

Carte Plateaux Repas

Collection Printemps Été 2026



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

LES FRAÎCHEURS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

L'Abélia

20€ HT

Végétarien, sans gluten et sans lactose

Duo de carottes & céleri finement râpés, purée de mangue, pointe de ciboulette

Allergènes : céleri

Riz basmati parfumé, melon, concombre croquant, câpres & tapenade de tomates

Allergènes : moutarde

Pain sans gluten

Allergènes : -

Carpaccio d'ananas, gingembre, vanille & menthe fraîche

Allergènes : -



Le Belladone

21€ HT

Tomates cerises rôties au miel, feta & amandes effilées

Allergènes : fruits à coque, lait

Pavé de saumon en croûte d'herbes, tagliatelles de légumes & sauce à l'aneth

Allergènes : lait, gluten, poisson

Fromage & pain

Allergènes : lait, gluten

Tartelette cœur fraise, ganache yuzu & menthe

Allergènes : lait, gluten



Assiettes micro-ondables

LES GOURMANDS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

Le Cardamine 22€ HT

Carpaccio de bœuf, copeaux de Grana Padano, tomates cerises confites aux herbes & pesto

Allergènes : lait

Filet de poulet, tortellini, lanières de poivrons & sauce poivron-basilic

Allergènes : gluten

Fromage & pain

Allergènes : gluten, lait

Cake moelleux à la myrtille, glaçage au citron

Allergènes : œuf, gluten, lait



Le Nigelle 22€ HT

Rillettes de hareng fumé, blinis moelleux au citron

Allergènes : gluten, lait, poisson

Filet de colin, courgettes en lanières & purée de petits pois à l'ail des ours

Allergènes : poisson

Fromage & pain

Allergènes : lait, gluten

Tartelette coco, fraîcheur citron vert

Allergènes : lait, gluten



Assiettes micro-ondables

LES PRESTIGES

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

Le Santoline

23€ HT

Burrata crémeuse, chips de chorizo
& caviar de tomate

Allergènes : lait

Pavé de veau aux agrumes, purée
de carottes pourpres & pickles
d'oignons rouges

Allergènes : lait, sulfites

Fromage de notre région & pain

Allergènes : lait, gluten

Coque de macaron aux fruits
rouges

Allergènes : lait, fruits à coque, œuf



Le Balisier

24€ HT

Tataki de thazard, balsamique à la
mangue & pickles de radis rouges

Allergènes : poisson, sulfites

Magret de canard, aubergines
confites grillées, myrtilles &
balsamique de fruits rouges

Allergènes : -

Fromage de notre région & pain

Allergènes : lait, gluten

Pyramide choco-pistache, croquant
au riz soufflé

Allergènes : lait, gluten, fruits à coque, œuf,
soja



Assiettes micro-ondables

LES COFFRETS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

La Fishbox

20€ HT

Tomates cerises rôties au miel, feta & amandes effilées

Allergènes : fruits à coque, lait

Filet de colin, courgettes & purée de carottes pourpres, sauce à l'aneth

Allergènes : poisson, lait, gluten

Pain

Allergènes : gluten

Tiramisu choco-tonka

Allergènes : lait, gluten, fruits à coque, œuf



La Meatbox

20€ HT

Duo de carottes & céleri finement râpés, purée de mangue, pointe de ciboulette

Allergènes : céleri

Filet de poulet, tortellini, lanières de poivrons & sauce poivron-basilic

Allergènes : gluten

Pain

Allergènes : gluten

Clafoutis gourmand à la pêche & verveine

Allergènes : lait, gluten, œuf



Le Pokebowl

19€ HT

Tataki de thazard, concombre, dés d'avocat, fèves, pickles d'oignons rouges, câpres, mesclun & balsamique au basilic

Allergènes : poisson, sulfites

Pain

Allergènes : gluten

Crumble rhubarbe

Allergènes : lait, gluten, fruits à coque



LES SALADES

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

La Terroir

19€ HT

Jambon serrano, magret de canard fumé, tomates cerises confites aux herbes, melon, copeaux de Grana Padano, mesclun & pesto

Allergènes : lait

Pain

Allergènes : gluten

Cookie chocolat noisette

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja



L'Océane

19€ HT

Tataki de thazard, rillettes de hareng fumé, blinis citron, concombre, pickles de radis, câpres, mesclun & balsamique de mangue

Allergènes : gluten, lait, poisson

Pain

Allergènes : gluten

Cake marbré citron framboise

Allergènes : œuf, gluten, lait



LES LUNCHS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou
Bouteille d'eau 50cl

Lunch Fish

13€ HT

Tomates cerises rôties au miel, feta & amandes effilées

Allergènes : fruits à coque, lait

Pain bagnat au saumon effiloché, caviar de tomates, câpres & copeaux de Grana Padano

Allergènes : gluten, lait, poisson

Cake marbré citron framboise

Allergènes : lait, gluten, œuf



Lunch Meat

13€ HT

Duo de carottes & céleri finement râpés, purée de mangue, pointe de ciboulette

Allergènes : céleri

Baguettine aux céréales, jambon serrano, tomates cerises, copeaux de Grana Padano & pesto

Allergènes : gluten, sésame, lait

Cookie chocolat noisette

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja



Lunch Végé

13€ HT

Riz basmati parfumé, melon, câpres & tapenade de tomates

Allergènes : moutarde

Pain bagnat, tapenade de poivrons, aubergines grillées, pickles d'oignons rouges & mesclun

Allergènes : gluten, lait, sulfites

Clafoutis gourmand à la pêche & verveine

Allergènes : lait, gluten, œuf



LES BOISSONS

Les alcools

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Champagne Sélection Yanka - 75 cl | 25.00€ HT |
| Méthode Champenoise - 75cl | 13.50€ HT |
| Vin blanc Chardonnay - 75 cl | 10.00€ HT |
| Vin rouge Bordeaux - 75 cl | 10.00€ HT |
| Vin rosé - 75 cl | 10.00€ HT |
| Bière Blonde Moulin d'Ascq Bio - 75cl | 5.90€ HT |
| Bière Blonde Ch'ti - 75 cl | 5.50€ HT |

Les softs

| | |
|---|----------|
| St Amand - 1.5L | 3.00€ HT |
| Badoit - 1L | 3.50€ HT |
| Coca ou Coca Zéro - 1.25L | 4.00€ HT |
| Jus de fruits - 1L (Orange, Pomme ou Ananas) | 4.50€ HT |
| St Amand - 50cl | 2.00€ HT |
| Badoit - 50cl | 2.40€ HT |

