

*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 : 

# 18€ HT par personne

## Deux menus au choix maximum pour toute commande

### L'Entrée (au choix)

*Carpaccio de saumon à l'huile de câpres & salade d'herbes fraîches*

**Ou**

*Méli-mélo de club de volaille, légumes croquants & pointe de béarnaise*

**Ou**

*Fraicheur de gambas aux saveurs exotiques, segments d'orange*

**Ou**

*Salade gourmande à l'huile de noisette, magret fumé & déclinaison de légumes*

### Le Plat (au choix)

*Suprême de volaille rôti à la forestière*

**Ou**

*Demi magret grillé en croute de pain d'épices, jus lié*

**Ou**

*Filet de bar snacké & coulis d'estragon frais*

**Ou**

*Wok de crevettes & St Jacques au sésame noir, coriandre*

**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*

#### LA PRESTATION COMPREND

Couverts & verre

Pain

Serviette jetable

Sel et poivre

Livraison offerte selon le lieu et le nombre de personnes

**(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**

Vin blanc Mâcon Villages Bourgogne « Domaine Mont Saint Gilbert » 2016 : **11€ HT / bt**

Vin rouge Côte du Rhône « Brouilly » Médaille d'Or 2015 : **11 € HT / bt**

Vin rouge Saint Joseph « Victor Berard » 2017 : **16,00 € HT**

Vin rosé Côte de Provence « Terre de Brume » 2017 : **9,00 € HT / bt**

