

LES PLATEAUX À PARTAGER

Idéal pour accompagner la charcuterie

“Crouters” - 4

Pain toasté, huile persillade (ail, persil) pour accompagner vos plateaux.

Grand plateau parents / profs - 25 ❤ (4 - 5 écolier(e)s)

Jambon* blanc truffé, jambon* Serrano 9 mois d'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata* piquante, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, fourme d'Ambert AOC, Camembert, Saint Nectaire, St Marcellin, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.

Fromage des parents - 16 (2 - 3 écolier(e)s)

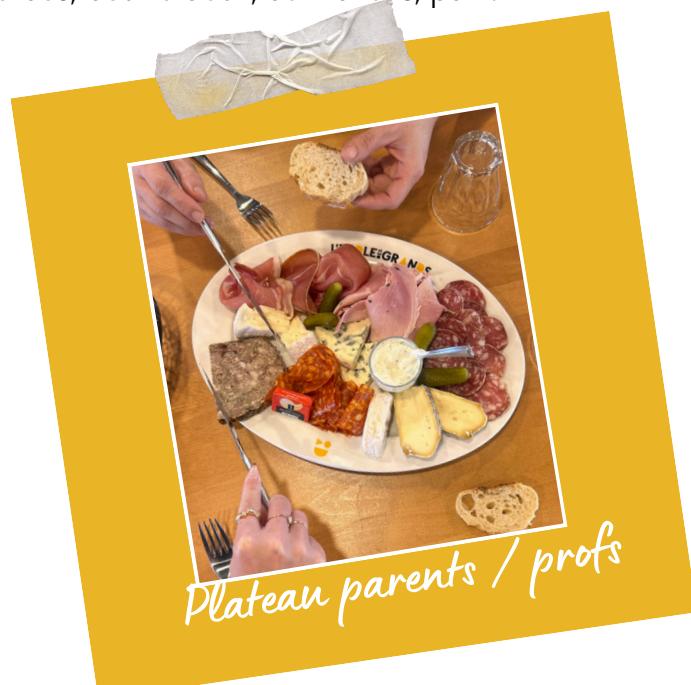
Fourme d'Ambert AOC, Saint Nectaire, St Marcellin, Camembert, confit d'oignons, buchette de chèvres, pot ail et fines herbes, pains.

Charcuterie des profs - 18 (2 - 3 écolier(e)s)

Jambon* blanc truffé, jambon* Serrano 9 mois d'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata* piquante, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, beurre doux, cornichons, pain.

Petit plateau « parents / profs » - 20 (seul(e) ou à 2 écolier(e)s)

Saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), jambon* Serrano 9 mois d'affinages, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, Camembert, Saint Nectaire, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.



Recommandé par nos élèves



Plat végétarien *Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles