

Les Fraîcheurs

(serviette, sel, poivre & couverts en écorce de bambou)



18,00€ HT
19,80€ TTC

LE VÉGÉTARIEN

- Salade de quinoa aux cranberries & guacamole
- Fusilli sauce miel-moutarde, dés de mimolette, champignons de Paris & jeunes pousses d'épinards frais
- Pain solène
- Tartelette citron badiane



18,00€ HT
19,80€ TTC

LE VENDAVEL

- Terrine à la bière du Nord & pickles de céleri
- Sauté de poulet sauce au curry, riz basmati & pousses de bambou
- Pain solène
- Cake maison du moment



18,00€ HT
19,80€ TTC

L'ALIZÉ

Option
sans gluten
+1,50€ HT

- Cœurs de palmier, houmous, cubes de butternut & huile de sésame
- Dos de cabillaud à l'aneth, purée de panais & sommités de brocolis
- Pain solène
- Brownie sans gluten

Assiettes
micro
-ondables

Les Boissons

Vins, bières, champagne, jus de fruits...
pour accompagner vos plateaux repas,
vous avez le choix.

Les Gourmands

(serviette, sel, poivre & couverts bambou)

COLLECTION
2023-24



20,00€ HT
22,00€ TTC

LE ZÉPHYR

- Œuf poché, effilochés d'endives carmines à la moutarde à l'ancienne & croûtons
- Filet de poulet, risotto aux dés de butternut & châtaignes
- Fromage & pain solène
- Finger noisette chocolat



21,00€ HT
23,10€ TTC

LE GALERNE

- Tartare de matjes (harengs), cerneaux de noix & émincés de céleri branche
- Pavé de saumon sauce beurre blanc, salade de céréales façon muesli & carottes jaunes
- Fromage & pain solène
- Authentique tarte au sucre



20,00€ HT
22,00€ TTC

LE PONANT

- Salade de carottes, céleri & poireaux
- Aiguillettes de poulet pané, poêlée de perles de pâtes aux champignons & parmesan
- Fromage & pain solène
- Tartelette caramel passion vanille

Assiettes
micro
-ondables

LES PLATEAUX
REPAS

Les Prestiges

(serviette, sel, poivre & couverts bambou)

COLLECTION
2023-24



24,00€ HT
26,40€ TTC

LE TRAMONTANE

- Magret fumé tranché et crème balsamique, cranberries, pousses d'épinards & granola
- Filet de daurade royale à la crème de choux fleur et à l'huile de truffe, riz camarguais & chou romanesco
- Fromage de notre région & pain solène
- Authentique Fleur de Lys



24,00€ HT
26,40€ TTC

LE MISTRAL

- Tranches de thon mi-cuit, sésame torréfié, dés de poire & sauce Yakitori
- Pavé d'omble chevalier sauce mandarine, purée de potirons & mini navets
- Fromage de notre région & pain solène
- Tartelette amande fruits des bois



28,00€ HT
30,80€ TTC

LE SIROCCO

- Foie gras maison sur sa brioche grillée, poudre de spéculoos & chutney de figue au poivre de Penja
- Gravlax de bœuf aux épices, quenelle d'écrasé de topinambours & oignons borretane
- Fromage de notre région & pain solène
- Délice clémentine vanille

Assiettes
micro
-ondables

LES PLATEAUX
REPAS

Les Coffrets

(serviette, sel, poivre, pain solène
& couverts en écorce de bambou)

LA MEATBOX

- Sauté de poulet au curry, riz basmati & dés de butternut
- Pain solène
- Sweetbox ♡ cœur fondant chocolat



LA FISHBOX

- Pavé de saumon sauce mandarine purée de potirons & sommités de brocolis
- Pain solène
- Sweetbox ♡ moelleux poire tonka



17,00€ HT
18,70€ TTC

LA VÉGÉBOX

- Écrasé de topinambours, chou romanesco, carottes jaunes & crème de choux fleur
- Pain solène
- Sweetbox ♡ crumble pommes



LA SUCCULENTE

- Salade, oignons rouges, quinoa aux cranberries, poulet pané, cheddar, grenailles & sauce blanche
- Pain solène
- Muffin au caramel



Yanka c'est aussi votre partenaire gourmand pour vos cocktails, baptêmes, communions, mariages !

COMMANDEZ SUR :
www.plateaux-repas-yanka.com
03 28 55 39 55

 **yanka**
TRAITEUR GOURMAND DEPUIS 1910