

Nos plateaux repas sont cuisinés par nos chefs, qui réalisent les menus quotidiennement suivant le retour du marché et les produits de saison en mettant en oeuvre tout leurs savoir-faire et leurs expériences. Il est possible de confectionner des plateaux pour des végétariens ou allergies diverses. C'est pour cela que nous vous recommandons de passer commande au moins 48h en avance avec un minimum de 5 plateaux repas, le menu est identique pour chaque plateau, mais il est envisageable de faire deux menus différents à partir de 20 plateaux. Pour toutes commandes effectuées, nous vous offrons la livraison sur votre lieu de travail ou à domicile.



By  
CINO TRAITEUR



FAIT MAISON

## Plateaux repas

### ENTREE

Salade de magret et parmesan  
ou  
Taboulé à l'oriental maison  
ou  
Salade de pâtes à l'Italienne  
ou  
Crevettes aux agrumes et julienne  
ou  
Salade César façon du chef  
ou  
Tomate mozzarella et pesto, roquette  
ou  
Salade maraichère et chèvre frais

### PLAT

Aïoli maison  
ou  
Ragout de légumes façon rougail et saucisse de Toulouse  
ou  
Bœuf Bourguignon, galette polenta  
ou  
Pavé de saumon Pesto, ratatouille  
ou  
Gambas à l'Armoricaine et riz pilaf  
ou  
Sauté d'agneau et penne  
ou  
Wok Asiatique au poulet

### DESSERT

Mousse au chocolat et éclat de noisette  
ou  
Tartelette de citron meringuée  
ou  
Tiramisu café spéculos  
ou  
Tarte aux pommes  
ou  
Salade de fruits

Plat au choix pour votre

# Lunch Box

## Contact

Frédéric CINO  
06 84 60 64 88

cino-traiteur.fr  
infolesdouceursdaurelie@gmail.com