

Les Fraîcheurs

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



18,00€ HT
19,80€ TTC

LE SITTELLE

- Tomates rôties au miel, amandes effilées, roquette & crème balsamique
- Poulet en croûte de Grana Padano & tagliatelles sauce napolitaine
- Pain solène
- Cake maison du moment



19,00€ HT
20,90€ TTC

LE VANNEAU

- Tartare de courgettes & gambas au curry
- Filet de tacaud aux épices cajun, piperade de légumes
- Pain solène (ou sans gluten)
- Palet choco fruits rouges

Option
sans gluten
+1€ HT



19,00€ HT
20,90€ TTC

LE VÉGÉTARIEN

- Boulgour de blé à la menthe, féta & abricots secs
- Salade de riz sud américaine, falafels & sauce pita
- Pain solène
- 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
2024



20,00€ HT
22,00€ TTC

LE VERDIER

- Tranche de bresaola, pickles d'oignon rouge & tapenade de poivrons
- Filet de poulet, penne au pesto rouge, tomates confites, brunoise de courgettes & copeaux de Grana Padano
- Fromage & pain solène
- Authentique Fleur de Lys



22,00€ HT
24,20€ TTC

LE LORIENT

- Truite fumée & tzatziki frais sur Blinis au poivron
- Pavé de saumon au pesto vert, méli-mélo de quinoa et boulgour
- Fromage & pain solène
- Clafoutis aux fruits de saison



20,00€ HT
22,00€ TTC

LE CIRCÉ

- Cake aux oignons, crémeux au chèvre, tomates confites & chips de bacon
- Pulled pork sauce barbecue, riz aux amandes & dés d'ananas
- Fromage & pain solène
- Tartelette citron noisettes

Assiettes
micro
-ondables

LES PLATEAUX
REPAS

Les Prestiges

(serviette, sel, poivre & couverts bambou)

COLLECTION
2024



24,00€ HT
26,40€ TTC

LE ROITELET

- Tartare de thon rouge mariné au yuzu & radis rouge
- Bœuf sauté à la sauce soja, julienne de carottes, concombre & cacahuètes
- Sélection de fromage de notre région & pain solène
- Pavé gourmand choco-coco



24,00€ HT
26,40€ TTC

LE SANSONNET

- Foccacia au romarin, tapenade d'olives noires et mortadelle IGP
- Magret de canard, tatin d'oignons, fèves, huile de sésame & jus au miel
- Sélection de fromage de notre région & pain solène
- Tartelette framboise estragon



27,00€ HT
29,70€ TTC

LE PHILOMÈLE

- Écrevisses & salicorne à la vinaigrette kumbava & miel
- Noix de St-Jacques snackées sur sablé au parmesan, cream cheese, huile de noisettes & poêlée de légumes croquants
- Sélection de fromage de notre région & pain solène
- Finger fraise timut

Assiettes
micro
-ondables

LES PLATEAUX
REPAS

Les Coffrets

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

LA CÉSAR

- Salade, tomates cerises, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, piperade & sauce César
- Cookie pépites de chocolat



L'OCÉANE

+1€ HT

- Salade, tomates cerises, saumon, truite fumée, écrevisses, concombres, tartare de courgettes & sauce tzatziki
- Muffin cœur framboise



LE POKEBOWL

- Pousses d'épinards, radis, concombres, carottes râpées, falafels, pickles d'oignons, mélange de quinoa et boulgour, vinaigrette kumbava
- Crumble amandes abricot



17,00€ HT
18,70€ TTC



LA MEATBOX

- Pulled pork sauce barbecue, riz aux amandes & dés d'ananas
- Sweetbox ♡ tiramisu mangue passion

LA FISHBOX

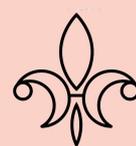
- Tagliatelles au saumon sauce napolitaine & fèves au pesto vert
- Sweetbox ♡ pistache framboise

LA VÉGÉBOX

- Piperade de légumes & falafels
- Sweetbox ♡ crumble abricot

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