet :

platsdepierrick@gmail.com

www.lesptitsplatsdepierrick.com

Commande minimum par 5 plateaux identiques. (Plats chauds en barquette micro-ondable individuelle à réchauffer.)

NOS COORDONNEES

La Centrale de Production 683 Route d'Abbeville 80 000 AMIENS Tel : 09.81.19.19.21



La Boutique Sud 64-66 Boulevard Ambroise Paré 80 000 AMIENS Tel : 09.86.68.16.61

LIVRAISON

Livraison possible.

Sur Amiens : 12,50 € Ht Hors Amiens : nous consulter