

le PAPILOLOGUE

Plateaux Repas

Pour tous vos évènements, privés ou professionnels, Le Papillologue est là pour répondre aux moindres de vos demandes.

Forts de plus de 20 années d'expérience dans les plus grands établissements gastronomiques, Lionel Guarnaccia associe son savoir-faire à son équipe et vous propose une carte méditerranéenne variée et raffinée pour tous vos évènements.



Panier Découverte

Entrée + Salade + Fromage + Dessert

16,50€ HT (18,15€ TTC)

1 pain et couverts fournis

Entrées

Quiche aux Légumes

Ou

Taboulé à l'orientale

Ou

Lentilles vertes à la coriandre et tomates confites

Salades

Salade César

Iceberg, Poulet confit, Croutons, Tomates cerises

Ou

Salade italienne

Iceberg, Fusilli, Jambon cru, Pistou de basilic, Tomates cerises

Ou

Salade Niçoise

Iceberg, Pommes de terre, Haricots verts, Thon, Olives noires, Tomates cerises

Fromage

Camembert

Desserts

Cheesecake citron et biscuit speculoos

Ou

Tiramisu café

Ou

Salade de fruits frais

Panier Dégustation

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

19,00€ HT (20,90€ TTC)

1 pain et couverts fournis

Entrées

Quiche aux Légumes

Ou

Taboulé à l'orientale

Ou

Lentilles vertes à la coriandre et tomates confites

Plat à réchauffer par vos soins

Filet de poulet basse température aux champignons

Fusilli et Légumes du moment

Ou

Dos de colin sauce vierge

Riz parfumé et Légumes du moment

Ou

Boules Végé courgette menthe

Fusilli sauce vierge et Légumes du moment

Fromage

Camembert

Desserts

Cheesecake citron et biscuit speculoos

Ou

Tiramisu café

Ou

Salade de fruits frais

Plateau Gourmet



Entrée + Plat + Fromages + Dessert

24,00€ HT (26,40€ TTC)

1 pain et couverts fournis

Entrées

Œuf poché et risetti crème d'aïl

Ou

Tartare de saumon au gingembre

Ou

Lentilles corail aux agrumes et coriandre

Plat

Suprême de poulet basse température au curry

Riz 3 grains à la tomate confite et herbes fraîches, Légumes du moment

Ou

Filets de rouget sauce vierge

Palet de pommes de terre au safran, Légumes du moment

Ou

Boules Végé courgette menthe

Fusilli sauce vierge et Légumes du moment

Fromage

Camembert et Comté Affiné

Desserts

Tarte au citron meringuée

Ou

Trianon praliné noisette

Ou

Salade de fruits frais

Ils nous font confiance



le **PAPILLOLOGUE**
CRÉATEUR DE SAVEURS

lepapillologue.fr - @lepapillologue - 04.91.86.21.20
lionelg@lepapillologue.fr - amelie@lepapillologue.fr
225 Boulevard Paul Claudel, 13010 Marseille