

# 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