



NOS FORMULES PLATEAUX REPAS

(De 14.00 € à 26.00 €)



FORMULES 1

Tomates mimosa
Rôti de dinde
Salade de riz composée
Fromage du jour
Petit pain
Brownie au chocolat

Salade coleslaw
Saumon en terrine
Tortis aux trois légumes
Fromage du jour
Petit pain
Fromage blanc au coulis de fruits rouges

FORMULES 2

Terrine de légumes, sauce tartare
Suprême de volaille, sauce curry
Tagliatelles aux légumes frais
Fromage du jour
Petit pain
Muffin aux myrtilles

Taboulé à l'orientale
Filet de lieu, sauce cocktail
Macédoine de légumes
Fromage du jour
Petit pain
Croquant chocolat

FORMULE VEGETARIENNE

Terrine de légumes, sauce tartare
Salade de légumes cuits à la provençale
Fromage du jour
Petit pain
Salade de fruits

FORMULES 3

Salade de chèvre et tomates séchées
Rosbeef, crème d'anchois
Salade piémontaise
Fromage affiné
Petit pain
Salade de fruits

Salade Hollandaise (*saumon fumé, crevettes, pommes de terre, pommes...*)
Pavé de saumon, sauce estragon
Salade haricots verts, tomates séchées, fruits secs
Fromage affiné
Petit pain
Clafoutis aux fruits rouges

FORMULES 4

Œuf poché au saumon
Suprême de pintade fermière rôti au jus de volaille réduit
Salade piémontaise
Duo de fromages affinés
Petit pain
Macaron framboise

Carpaccio de bœuf et parmesan
Filet de rouget à la graine de sésame
Légumes cuits provençaux au pesto
Duo de fromages affinés
Petit pain
Carioca (*biscuit aux noix, crème légère au café*)

FORMULES 5

Salade de gambas sur lit de mangue verte
Magret de canard au thym et au miel
Tian de légumes et roquette
Duo de fromages affinés
Petit pain
Carpaccio d'ananas, sirop vanille et rhum blanc

Rillettes de morue fraîche et coulis de tomates
Filet de bœuf, sauce tartare
Pressé de légumes
Duo de fromages affinés
Petit pain
Panacotta à l'amande amère et petite salade de fruits rouges

Foie gras et chutney de fruits secs
Bar farci à la brunoise de légumes, crème acidulée
Tatin du maraîcher
Duo de fromages affinés
Petit pain
Brownie gourmand au caramel

Commande minimum de 6 plateaux par formule proposée

*Nos plateaux comprennent des couverts jetables et serviette papier (& gobelet si commande boisson)
Nous vous invitons à nous consulter pour toute commande de boissons accompagnant vos plateaux repas*



NOS FORMULES ASSIETTES FROIDES

La garantie d'un repas complet et gourmand en une seule assiette

(De 12.00 à 15.00 €)



ASSIETTE MER

Salade verte, Saumon fumé
Pommes de terre, Crevettes roses,
Œuf poché
Sauce crème acidulée

ASSIETTE PAYSANNE

Salade verte, pommes de terre, carottes,
Haricots verts, gésiers, magret fumé,
Dés d'emmental

ASSIETTE ENSOLEILLEE ou « Végétarienne sans fromage »

Salade verte, aubergines, poivrons,
Courgettes grillées, tomates séchées
Pignons de pin, fromage de chèvre, croûtons

ASSIETTE EXOTIQUE

Salade verte, ananas, kiwi
Poulet tandoori, sésame grillé
Vinaigrette à l'orange

La Carte des desserts (3.00 €)

Croquant chocolat
Macaron framboise
Financier aux griottes
Tarte fine aux pommes
Salade de fruits

Conditions générales de vente (plateaux et assiettes) :

Article 1 - Application des Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Article 2 – Commandes

Toute commande ou modification de commande doit être confirmée par écrit et passée au plus tard 24 heures avant la livraison, Cordier Traiteur se réserve le droit de modifier la composition des plateaux repas et des assiettes froides en cas de commande le jour même où en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits et/ou en vertu du principe de précaution.

Article 3 - Conditions d'annulation

Toute annulation d'une commande par le client intervenant après 14 h, la veille du jour de la prestation, entraîne la facturation totale de la prestation par notre établissement.

Article 4 – Allergies alimentaires

Pour toute commande de nos plateaux le client devra impérativement nous informer si des personnes sont atteintes d'une allergie alimentaire. A défaut de ce signalement, notre responsabilité ne pourra être retenue.

Article 5 – Prix

Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la commande. Ces prix s'entendent livraison non comprise.

Article 6 – Livraison

Les tarifs de livraison sont établis en fonction du lieu de livraison, elles sont offertes dans un rayon de 6 Kms, et 12 Kms pour une commande de 15 plateaux ou assiettes froides et plus. Au-delà, nous consulter.

Article 7 - Modalités de paiement

Sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis, la facture correspondant au montant des prestations fournies par Cordier Traiteur, sera payable au comptant à réception de la facture. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de la SARL DPC.