

Les Fraîcheurs

(serviette, sel, poivre & couverts en écorce de bambou)



18,00€ HT
19,80€ TTC

／ L'INDIGO

- Méli-mélo de tomates cerises au miel, dés de chèvre & granola
- Poulet aux épices douces, riz aux saveurs estivales & sauce yakitori
- Pain aux graines de sésame
- Cake maison du moment



18,00€ HT
19,80€ TTC

／ LE SÉPIA

Option
sans gluten
+1€ HT

- Tartarine de ratatouille & tuile de parmesan au paprika doux fumé
- Ballotin de colin aux légumes du soleil sauce Napolitaine & lentilles corail
- Pain aux graines de sésame
- Financier framboises sans gluten



18,00€ HT
19,80€ TTC

／ LE VÉGÉTARIEN

- Boulgour de blé façon libanaise
- Salade de farfalles fraîches, billes de mozzarella, poivrons & olives
- Pain aux graines de sésame
- Salade de fruits frais

／ Les Boissons

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

Assiettes
micro
-ondables

Les Gourmands

(serviette, sel, poivre & couverts bambou)

COLLECTION
2023



20,00€ HT
22,00€ TTC

LE GRENAT

- Jambon Serrano, copeaux de parmesan, melon, tomates confites, mesclun & crème balsamique
- Blanc de poulet, tortis de 3 couleurs & crème cheddar
- Fromage & pain solène
- Authentique Fleur de Lys



21,00€ HT
23,10€ TTC

LE COBALT

- Terrine de poisson à l'oseille & sauce tartare
- Pavé de saumon pesto de roquette, riz aux amandes & courgettes grillées
- Fromage & pain solène
- Tartelette fraise citron



20,00€ HT
22,00€ TTC

LE CARMIN

- Taboulé aux segments d'agrumes, feuilles de menthe
- Rôti de dinde & pépinettes façon risotto aux légumes verts
- Fromage & pain solène
- Tartelette rhubarbe meringuée

Assiettes
micro
-ondables

LES PLATEAUX
REPAS

Les Prestiges

(serviette, sel, poivre & couverts bambou)

COLLECTION
2023



24,00€ HT
26,40€ TTC

／ L'AMARANTE

- Saumon fumé au zeste d'orange, crevettes grises & mayonnaise aux herbes
- Filet de bar, tatin de légumes, sauce beurre blanc à la passion
- Sélection de fromage de notre région & pain solène
- Tartelette façon Snickers



24,00€ HT
26,40€ TTC

／ LE CÉLADON

- Cecina espagnole, boule de mozzarella, tapenade d'olives noires, tomates confites
- Rôti de bœuf & caponata de légumes
- Sélection de fromage de notre région & pain solène
- Délice pistache griottes



27,00€ HT
29,70€ TTC

／ LE MAJORELLE

- Asperge blanche, mousseline au curcuma & dés de mangue
- Noix de St-Jacques snackées, purée de courgettes à l'anis, salicorne
- Sélection de fromage de notre région & pain solène
- Sablé amandes framboises

Assiettes
micro
-ondables

LES PLATEAUX
REPAS

Les Coffrets

(serviette, sel, poivre, pain aux graines de sésame & couverts en écorce de bambou)

LA GOURMANDE

- Salade, oignons rouges, tartare de ratatouille, poulet aux épices, cheddar, grenailles & sauce blanche
- Cookie pépites de chocolat



L'OCÉANE

+1€ HT

- Salade, tomates, câpres, saumons frais & fumé, maquereau, concombres, crevettes grises & vinaigrette mangue curcuma
- Muffin cœur framboise



LE POKEBOWL

- Salade, radis rouge, fèves, concombres, falafels, carottes râpées, lentilles corail & sauce teriyaki
- Crumble amandes abricot



17,00€ HT
18,70€ TTC

À réchauffer
au micro-
ondes !



LA MEATBOX

- Filet de poulet à la crème de cheddar & pépinettes façon risotto légumes verts
- Sweetbox ♡ panacotta mangue

LA FISHBOX

- Pavé de saumon sauce beurre passion, riz aux amandes & courgettes grillées
- Sweetbox ♡ tiramisu fraise

Yanka c'est aussi votre partenaire gourmand pour vos cocktails, baptêmes, communions, mariages !

COMMANDEZ SUR :
www.plateaux-repas-yanka.com
03 28 55 39 55

 **yanka**
TRAITEUR GOURMAND DEPUIS 1910