

Offre traiteur

La Filature d'Angreviers

Plats chauds mitonnés par notre traiteur partenaire, livrés à l'heure de votre choix en caisson isotherme. Y a plus qu'à servir !

Les tarifs sont affichés par personne - Mise à jour du 5 Janvier 2024

Les Formules

Formule Hiver à 14,50 €

(Tartiflette salade et vinaigrette + dessert au choix)

Formule Été à 12,90 €

(Salade composée 500g par personne au choix + dessert au choix)

Les Menus

À composer via la liste des plats uniques, entrées et desserts

Entrée (salade) + Plat + Dessert : 23,90€

Entrée + Plat + Dessert : 26,90 €

Entrée + Plat : 23,90 €

Plat + Dessert : 18,90 €



Les Buffets

Les buffets sont fournis avec du pain.

Le Buffet Plaisir à 19,90 €

Charcuterie : Terrine du chef, rillettes, saucisson sec à l'ail, andouille, salami et jambon blanc Viandes : Rôti de boeuf, rôti de porc

Plateau de fromages : 5 sortes

Tartelettes : Fruits de saison (pommes, poires, abricots...)

Le Buffet Plaisir Plus à 21,90 €

Charcuterie : Terrine du chef, rillettes, saucisson sec à l'ail, andouille, salami et jambon blanc

Assortiment de salades non composées (250g par personne): Betterave rouge, carottes râpées, céleri rémoulade, concombre à la crème, tomates vinaigrette

Viandes : Rôti de boeuf, rôti de porc

Plateau de fromages : 5 sortes

Tartelettes : Fruits de saison (pommes, poires, abricots...)

Le Buffet Convivial à 24,90 €

Charcuterie : Terrine du chef, rillettes, saucisson sec à l'ail, andouille, salami et jambon blanc

Assortiment de salades composées (250g par personne): Piémontaise, Américaine, Camar-guaise, Norvégienne, Landaise, Nantaise et Chinoise

Viandes : Rôti de boeuf, rôti de porc

Plateau de fromages : 5 sortes

Tartelettes : Fruits de saison (pommes, poires, abricots...)

Les Paniers Repas

15,5€ pour un adulte, 11,5€ pour un enfant (jusqu'à 10 ans)

Panier Végétarien

Une salade, un sandwich aux légumes et fromage (emmental ou brie), fruit et dessert

Panier Terroir

ne salade, un sandwich à la viande (jambon blanc, poulet ou rosbif), fruit et dessert



Les Salades composées

250g pour une entrée : 5,50 €

500g pour un plat : 9,90 € (hors formule)

◆ Taboulé

◆ Melon/Pastèque/Menthe

◆ Piémontaise

◆ La Grecque (salade verte, feta, tomates, poivrons, concombres, olives à la grecque, oignons, vinaigrette, huile d'olive, jus de citron, herbes de Provence)

◆ La Provençale (blé, olive, tomate, concombre, fromage)

◆ L'Italienne (tagliatelles fraîches, mozzarella, jambon cru, tomates, basilic, vinaigrette, jus de citron)

Les Plats Uniques

Tous nos plats sont à 15,50 € (sauf Tartiflette à 11,50 €)

◆ Tartiflette, salade et vinaigrette

◆ Cuisse de canard confite au muscadet

◆ Poulet basquaise

◆ Blanquette de Veau

◆ Rougail Saucisses

◆ Chili con Carne

◆ Jambalaya

◆ Paëlla catalane

◆ Choucroute

◆ Colombo de poulet

◆ Moussaka ou Moussaka végétarienne



Les Entrées

Toutes nos entrées sont à 8,90€.

◆ Jambon Macédoine, œufs mimosa et melon

◆ Terrine de pintade à la mangue

◆ Demi-Avoocat crevette

◆ Demi Avocat crabe

◆ Coquille de saumon

Les Desserts

Desserts à 3,90 €

◆ Tartelette citron meringuée

◆ Far breton

◆ Crumble (fruits rouge, poires, pommes, chocolat)

◆ Brownies

◆ Crème brûlée

◆ Mousse chocolat (noir, blanc, ou lait)

Desserts à 4,90€ (hors formules)

◆ Forêt noire

◆ Entremets exotique (biscuit noix de coco, base craquante, crèmeux passion, insert mangue, mousse de noix de coco)

◆ Tartelette - Fraise ou framboise

Pour toute question
ou commande :
contact@lemoulinideal.fr
06 58 26 12 34