

*Créateur de réception sur mesure*

**Evidence**  
réception  
traiteur


---

## PLATEAUX REPAS

---



Showroom / Laboratoire : 9 rue du Progrès – 69800 SAINT PRIEST  
Siège social : 11-13 Avenue Barthélémy Thimonnier - 69300 CALUIRE ET CUIRE  
evidencereception@gmail.com – www.evidence-reception.com  
Serge ARNAUD : 06 62 32 31 26 – Alix (Assistante commerciale) : 06 98 83 31 26

Retrouvez-nous sur : 

**17€ HT par personne**

### L'Entrée (au choix)

*Mi-cuit de foie gras de canard au Sauternes, compotée de figues*

**Ou**

*Tataki de thon au sésame noir, marinade acidulée & farandole de salades*

**Ou**

*Wraps de volaille au curry vert et légumes croquants, coulis corsé*

**Ou**

*Salade océane, segment d'agrumes & cœur de laitue*

### Le Plat (au choix)

*Filet de carrelet poché, brunoise de légumes et éclats de noisette torréfiées*

**Ou**

*Demi canard rôti sur peau, mariné au poivre de timut*

**Ou**

*Emincé de volaille jaune grillé à la graine de moutarde*

**Ou**

*Méli-mélo de rouget juste snacké au pesto rouge*

**Exemple d'accompagnement :**

*Duo de riz sauvage, poêlée de légumes...*

**Nos plats peuvent se manger froids ou chauds**

### Gourmandises des pâturages

*Assortiment du fromager*

### Dessert

*Nos douceurs du moment + Déclinaison de fruits frais*



### LA PRESTATION COMPREND

Couverts & verre

Serviette jetable

Pain

Sel et poivre

Livraison offerte selon le lieu (**laboratoire à St Priest**)

### Formule Boissons

*Bte eau plate 1,5L : 1,50€ HT / bt*

*Bte eau pétillante 1,5L : 1,50€ HT / bt*

*Bte Coca 1,5L : 2,50€ HT / bt*

*Bière Heineken 33cl : 1,50€ HT / bt*

*Macon Blanc « Fleur d'Azenay » de chez Georges Blanc : 11€ HT / bt*

*Côte du Rhône rouge « Brouilly » Médaille d'Or 2015 : 8,50€ HT / bt*

*Côte de Provence Rosé « Evidence » 2015 : 7,50€ HT / bt*