yanka
TRAITEUR GOURMAND DEPUIS 1910

Carte Plateaux Repas

Collection Automne 2026

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

LES FRAÎCHEURS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

L'Alépine

20€ HT

Végétarien, sans gluten et sans lactose

Tapenade d'artichaut, poire fraîche & graines de courge
Allergènes : -

Risotto crémeux au lait de coco, patate douce rôtie, pickles d'oignons rouges & noisettes
Allergènes : fruits à coque, sulfites

Pain sans gluten
Allergènes : -

Dés de pomme pochés, sirop de fruits rouges & verveine
Allergènes : -

Le Cordelat

20€ HT

Salade de lentilles bio, oignons rouges, magret de canard fumé & vinaigrette framboise
Allergènes : sulfites, moutarde

Gnocchi au pesto de brocoli, chiffonnade de jambon Serrano
Allergènes : gluten, lait

Fromage & pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : lait, gluten, sésame

Carrot cake
Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque

Nos plateaux repas sont confectionnés dans une cuisine centrale utilisant gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, lait, arachides, fruits à coque, céleri, moutarde, œufs, sulfites et mollusques. Ils peuvent donc contenir des traces fortuites de ces allergènes

LES GOURMANDS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

Le Madras

23€ HT

Quinoa, dès de pommes, cranberries & balsamique pomme verte
Allergènes : sulfites, moutarde

Saumon en croûte d'herbes, chou kale, graines de grenade, pistache & sauce tahini
Allergènes : sésame, sulfites, fruits à coque, poisson, lait

Fromage & pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : lait, gluten, sésame

Tartelette façon Mango Sticky Rice
Allergènes : lait, gluten, soja, œuf

Le Barège

23€ HT

Cake moelleux à la butternut & tapenade d'olives Kalamata
Allergènes : gluten, œuf, lait

Émincé de poulet, purée de carottes, mini-poireaux & crumble de noisettes
Allergènes : gluten, fruits à coque, lait

Fromage & pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : gluten, lait, sésame

Tartelette au citron, douceur de figue
Allergènes : lait, soja, gluten, œuf, lait

Nos plateaux repas sont confectionnés dans une cuisine centrale utilisant gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, lait, arachides, fruits à coque, céleri, moutarde, œufs, sulfites et mollusques. Ils peuvent donc contenir des traces fortuites de ces allergènes

LES PRESTIGES

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

L'Organdi

26€ HT

Cœur de saumon fumé, crème de raifort & betterave Chioggia
Allergènes : poisson, œuf, moutarde, lait

Cœur de merlu, mousseline de panais & beurre blanc aux agrumes & brisures de morilles
Allergènes : poisson, lait, sulfites, gluten

Fromage de notre région & pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : lait, gluten, sésame

Chou craquelin, crème caramel
Allergènes : gluten, œuf, lait, soja

L'Ancélia

26€ HT

Tartare de bœuf préparé, câpres & condiments
Allergènes : fruits à coque, sulfites, gluten, poisson

Pastrami aux herbes, mousseline de topinambour & girolles persillées
Allergènes : lait, moutarde

Fromage de notre région & pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : lait, gluten, sésame

Mille-feuille praliné
Allergènes : lait, soja, fruits à coque, gluten

Nos plateaux repas sont confectionnés dans une cuisine centrale utilisant gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, lait, arachides, fruits à coque, céleri, moutarde, œufs, sulfites et mollusques. Ils peuvent donc contenir des traces fortuites de ces allergènes

LES COFFRETS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

La Gourmande

19€ HT

Mesclun, patate douce rôtie, jambon Serrano, magret de canard fumé, tapenade d'artichaut, pickles d'oignons rouges & graines de courge
Allergènes : sulfites

Pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : gluten, sésame

Cookie cranberries & chocolat blanc
Allergènes : lait, œuf, gluten, soja

La Meatbox

20€ HT

Salade de lentilles bio, oignons rouges & vinaigrette framboise
Allergènes : sulfites, moutarde

Émincé de poulet, purée de carottes, mini-poireaux & crumble noisettes
Allergènes : fruits à coque, gluten, lait

Pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : gluten, sésame

Clafoutis cerise & chocolat blanc
Allergènes : œuf, lait, soja, gluten

La Végébox

20€ HT

Tapenade d'artichaut, poire fraîche & graines de courge
Allergènes : -

Gnocchi, pesto de brocoli, patate douce rôtie & noisettes
Allergènes : fruits à coque, gluten, lait

Pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : gluten, sésame

Tiramisu à la chataîgne
Allergènes : fruits à coque, gluten, œuf, lait

La Fishbox

22€ HT

Quinoa, dès de pommes & cranberries
Allergènes : moutarde, sulfites

Cœur de merlu, mousseline de panais & beurre blanc aux agrumes & brisures de morilles
Allergènes : poisson, lait

Pain solène aux graines d'épeautre
Allergènes : gluten, sésame

Mousse au chocolat, streusel & oranges confites
Allergènes : lait, soja, œuf, gluten, fruits à coque

LES LUNCHS

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

Lunch Fish

13€ HT

Salade de lentilles bio, oignons rouges & vinaigrette à la framboise
Allergènes : sulfites, moutarde

Pain bagnat au saumon effiloché, câpres, tapenade de tomates , mesclun & Grana Padano
Allergènes : moutarde, sulfites, gluten, poisson, oeuf, lait

Clafoutis cerise & chocolat blanc
Allergènes : œuf, lait, soja, gluten

Lunch Meat

13€ HT

Quinoa, dés de pommes & cranberries
Allergènes : moutarde, sulfites

Baguettine au jambon Serrano, Grana Padano, pesto & mesclun
Allergènes : moutarde, sulfites, gluten, lait, fruits à coque

Cookie cranberries & chocolat blanc
Allergènes : lait, œuf, gluten, soja

Lunch Végé

13€ HT

Tapenade d'artichaut, poire fraîche & graines de courge
Allergènes : -

Pain bagnat aux falafels, sauce blanche, pickles d'oignons rouges & mesclun
Allergènes : gluten, œuf, lait, sulfites

Carrot cake
Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque

Nos lunchs sont confectionnés dans une cuisine centrale utilisant gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, lait, arachides, fruits à coque, céleri, moutarde, œufs, sulfites et mollusques. Ils peuvent donc contenir des traces fortuites de ces allergènes

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