

LE MENU “AMANDINE PRESTIGE”

Prix du Menu

17,75 € / Repas

Une formule revisitée désormais accompagnée d'une barquette innovante pour un dressage de l'assiette digne des plus belles tables !

Le plaisir du restaurant s'invite directement chez vous.



Démonstration d'utilisation de la barquette

Prix du Menu

15,95 € / Repas

LE MENU “AMANDINE PLAISIR”



Présentation du menu “Amandine Plaisir”

Un menu alternatif au menu Prestige.

Avec des plats tout aussi gourmands et soigneusement élaborés, il vous offre le plaisir du menu prestige, à un tarif plus accessible. Un vrai régal pour vos papilles et sans excès pour votre budget !

Bien évidemment vous retrouverez, comme chaque semaine, notre menu traditionnel !

Nous ne changeons pas vos habitudes, notre formule repas traditionnelle reste la même !



2025

REPAS BISTRONOMIQUE

A rendre
au plus tôtAMANDINE
PRESTIGE

CHOLLET TRAITEUR

Semaine 4 à Sem 7

17,40 € le repas complet

Sem 4	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE ARGENTUEIL AUX CŒURS DE PALMIER RIS DE JEUNE BOVIN EN PERSILLADE PURÉE DE VITELOTTES ET DE CAROTTES FORÊT NOIRE *ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TERRINE AUX ST JACQUES EFFILOCHÉ DE JOUE DE BŒUF À L'AUVERNATE CHOU BRAISÉ ET SES PETITS LARDONS TROPÉZIENNE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CHAMPIGNON FARCI AU BŒUF BIO RÔTI DE VEAU AUX PLEUROTES TAGLIATELLES DES PRAIRIES D'HIVER BRUNOISE DE FRUIT DE SAISON	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> RIZ AUX ŒUFS BROUILLÉS OSSO BUCCO DE VOLAILLE PETITS LÉGUMES DE SAISON CUISINÉS MOELLEUX CHOCOLAT	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TERRINE DE LIÈVRE FILET DE SOLE TROPICALE 1/2 POMME DE TERRE FARCIE ET FLEURONS DE BROCOLIS TRANCHE DE BRIOCHE ET TIMBALE DE PURÉE DE FRUITS	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE ROMANE TERRINE DE VOLAILLE "DE JULIEN" GALETTES DE LÉGUMES CHAUSSENS AUX POMMES	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SAUCISSON EN BRIOCHE BROCHETTE D'AGNEAU TIMBALLE D'ÉCRASÉ DE COCO ANANAS RÔTIS FLAMBÉS AU RHUM
Sem 5	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TERRINE AUX ST JACQUES RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE MÉLANGE DE LÉGUMES D'ANTAN FORÊT NOIRE *ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CROUSTADE RÔTI DE BŒUF LIMOUSINE PURÉE DE VITELOTTE DUO DE FROMAGES DE CHÈVRE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE FILET DE BAR 1/2 POIVRON FARCI TARTE CAMPAGNARDE AUX POMMES	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TAGLIATELLES DE CÉLERIS, CAROTTES ET COURGETTES POULET RÔTI BIO DUO DE RIZ LONG AU MAÏS MANDARINES & CLÉMENTINES AU RHUM	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TÊTES DE CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MAGRET DE CANARD AU VINAIGRE BALSAMIQUE FLAN D'EPINARD ET TOMATES CERISES MOELLEUX AU CHOCOLAT	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE CÉSAR SAUTÉ DE COCHON NOIR POMMES SARLADAISES MINI TROPÉZIENNE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> OEUF POCHÉ CERF MÛJOTÉ AU VIN ROUGE POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS PANA COTTA CARAMEL
Sem 6	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CAKE DE LÉGUMES À LA MENTHE GRENADIN DE PORC SAUCE CRÉMÉE TIAN DE LÉGUMES SUR SEMOULE DE CHOUX FLEUR CRÊPE DE LA CHANDELEUR *ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE SARLADAISE AUX PÉPITES DE FOIE GRAS LAPIN SAUCE GRAINES DE MOUTARDE PÂTES FRAÎCHES ITALIENNE MERINGUE SURPRISE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE FLAN DE LÉGUMES D'HIVER GÉNOISE ROULÉE AUX FRUITS DE SAISON	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> QUICHE AUX ESCARGOTS EVENTAIL D'AIGUILLETTES DE VOLAILLE SUR RÂPÉ DE POMMES DE TERRE AMANDINE TARTE BOURDALOUE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TÊTES DE CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CUISSÉ DE CANETTE CONFITE TOMBÉE DE PETITS NAVETS ET TOMATES CERISES SALADE DE FRUITS AU KIRCH	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> RILLETES DE CRABE AU SEL DE GUÉRANDE EFFILOCHÉ DE BŒUF AU SOJA NOUILLES CHINOISE / POIS GOURMANDS SABLÉ CITRON MERINGUÉ	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> FLAMMENKUECH PIÈCE DE VEAU À LA FORESTIÈRE POÊLÉE ANDINE ET ÉPIS DE MAÏS GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE
Sem 7	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> DÉLICE D'AVOCAT AU CRABE SUPRÊME DE PINTADE VALLÉE D'AUGE GRATIN DAUPHINOIS BABA AU RHUM *ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> MÉDAILLON DE MERLU SAUCE BEARNAISE AGNEAU DE 7 H CONFIT COCO VENDÉEN TARTELETTE POMME / POIRE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> POÊLÉE DE CHAIR DE GRENOUILLE PERSILLÉE STEAK FAÇON BOUCHÈRE POTATOES ET ENDIVE MACARON VANILLE FRAMBOISE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> PETITS GÉSISERS CONFITS AUX POMMES AMANDINE SURPRISE DE LA MARÉE TIMBALE DE RIZ THAI AU SOJA GÂTEAU NID D'ABEILLE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CROQUE MONSIEUR SAUTÉ DE KANGOUROU À LA GRLOTTE POÊLÉE DE PETITS LÉGUMES CROQUANTS BARQUETTE DE 3 MINIS BEIGNETS	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> PÂTE EN CROÛTE DE CERF ET POMME VERTÉ 1/2 COQUELET À L'AMÉRICAIN LÉGUMES GRILLÉS DÉLICE AU PAIN D'ÉPICES	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TACOS AUX LÉGUMES ESCALOPE DE VEAU MILANAISE LASAGNES VÉGÉTARIENNES CHEESECAKE

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)

livré le MARDI (repas du Mercredi, Jeudi, Vendredi)

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)

2 Jours de livraison/semaine : MARDI (repas du Mercredi / Jeudi / Vendredi) & VENDREDI (repas du Samedi / Dimanche / Lundi / Mardi)
Rayez la colonne entière pour les jours non pris



2025

REPAS BISTRONOMIQUE

A rendre
au plus tôtAMANDINE
PLAISIR

CHOLLET TRAITEUR

Semaine 4 à Sem 7

15,60 € le repas complet

Sem 4

ENTRÉE
PLAT/CANOTIERE
DESSERT

LUNDI 19/01/26	MARDI 20/01/26	MERCREDI 21/01/26	JEUDI 22/01/26	VENDREDI 23/01/26	SAMEDI 24/01/26	DIMANCHE 25/01/26
☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TARTELETTE AUX POIREAUX ET JAMBON JOUÉ DE BŒUF MARINÉE RATATOUILLE CONFITE PANNA COTTA FRUITS ROUGES *Ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TERRINE DU MARCHÉ DE PROVENCE SAUTÉ DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE BEIGNETS DE SALSIFIS, FAGOT D'HARICOTS VERTS SALADE D'AGRUMES À LA FLEUR D'ORANGER	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE DE THON AUX CREVETTES CURRY DE POULET GRATIN DE LÉGUMES ENTREMET PISTACHE CHOCOLAT	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CARPACCIO DE RADIS NOIR AUX AGRUMES SAUTÉ D'AUTRUCHE AU POIVRE ROSE RISOTTO CRÈMEUX TATIN D'ABRICOTS	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CONCOMBRE RIZ CURRY EN MILLEFEUILLE PORC AU CAMEL RIZ CANTONAIS FAISSELLE AU MIEL	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES BRANDADE DE POISSON COMPLET DOUCEUR MANDARINE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> DUO DE GÉSIFERS, FOLIES DE VOLAILLE ET POMME AMANDINE BROCHETTE DE KEFTAS DE VEAU POÊLÉE GOURMANDE SALADE DE FRUITS ROUGES

Sem 5

ENTRÉE
PLAT/CANOTIERE
DESSERT

LUNDI 26/01/26	MARDI 27/01/26	MERCREDI 28/01/26	JEUDI 29/01/26	VENDREDI 30/01/26	SAMEDI 31/01/26	DIMANCHE 01/02/26
☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TOMATE COCKTAIL FARCIE BLANQUETTE DE DINDE RIZ PILAF PÊCHE SUR LIT DE VANILLE *Ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE ROMANE ROUGAIL DE SAUCISSES FUMÉES TOMATE GRILLÉE NID D'ABEILLE AUX AMANDES	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> EMIETTÉ DE SURIMI AU CRABE ET PETITS LÉGUMES CARI D'AGNEAU À LA RÉUNIONNAISE MÉLANGES DE CÉRÉALES SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE KEBAB BŒUF AU VIN DE BORDEAUX POÊLÉE MARAÎCHÈRE TARTE AUX POMMES CAMPAGNARDE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> PÂTE EN CROÛTE REMPLIE MÉDAILLON DE MOUSSE DE CANARD DUO SAUMON ET COLIN SAUCE OSEILLE POMMES PERSILLÉES ANANAS RÔTI	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> QUICHE LORRAINE "MAISON" CAILLE AUX RAISINS WOK DE LÉGUMES RIZ À L'IMPÉRATRICE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> ASPIC DE BŒUF EPAULE DE VEAU RÔTIE PÂTES FRAÎCHES SALAMBO

Sem 6

ENTRÉE
PLAT/CANOTIERE
DESSERT

LUNDI 02/02/26	MARDI 03/02/26	MERCREDI 04/02/26	JEUDI 05/02/26	VENDREDI 06/02/26	SAMEDI 07/02/26	DIMANCHE 08/02/26
☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CHAMPIGNONS DE PARIS EN VERDURE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF BIO COMPLET POMME RÔTIE AUX ÉPICES *Ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TARTARE DE LÉGUMES DU SOLEIL SUR SON CHEDDAR CUISSÉ DE POULET JAUNE BRAISÉE LÉGUMES DU SUD POÊLÉS À L'AIL GÂTEAU DE SEMOULE MAISON	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TOMATE FARCIE MIMOSAS ALOUETTE DE VEAU POMMES DE TERRE ANNA POIRE BELLE HÉLÈNE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> SALADE DE SAUCISSES DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE BROCHETTE DE BŒUF SUR LIT DE PURÉE DE BROCOLIS ET DE CAROTTES TARTE FIGES AMANDES	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CORNET DE JAMBON ASPERGES BLANCHES DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRONNÉE RIZ BASMATI ET PETITS LÉGUMES GRILLÉS CLÉMENTINES À LA CANNELLE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TARTE AU FROMAGE FONDANT DE PORC AUX OLIVES LÉGUMES OUBLIÉS CANNELÉS DE BORDEAUX	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TERRINE DE SAUMON JARDINIERE NAVARIN D'AGNEAU HIVERNAL MOJETTAS À LA POITEVINE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

Sem 7

ENTRÉE
PLAT/CANOTIERE
DESSERT

LUNDI 09/02/26	MARDI 10/02/26	MERCREDI 11/02/26	JEUDI 12/02/26	VENDREDI 13/02/26	SAMEDI 14/02/26	DIMANCHE 15/02/26
☐ <i>oui je choisi ce repas</i> CRÊPE AUX CHAMPIGNONS BŒUF AU VIN DE BORDEAUX FLAN DE COURGETTES MOELLEUX CHOCOLAT *Ce Menu ne peut pas être dissocié	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> FOND D'ARTICHAUD MIMOSAS GRILLADE DE COCHON ÉPAISSE PÂTES À L'ITALIENNE PAMPLEMOUSSE RÔTI À LA VANILLE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE BROCHETTE DE POISSON AU MARCHÉ ET SON JUS CITRONNÉ GRATIN DE POIREAUX ET DÉS DE POIVRONS ROUGES PANNA COTTA CAMEL	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> DELICE DE TOMATES MOZZARELLA BASILIC CRÈME CITRONNÉE ESCALOPE DE VOLAILLE ROULÉE AUX HERBES D'HIVER POMMES SARLADAISES POIRE AU FOUR À LA CANNELLE	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> TARTELETTE DE BOUDIN BLANC ET POMME GOLDEN BROCHETTE DE KEFTAS DE VEAU LÉGUMES TAJINE ABRICOTS TARTE TATIN	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> PETITS LÉGUMES CONFITS À L'ESPAGNOLE ANDOUILLETTE DE CANARD AU JUS RIZ BLANC CUISINÉ AUX PETITS LÉGUMES EMINCE D'ANANAS	☐ <i>oui je choisi ce repas</i> RILLETES DE THON OSSO BUCCO DE DINDE BRAISÉE DUO DE CAROTTES JAUNES ET ORANGES TARTE AUX PRUNES

livré le MARDI (repas du Mercredi / Jeudi / Vendredi)

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)

2 Jours de livraison/semaine : MARDI (repas du Mercredi / Jeudi / Vendredi) & VENDREDI (repas du Samedi / Dimanche / Lundi / Mardi)
Rayez la colonne entière pour les jours non pris