

Les Fraîcheurs

(serviette, sel, poivre, couverts)

LE MANOSQUE

- Salade de légumes au poulet & pain aux noix
- Sauté de porc à la provençale & taboulé aux aromates
- Tartelette citron meringuée

14,95€ HT
16,45€ TTC



LE CUZCO*

- Salade de lentilles et tomates, lanières de jambon Serrano & pain sans gluten
- Quinoa assaisonné aux petits légumes & saumon mariné au citron
- Délice chocolat sans gluten

* SANS GLUTEN

15,95€ HT
17,55€ TTC



15,95€ HT
17,55€ TTC



LE LÉRIDA

- Duo de tomates cerises au pesto, crevettes basilic & pain aux noix
- Émincés de cabillaud & pasta façon aioli
- Cake moelleux aux éclats de framboise

LE FLORENCE**

- Tartare de ratatouille, artichauts au pistou & pain aux noix
- Pané de blé tomate mozzarella & poêlée de légumes d'été
- Salade de fruits

** VÉGAN

15,95€ HT
17,55€ TTC

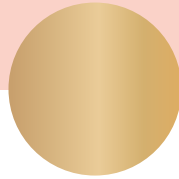


Les Boissons

Vins, bières, champagne, jus de fruits...
pour accompagner vos plateaux repas,
vous avez le choix.

Les Gourmands

(serviette, sel, poivre, couverts en inox)



18,00€ HT
19,80€ TTC



LE PALERME

- Salade d'asperges blanches & vinaigrette à la ciboulette
- Filet de poulet à la sicilienne & salade de farfalles
- Chèvre affiné & mesclun
- Pain aux noix
- Crème brûlée

18,00€ HT
19,80€ TTC



LE BRIGHTON

- Gaspacho à l'Andalouse
- Fish'n chips de cabillaud, poêlée de courgettes & risoni mascarpone
- Fourme d'Ambert AOP & mesclun
- Pain aux noix
- Bavaois framboises & amandes

19,00€ HT
20,90€ TTC



LE PÉRIGUEUX

- Salade au filet de canard fumé, pignons de pin & vinaigrette balsamique
- Pintade farcie à la normande, tatin de légumes & grenailles au romarin
- Brie de Meaux & mesclun
- Pain aux noix
- Tartelette aux fruits de saison

Assiettes
micro-
ondables

LES PLATEAUX
REPAS



Les Prestiges

(serviette, sel, poivre, couverts en inox)

LE SAINT-MALO

- Entremets à la truite & mousse d'asperges
- St Jacques aux tomates confites, duo de riz pilaf & légumes d'été
- Camembert & mesclun
- Pain aux noix
- Quatuor de mignardises



20,00€ HT
22,00€ TTC

LE BANGALORE

- Brochettes de gambas sautées à l'ail sur lit de courgettes
- Sauté de veau au curry rouge, pommes façon sarladaise & poêlée fèves et champignons
- Comté AOP & mesclun
- Pain aux noix
- Finger chocolat saveur fraise & pistaches caramélisées



23,00€ HT
25,30€ TTC

LE SARLAT

- Pressé de canard au foie gras
- Rumsteck de bœuf émincé, rösti de légumes & pommes de terre à la Gersoise
- Ste Maure de Touraine & mesclun
- Pain aux noix
- Authentique Fleur de Lys Yanka



26,00€ HT
28,60€ TTC

LES PLATEAUX
REPAS

Assiettes
micro-
ondables

Les Coffrets

(serviette, sel, poivre, pain aux noix, couverts en inox)

15,95€ HT
17,55€ TTC

LE SAUTÉ DE VEAU

- Sauté de veau au curry rouge, pommes façon sarladaise & poêlée fèves et champignons
- Cookie aux pépites de chocolat & éclats de noisettes
- Evian 50cl

À réchauffer au micro-ondes !



LE DOS DE CABILLAUD

- Dos de cabillaud sauce ciboulette, duo de riz pilaf & poêlée de courgettes
- Muffin cœur cerise
- Evian 50cl

À réchauffer au micro-ondes !



LE POULET SICILIEN

- Filet de poulet à la sicilienne, grenailles au romarin & poêlée de légumes d'été
- Tiramisu speculoos
- Evian 50cl

À réchauffer au micro-ondes !



LA CÉSAR

- Salade, tomates cerises, émincés de poulet sauce césar, parmesan, olives noires, poivrons & croûtons
- Cookie aux pépites de chocolat & éclats de noisettes
- Evian 50cl

L'OCÉANE

- Salade, filet de saumon cuit, émietté de thon, surimi, concombres, tomates, avocats & sauce citron aneth
- Panacotta aux fruits rouges
- Evian 50cl

LA FROMAGÈRE

- Mesclun, tomates cerises, mimolette, emmental, chèvre, croûtons & cerneaux de noix
- Salade de fruits
- Evian 50cl

Vos cocktails, baptêmes, communions, mariages seront gourmands avec Yanka !

COMMANDEZ SUR :

www.plateaux-repas-yanka.com

06 72 76 66 76

 **Yanka**
TRAITEUR GOURMAND DEPUIS 1910