

SUGGESTIONS DE PLATEAUX REPAS

2025 TTC

PLATEAU N° 1 17,50 €

Le Saint Antoine

*tomate mozzarella
avec Œuf Mimosa
Assiette de Saint Antoine
Saucissons, Jambon cru, terrine
Jambon cuit, beurre, Cornichons
Tome de Cambrai
Pain, beurre
Tarte*

PLATEAU N° 2 19,80 €

Le Traditionnel

*Deux salades de poissons
avec Œuf Mimosa
Scapine de poulet et rôti de porc
Deux salades composées
Maroilles, pains, beurre
Tarte*

PLATEAU N°3 22,50 €

Le "Saveur"

*Terrine de Saint Jacques ou de Saumon au cerfeuil
Macédoine , œuf mimosa
Rôti de porc et Rôti de Bœuf
Salade verte et sa vinaigrette au herbes
Trois salades composées
Chevretine et Ch'ti Roux
Pain, Beurre
Tarte*

PLATEAU N°4 25,00 €

Le Plaisir

*Darne de saumon poché
Trois Tranches de viandes
Rôti de porc, de bœuf et escalope de dinde
Trois salades composées
Chevretine et Ch'ti Roux
Pain, Beurre
Tarte*

PLATEAU N°5 27,50 €

Le Gourmet

*Tartare de Saumon et sa chiffonnade
de Saumon fumé
Rosbeef et gigot d'Agneau
Trois salade composées |
Assortiment de trois fromages
Pain de Campagne
Entremet Chocolat ou Framboisier*

PLATEAU N°6 30,00 €

Le Fin Gourmet

*Pannequet de Saumon Fumé ou
Duo de Foie Gras et sa Chutney de fruits
Piccata de Filet de Bœuf et Gigot d'Agneau
Trois salade composées |
Assortiment de trois fromages
Pain de Campagne
Entremet Chocolat ou Framboisier*

BOISSONS

*is de fruits: 3,50 euros 1/2 Eau plate: 1 euros , 1/2 Pét
Uby blanc : 11 euros
Maucailloux rouge: 16 euros*

Plateaux végétarien possible sur demande

Maison Tual Traiteur

125, rue de Paris DOUAI Tel 03,27,88,78,83

*Afin de mieux vous servir la Maison TUAL se réserve le droit de modifier
la composition des plats en fonction du marché du jour.*