

MENU SÉLECTION DE BACCHUS *

- Entrée + plat **ou** plat + dessert 16.00 €
- ou** - Entrée + plat + dessert 19.00 €

** propositions en annexe / plat principal à réchauffer / tous nos menus comprennent pain, couverts & serviette*

SALADE PLAT *

- **La Bressane**
 - maïs, tomate cerise, œuf dur, blanc de volaille poché, oignons rouges, croûtons, tuile de comté 13.80 €
- **La Napolitaine**
 - penne, tomate cerise, mozzarella bille, coppa, poivron, olive noire, filet de rouget, basilic frais 14.60 €
- **La Nordique**
 - avocat, saumon fumé, œufs de truite, écrevisse pochée, aneth, suprême d'agrumes 14.90 €
- **La Véganétarienne**
 - tomate cerise, poivron, concombre, courgette, haricot vert, carotte, radis 13.90 €
- **La Campagnarde**
 - jambon cru, pomme de terre, rouelle de Morteau, comté, lardon, œuf mollet 13.95 €
- **La Bourguignonne**
 - jambon persillé, tomate cerise, magret fumé, émincé de volaille, époisses, œuf mollet 14.20 €

** toutes nos salades ont une base de mesclun & comprennent pain, couverts & serviette*

PAIN REPAS

- **Le Fromager**
 - comté, camembert, chèvre, cerneaux de noix, mesclun 7.90 €
- **Le Volailleur**
 - aiguillette de poulet grillé, comté, tomate, mesclun 7.90 €
- **Le Boucher**
 - rôti de bœuf rosé, jeune pousse d'épinard, cornichon, rouelle d'oignon rouge, mesclun 8.20 €
- **Le Véganétarien**
 - tomate, tagliatelle de courgette grillé, caviar d'aubergine, haricots verts, oignon rouge, mesclun 7.80 €

PAIN REPAS *-suite-*

- **Le Nordique**
 - saumon fumé, concombre, avocat, crème d'aneth, zeste citron vert, mesclun 7.90 €
- **L'Italien**
 - carpaccio de bœuf, tomate confite, parmesan, roquette, pesto, huile d'olive 8.20 €

DESSERT

- Tiramisu de melon & chantilly mascarpone 7.20 €
- Financier aux amandes & coulis vanillé 7.00 €
- Ganache chocolat Noir aux poires & Biscuits Roses de Reims 7.40 €
- Tarte aux fraises de saison, crème pâtissière 7.50 €
- Crémeux citron & framboise meringué 7.30 €

PLATEAUX-REPAS *

- **Le plateau classique**
 - entrée, poisson ou viande *-au choix-*, légume & dessert selon le marché du jour *-nous consulter-* 14.80 €
- **Le plateau "Affaires"**
 - entrée, poisson, viande, légumes, fromage & dessert selon le marché du jour *-nous consulter-* 19.90 €

** tous nos plateaux-repas comprennent pain, couverts & serviette*

PRESTATION UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

- commande au minimum 48 heures à l'avance
- réservation au 03 80 73 38 36 ou sur pavillonbacchus@orange.fr
- retrait à Pavillon Bacchus entre 11h30 & 13h *-parking gratuit sur place-*
- tous règlements acceptés / Possibilité de facture hebdomadaire pour les commandes entreprises *-envoi par mail-*

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison". Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

Vous avez des intolérances alimentaires ?

Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats.

NOM PARTICULIER OU ENTREPRISE		TÉLÉPHONE
DATE RETRAIT	HEURE RETRAIT	MODE DE RÈGLEMENT
ADRESSE FACTURE -pour entreprise uniq-		ADRESSE MAIL -envoi facture hebdomadaire-

MENU SÉLECTION	PRIX UNIT.	QTÉ	TOTAL
2 plats <i>-E+P ou P+D-</i>	16.00 €		
3 plats <i>-E+P+D-</i>	19.00 €		

PLATEAUX-REPAS	PRIX UNIT.	QTÉ	TOTAL
Plateau Classique	14.80 €		
Plateau Affaire	19.90 €		

SALADE PLAT	PRIX UNIT.	QTÉ	TOTAL
Bressane	13.80 €		
Napolitaine	14.60 €		
Nordique	14.90 €		
Véganétarienne	13.90 €		
Campagnarde	13.95 €		
Bourguignonne	14.20 €		

BOISSONS -carte en annexe-	TOTAL

PAIN PLAT	PRIX UNIT.	QTÉ	TOTAL
Fromager	7.90 €		
Volailier	7.90 €		
Boucher	8.20 €		
Véganétarien	7.80 €		
Nordique	7.90 €		
Italien	8.20 €		

DESSERT	PRIX UNIT.	QTÉ	TOTAL
Tiramisu melon	7.20 €		
Financier amande	7.00 €		
Ganache chocolat	7.40 €		
Tarte aux fraises	7.50 €		
Crèmeux citron	7.30 €		

TOTAL COMMANDE & SIGNATURE

OBSERVATION ▼

Tous les tarifs précités s'entendent ttc