



Maffrais
Services



ESAT Maffrais-Services

Restaurant - Cuisine Centrale

Route de Betton à Thorigné-Fouillard

Plateaux repas froid dès 13€50 H.T **(inclus végétarien)**

Livraison valable pour Rennes et sa première couronne pour un minimum de 15 personnes.

Toute commande inférieure à 15 personnes et/ou dans un autre périmètre sera soumise à une plus value estimée lors de l'élaboration du devis.

Tous nos plateaux et les différents ustensiles (serviettes, gobelets, verres) sont éco responsables.

Les plateaux repas sont susceptibles de changer en fonction des saisons.

Plateau végétarien: 13€50 H.T

Salade méditerranéenne au concombre, carottes râpées au citron frais, salade rose au quinoa, tapas à croquer et sauce grelette, poire cuite au poivre et cannelle, un fruit frais, 1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.

Plateau Buddha Bowl: 15€80 H.T

Salade verte, carottes râpées au maïs, chou rouge aux noix, taboulé oriental, poivron grillé, poulet mariné, bille mozzarella, œuf.
Panacotta caramel beurre salé,
1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.

ou

Salade verte, betteraves râpées, salade de pommes de terre aux dés de jambon, salade niçoise, filet de lieu frais à la graine de sésame, dés de mimolette, rillettes de thon.
Mousse au chocolat maison,
1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.

Plateau premium: 15€80 H.T

Duo de carottes râpées et chou blanc aux raisins, salade de pâte au saumon fumé, mousse de canard, filet de poulet mariné, fromage, fruit, moelleux chocolat,
1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.

ou

Taboulé oriental, betteraves crues râpées et noix, rillettes de poisson frais, filet mignon au poivre, fromage, fruit, tarte aux pommes,
1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.

Plateau plaisir: 19€00 H.T

Salade de pâte à la féta, carottes râpées au jus de citron, wrap aux légumes croquants et crème curcuma, duo de charcuterie, Filet de lieu frais à la graine de sésame, panacotta beurre et tarte au chocolat salé,
1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.

ou

Salade Vosgienne aux haricots verts, salade de pommes de terre aux dés de jambon, wrap fromage thon et légumes craquants, suprême de volaille rôti à la graine de moutarde, panacotta coulis de fruits rouges et tarte aux fruits,
1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.

Plateau gourmand: 23€00 H.T

Salade de lentilles au saumon fumé, mesclun de jeunes pousses de salades, wrap aux légumes croquants et saumon frais, foie gras maison aux figues et son pain d'épices
panacotta au chorizo, magret de canard rosé, fromage AOP,
trio de réductions sucrées,
1 bouteille d'eau plate 50cl, pain individuel et condiments.