

LES PLATEAUX À PARTAGER

Soir uniquement

Idéal pour accompagner la charcuterie

"Crouters"- 4

Pain toasté, huile persillade (ail, persil, citron) 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.

Grand plateau de L'Ecole - 34 (4 - 5 écolier(e)s)

Pinsa « Ecolière » (Sauce tomate, champignons émincés, jambon blanc truffé*, Emmental fondant), saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata* piquante, Babybel® pané x3 et chèvre pané x3, pommes de terre grenaille, toasts de pain grillés, pot ail et fines herbes, rillettes de thon, 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 chèvre, pot ail et fines herbes, pains.



Plateau parents / profs



Recommandé par nos élèves



Plat végétarien

*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

Soir uniquement

Camembert rôti à partager... ou pas ! - 23 (12min de préparation)

Camembert au lait cru entier rôti au four, servi avec du jambon* blanc truffé, jambon* Serrano 9 mois d'affinage, bol de pommes de terre grenaille, toasts pain grillés, cornichons.

Mix pinsas des surveillants - 34 ❤️

Coupée à partager (4 - 5 écolier(e)s)

Pinsas chaudes : Française, Écolière / Pinsas froide : Starlette.

Française

Crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella râpée, Emmental fondant.

Ecolière

Sauce tomate, champignons émincés, jambon* blanc truffé, Emmental fondant.



Starlette

Ail et fines herbes, saumon gravlax 🏠, citron, graines de sésames, tomates confites, aneth.

Petit plateau de l'école : 20 (seul ou à 2 écolier(e)s)

Pinsa « Ecolière » (Sauce tomate, champignons émincés, jambon* blanc truffé, Emmental fondant), saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), toasts de pain grillés, pot ail et fines herbes, rillettes de thon 🏠, cornichons, pain.

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 mixte « parents / profs » - 20 (seul 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

