

Plateau de saumon **52,50 €** (10 à 12 personnes)

Plateau de viande froide **76,20 €** (15 personnes)
(rôti de bœuf, rôti de porc, rôti de poulet mariné)

Plateau de fromages classique **20,90 €** (12 personnes)
(camembert, chèvre buche, comté, emmental)

Plateau de fromages AOC - AOP **29,00 €** (12 personnes)
(camembert au lait cru, roquefort, comté, brie de Meaux)

Tarte normande (10 pers) **4,70 €** Tarte citron (10 pers) **5,40 €**

Tarte chocolat (10 pers) **6,10 €** Tarte citron meringué (10 pers) **9,60 €**

Charlotte fruits rouges (10 pers) **13,20 €** Charlotte poires (10 pers) **13,70 €**

Forêt noire (la part) **1,00 €** Tarte tatin (la part) **1,80 €**

Salade de fruits (pour 10) **9,80 €** Corbeille fruits (par personne) **0,70 €**



Plats chauds (sur demande)

> Prestations avec ou sans service

> Pour toutes demandes sur mesure, contactez-nous

> Commande à valider **10 jours minimum** avant votre événement

Nos activités commerciales sont destinés à améliorer la prise en charge des travailleurs en situation de handicap accueillis dans notre établissement.

IPNS, ne pas jeter sur la voie publique



Service Traiteur



Découvrez nos offres :

Formule complète : **9,90 €** par personne

Cocktail dînatoire : **10,70 €** par personne

Buffet à composer



ESAT Paul Besson - Restaurant la Roche Gourmande

1 à 7 chemin de la Roche du Temple - 91150 ETAMPES

Tél. : 01-64-94-50-36 - Fax : 01-64-94-52-14

E-mail : paul-besson-commercial@wanadoo.fr

Site web : www.paul-besson91.com

La Roche Gourmande

Formule complète :

Photos non contractuelles

Formule classique

9,90 € par personne

- 1 crudité au choix (carottes râpées, betteraves, concombres, tomates vinaigrette) ;
- 1 salade composée au choix (pomme de terre thon, salade de pâtes, salade lentilles) ;
- Plateau assortiment charcuterie (saucisson à l'ail, terrine de campagne, salami) ;
- Plateau viande froide au choix (cuisse de poulet, rôti de porc, rôti de dinde) ;
- Plateau de fromage au choix (brie, camembert, chèvre bûche) ;
- 1 dessert au choix (tarte chocolat, tarte normande, tarte au citron)



Cocktail dinatoire :

Formule apéritif

5,40 € par personne

- 4 canapés prestige ;
- 2 verrines salées



Formule mignardises sucrées

5,30 € par personne

- 3 mignardises sucrées ;
- 1 verrine sucrée ;
- 3 macarons assortis



Buffet à composer :

Plateau charcuterie classique

23,20 € (12 à 15 personnes)

(terrine de campagne, saucisson sec, saucisson à l'ail, salami, cornichons)

Plateau charcuterie supérieure

35,40 € (12 à 15 personnes)

(jambon blanc torchon, rosette de Lyon, terrine forestière, jambon pays, cornichons)

Saladier crudités

9,50 € (10 personnes)

(tomates vinaigrette, betteraves rouges, carottes râpées, concombres vinaigrette, chou rouge, chou blanc pommes)

Plateau légumes croquants

10,10 € (10 à 12 personnes)

(bâtonnet de carottes crues, chou fleur en fleurette cru, légumes de saison, sauce tartare, béarnaise et mayonnaise)

Salades composées (pour 10 à 12 personnes) :

Salade lentilles paysannes :	15,70 €	Taboulé aux légumes :	15,80 €
Riz niçois au thon :	16,00 €	Concombres Tzatziki :	19,60 €
Salade piémontaise jambon :	23,80 €	Salade piémontaise poulet :	23,80 €
Salade marco polo :	24,70 €	Salade de gambas au surimi :	49,80 €

