



LIVRAISON
PLATEAUX REPAS

Mélibée
T R A I T E U R



Menus COMME AU BISTROT

SALICORNE à déguster froid.

- Tartare de saumon et huile de citron
- Boulgour façon taboulé oriental {à déguster froid ou à réchauffer selon votre convenance}
- Fromage
- Tiramisu ananas

Prix : 16 €

CURRY { menu végétarien } à déguster froid.

- Salade de chou et avocat
- Penne façon coleslaw, carotte, céleri
- Fromage
- Poire Belle Hélène

Prix : 16 €

PAPRIKA { menu sans gluten } à réchauffer par vos soins.

- Mesclun du moment et légumes croquants
- Cabillaud au citron vert, crème de patate douce et fusilly poivron {à déguster froid ou à réchauffer selon votre convenance}
- Fromage
- Panna cotta noix de coco
- Pain sans gluten

Prix : 16,50 €

FLEUR DE SEL à déguster froid.

- Crabe et piquillos
- Salade de quinoa et pintade au yuzu
- Fromage
- Mœlleux amarena

Prix : 16,50 €

Commande à effectuer avant 18h pour une livraison le lendemain entre 11h et 12h.
Minimum de commande : 5 plateaux. Livraison gratuite sur Laval Agglomération.
Pour une commande le matin avant 9h30 pour livraison le jour même entre 11h et 12h, optez pour le menu du chef {page suivante}.



•
Menu
DU CHEF

Laissez-vous guider par l'inspiration du chef et optez pour un menu de saison avec les produits du marché | Commandez avant 9h30 pour une livraison entre 11h et 12h le jour même.

•
Prix : 18 €

•
Menu
VIP

Un menu sur-mesure, livré chaud et en assiette pour un groupe de 10 personnes minimum avec boissons.

{ verrerie et serviettes inclus }

VIN BLANC ◀ CÔTES DE GASCOGNE ▶

VIN ROUGE ◀ FONVÈNE ARDÈCHE ▶

EAUX PLATE ET GAZEUSE

•
Prix : 23 €

Les BOISSONS

- EAU.....0,60 € / btl.
- JUS DE FRUITS0,80 € / btl.
- SODA.....0,80 € / btl.

VINS BLANCS

- VDP CÔTES DE GASCOGNE,
DOMAINE DE GUILLAMAN.....7,50 € / btl.
Vin blanc très fruité.
- VALENCAY BLANC12,00 € / btl.
Vin blanc sec et parfumé, incontournable à nos yeux,
de la famille des Sancerres.

VINS ROUGES

- ARDÈCHE ROUGE « FONVÈNE ».....6,50 € / btl.
A la fois fruité, généreux et ensoleillé, aux notes de garrigue
(thym, laurier, tapenade).
- BOURGOGNE ROUGE16,00 € / btl.
Vin délicat, subtil aux notes de griottes et de cerises à l'eau
de vie.



A top-down photograph of fresh blueberries scattered on a white, distressed wooden surface. Some berries are in a small, crumpled brown paper bag on the right side. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the wood and the vibrant blue of the fruit.

Mélibée

T R A I T E U R

1, rue des Bordagers - 53810 CHANGE
T. 02 43 53 39 43 - contact@mellbee-traiteur.com
www.mellbee-traiteur.com