



FR  
80.373.001  
CE

## Brasserie Gourmande La Parenthèse

Savoir-recevoir...Naturellement !

7 rue des Lagunes Zone Bresle Maritime direction Saint Quentin la Motte 80460 Oust – Marest

tel ; 03 22 26 16 93 [www.virta.fr](http://www.virta.fr) mail ; [contact@virta.fr](mailto:contact@virta.fr)  
Cocktails. Séminaires. Repas direction ; Congrès ; Evenements

### TARIFS MENUS PLATEAUX 2018

Tva 10 %

LE PLATEAU THYM CITRON 17.01 € ht 18.90 € ttc

Cocktail avocat / agrumes / litchi / miel  
Poitrine de poulet tandoori  
Boulghour aux herbes fromage blanc  
Fromage du moment  
Assiette gourmande ( mini baba ; cannelés , macaron ; tropézienne  
Pain

LE PLATEAU SARIETTE 17.01 € ht 18.90 € ttc

Salade de lentillons bio de Picardie oignons rouges / dés de saumon  
Filet de caille juste rôtie  
Poireaux vinaigrette de champignons  
Fromage du moment  
Tarte aux pommes cannelle  
Pain

LE PLATEAU SAUGE 17.01 € ht 18.90 € ttc

Barigoule de légumes croquant filet de rouget  
Emincé de poulet au lard fumé  
Fricassée de patate douce / noix / herbes aromatique  
Fromage du moment  
Lingot chocolat croustillant  
Pain

LE PLATEAU MELISSE 17.01 € ht 18.90 € ttc

Salade de fèves chèvre tomates  
Chiffonnade de bœuf moutarde en grain  
Duo de tagliatelles aux légumes / olives noires  
Fromage du moment  
Croquant mangue passion  
Pain

LE PLATEAU MENTHE 17.01 € ht 18.90 € ttc

Salade d'artichaut jambon cru  
Filet de cabillaud juste poché  
Lentilles millet huile vierge  
Fromage du moment  
Le citron chantilly crumble  
Pain

LE PLATEAU VERVEINE 17.01 € ht 18.90 € ttc

Terrine du Vimeu / salicornes de la cote d'opale  
Pavé de saumon croûte de graminées  
Riz muticouleurs  
Fromage du moment  
Compote de rhubarbe éclat de spéculos  
Pain

LE PLATEAU HERBE A CURRY 17.01 € ht 18.90 € ttc  
Emincé de volaille à l'emmental  
Maquereau au gingembre  
Pépinettes aux herbes du moment vinaigrette câpres poivron  
Fromage du moment  
Opéra  
Pain

LE PLATEAU CIBOULETTE 17.01 € ht 18.90 € ttc  
Caviar d'aubergine / croûtons à l'anchois  
Filet de canette émincé poivre de timut  
Risotto de sarrasin aux fèves  
Fromage du moment  
Gâteau vanille fruits rouges  
Pain

LE PLATEAU VEGAN VEGETARIEN 17.01 € ht 18.90 € ttc  
Mescia d'épeautre / lentilles quinoa pomme verte herbe à curry  
Légumes pot au feu pomme de terre aioli  
Fruit frais du moment  
Riz au lait de coco coulis de fruits rouges  
Pain

LE PLATEAU S/ GLO 17.01 € ht 18.90 € ttc  
Dahl de lentilles quinoa crevettes gingembre lemon  
Filet de cabillaud sauce vierge  
Lentilles millet basilic  
Fruit frais  
Faisselle soja coulis de fruits  
Pain sans gluten



### **MINIMUM DE 4 PLATEAUX IDENTIQUES**

*A commander la veille avant 14 heures*

*Les plateaux sont accompagnés de sel poivre verre couverts plastiques serviette moutarde ou mayonnaise*

*Les annulations de plateaux seront à indiquer par téléphone avant 9 h le jour même*