

PRESTATIONS TRAITEUR POUR LE SALON ENERGAÏA

enerGaïa
Le Forum des énergies renouvelables



Montpellier, le 5/11/2021

HUSSER



TRAITEUR & RECEPTION
Tél. 04 67 02 03 04

Recevoir avec excellence

OCCITANIE ● PROVENCE



3 SNACKS


Horaires : 8h00 – 18h00

- ❖ Tarif des consommations
- ❖ Tarif restauration
- ❖ Plateaux repas




TARIF DES CONSOMMATIONS

BOISSONS FRAÎCHES

Eau minérale (50 cl)	2,00 € TTC
Bière pression	2,50 € TTC
Coca Cola	2,50 € TTC
Coca Cola Zéro	2,50 € TTC
Orangina	2,50 € TTC
Ice Tea Pêche	2,50 € TTC
Schweppes Agrumes	2,50 € TTC
Perrier	2,50 € TTC
Jus de fruit 25 cl Bio  - Les Vergers de Thau	3,50 € TTC

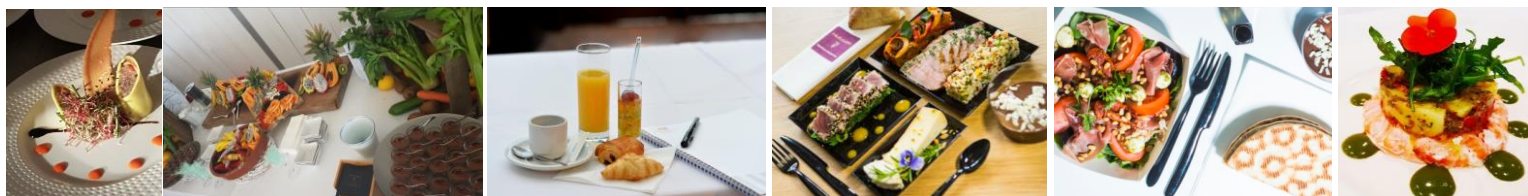
BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso AAA Sustainable Quality™	2,00 € TTC
Thé vert nature Bio 	2,50 € TTC
Mini viennoiserie	1,00 € TTC

VINS

Coteaux du Languedoc Vin Bio ou en conversion	La bouteille	Le verre
<i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>	18,00 € TTC	3,50 € TTC

Emballages écologiques & biodégradables




TARIF RESTAURATION

SANDWICHS

Thon, sucrine, oignon, œuf dur	5,00 € TTC
Poulet, crudités, sauce tartare	5,00 € TTC
Saumon fumé, sucrine et fromage blanc aux herbes	5,00 € TTC
Jambon, beurre	5,00 € TTC
Wraps Poulet curry	5,00 € TTC

SALADES

Salade César Salade verte, poulet, crouton, tomate, œuf, parmesan	7,00 € TTC
Salade Nordique salade verte, saumon fumé, concombre, crevettes, surimi, tomate	7,00 € TTC
Salade Végétarienne  (Salade de saison, panisse grillée, aubergine rôtie, tomate confite, houmous de betterave, crackers maison)	7,00 € TTC

PANINI

Panini poulet fromage	5,00 € TTC
Panini 3 fromages	5,00€ TTC

BOX

Parentier de canard et herbes fraîches	10,00 € TTC
Blanquette de veau, son riz pilaf	10,00 € TTC
Parillada de la mer, nouilles chinoises	10,00 € TTC

DESSERTS

Yaourt	3,00 € TTC
Pâtisserie au choix	4,00 € TTC
Fruits (2 mandarines)	2,00 € TTC

Emballages écologiques & biodégradables



PLATEAUX REPAS

Le 8 décembre 2021

Plateau repas 1

Œuf poché sur un lit de quinoa et petits légumes

*Salade de joue de bœuf et condiment,
sur un lit de légumes et pomme de terre façon pot-au-feu*

Fromage de région

Mousse au chocolat, crémeux café et meringue

¼ l d'eau

Pain

Plateau repas 2

*Cannelloni d'effiloché de cabillaud et brandade de Nîmes,
ses légumes du moment et sa vinaigrette de Picholines*

Parillada de poisson et légumes du moment, sauce aux herbes

Fromage de région

Sablé à la pomme Reinette du Vigan

¼ l d'eau

Pain

Plateau repas Végétarien

Salade de lentilles corail, brunoise de légumes et gingembre

Salade de pommes de terre, haricots, cebette et curry

Salade de fruits

¼ l d'eau

Pain

Plateau repas :

Entrée, Plat, Fromage, Dessert 25 € TTC



PLATEAUX REPAS

Le 9 décembre 2021

Plateau repas 1

Tarte de légumes d'hiver, sa compotée de tomate

Dos de cabillaud, tian de légumes et son aioli

Fromage de région

Tarte poire et amande

¼ l d'eau

Pain

Plateau repas 2

Aubergine confite, tomate cerise poêlée et mozzarella, sa vierge

Pièce de bœuf cuite au four rosé et son tian de légumes du Sud

Fromage de région

Douceur de marron, fromage frais et meringue

¼ l d'eau

Pain

Plateau repas Végétarien

Tarte revisitée de légumes du potager

Salade de blé et petits légumes

Salade de fruits

¼ l d'eau

Pain

Plateau repas :

Entrée, Plat, Fromage, Dessert 25 € TTC

