



CATERING SERVICES  
MIGROS

# Menus à la carte

1 entrée + 1 plat (avec garnitures) + 1 dessert  
Minimum 25 personnes, livraison non comprise



# Les entrées

## Entrées froides

1 portion = 100g

Salade verte.....	3.-
Salade de carotte.....	3.-
Salade de céleri.....	3.-
Salade de maïs.....	3.-
Salade de rampon.....	4.-
Salade mêlée (verte, carotte, maïs).....	5.50

1 portion = 120g

Salade de pomme de terre aux herbes.....	4.50
Salade de riz à la niçoise.....	4.50
Salade de taboulé à l'orientale.....	4.50



Menus à la carte



## Sur assiette

Cocktail de crevettes en cœur d'endive.....	12.50
Salade gourmande (salade verte, foie gras, saumon fumé).....	15.-

## Nos terrines

1 portion = 100g

Terrine de légumes du moment.....	3.80
Terrine de campagne au poivre vert.....	4.50
Terrine de Saint-Jacques au Muscadet.....	4.80
Pâté en croûte de canard.....	4.80

## Entrées chaudes

Crème de courge.....	6.50
Vol-au-vent de champignons sur lit de salade.....	9.50
Coquille Saint-Jacques au safran.....	12.-

## Les plats



### Plats froids

Rôti anglais (roastbeef) froid et sa garniture.....	14.50
Saumon fumé aux câpres.....	14.50
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan.....	14.50

### Plats chauds

*1 portion = 180g*

#### Les émincés

Emincé de poulet sweet & sour.....	13.50
Emincé de porc au curry.....	13.50
Emincé de bœuf Stroganov.....	15.-
Emincé de veau à la zurichoise.....	19.50

#### Nos rôtis

Rôti de porc, sauce à la crème.....	19.-
Rôti anglais (roastbeef), sauce au choix (forestière, poivre, romarin).....	23.-
Rôti de veau, sauce forestière.....	25.-
Contre-filet de bœuf, sauce au vin.....	25.50
Filet de bœuf Wellington.....	27.50

#### Les poissons

Paupiette de saumon.....	13.50
Crevettes sweet & sour.....	14.50

### Menus à la carte

## Les garnitures

### Féculents

*1 portion = 120g*

Riz parfumé.....	2.50
Riz pilaf.....	2.50
Tagliatelles au beurre.....	3.-
Gratin de pommes de terre portion.....	3.50
Pommes de terre rôties et gousse d'ail.....	3.90

### Légumes

*1 portion = 180g*

Jardinière de légumes.....	2.50
Poêlée campagnarde.....	2.50
Tomate à la provençale.....	2.50
Carotte glacée.....	2.50
Duo de carottes.....	2.50
Haricots verts au beurre.....	2.50
Fagot de haricots verts.....	3.-



## Les desserts

Verrine passion-meringue (66 ml).....	4.50
Verrine framboise-mascarpone (66 ml).....	4.50
Verrine mangue et passion (140 ml).....	5.-
Verrine chocolat, caramel au beurre salé (140 ml).....	5.-
Tartelette aux framboises et chocolat blanc.....	4.20
Tartelette aux framboises et copeaux de chocolat blanc.....	5.80
Tartelette citron meringuée.....	6.20
Truffé au chocolat.....	5.50
Mousse au chocolat.....	6.20
Tarte fine aux abricots.....	6.20
Tarte fine aux pommes.....	6.20



## Les menus

*Minimum 80 personnes, livraison non comprise*

Emincé de poulet sweet & sour.....	14.50
Riz parfumé	
Sauté de dinde, sauce crème.....	15.50
Jardinière de légumes	
Gratin de pommes de terre portion	
Cuisse de pintade grillée.....	15.50
Bâtonnière de légumes aux brocolis	
Pommes de terre paysanne	
Crevettes sweet & sour.....	17.50
Riz parfumé	
Emincé de bœuf Stroganov.....	18.50
Poêlée campagnarde	
Pâtes au blé dur	
Emincé de veau à la zurichoise.....	24.50
Duo de carottes	
Riz nature	
Epaule de rôti de veau au jus.....	31.50
Jardinière de légumes	
Pommes de terre paysanne	