



Jean Marc Salva

L'INSTANT TRAITEUR
créateur au cœur du goût

Jean Marc Salva
L'INSTANT TRAITEUR
créateur au cœur du goût
L'instant déjeuner

Des coffrets repas pour toutes vos envies ...

Lunch bag Canaille

Sandwich / dessert / boisson (soda ou eau minérale)

9.50 € TTC – 9.00 € HT

Sandwich :

- Wrap basque (jambon du pays, fromage, salade, ...)
- Wrap poulet avocat
- Suédois saumon fumé
- Club sandwich thon

Dessert :

- Cheesecake aux Spéculoos
- Tarte citron revisitée en verrine
- Soufflé fromage blanc vanillé framboises
- Crème légère vanille, poire confite, copeaux de chocolat
- Duo chocolat : Brownies et mousse légère, noix de Pécan
- Tiramisu au café
- Tarte façon Bourdaloue
- Panna Cotta aux fruits de saison

Lunch bag Gourmand

Salade / sandwich / dessert / boisson (soda ou eau minérale)

13.00 € TTC – 12.32 € HT

Salades :

- Râpée de carottes, raisin, huile d'olive citron
- Céleri rémoulade, fromage frais, crème wasabi et citron vert
- Courgette, feta, tomates confites, roquette, olive
- Bille de tomate mozzarella pesto roquette
- Salade Caesar
- Taboulé
- Quinoa aux légumes croquants

Sandwich :

- Wrap basque (jambon du pays, fromage, salade, ...)
- Suédois saumon fumé
- Club sandwich thon
- Wrap poulet avocat

Dessert :

- Cheesecake aux Spéculoos
- Tarte citron revisitée en verrine
- Soufflé fromage blanc vanillé framboises
- Crème légère vanille, poire confite, copeaux de chocolat
- Duo chocolat : Brownies et mousse légère, noix de Pécan
- Tiramisu au café...

Le « Plateau du marché »

Menus élaborés chaque jour par notre Chef, en fonction des produits du marché, incluant la boisson

Box Gourmande

Entrée

Plat

Dessert

17,00 € TTC - 16,11 € HT

Plateau Canaille

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

19,95 € TTC - 18,90 € HT



Le « Plateau de l'été » – Du 21 Juin au 30 Septembre

Entrée / plat / dessert / boisson

17.95 € TTC – 17.01 € HT

Supplément si fromage : 3,55 € TTC

Menu 1

Tartare de cœur de bœuf,
brunoise de légumes
croquants, gressin

Effilochée de Morue,
biscayenne à la citronnelle,
salade d'herbes, citron zesté

Tarte « Tutti frutti »

Menu 2

Duo melon / pastèque,
chiffonnade de jambon de
Pays

Tataki de thon, riz gluant,
wakamé, courgette, sésame

Gourmandise fraise et
chantilly, biscuit de Reims

Menu 3

Concombre, œuf poché,
copeaux de jambon et pickles

L'instant bobun : Poulet*,
pâtes de riz et légumes
croquants

Cheesecake aux
agrumes

*Déclinaison possible avec truite des Pyrénées et gambas

La Box Gourmande

Entrée / plat / dessert / boisson

17.95 € TTC – 17.01 € HT

Menu 1

Tartine croustillante de
charcuteries Basques aux
piments marinés

Saumon en croute d'amande,
pulpe de petits pois wasabi,
vinaigrette de tomates

Panna Cotta aux fruits de
saison

Menu 2

Rémoulade de céleri et
Granny Smith, thon mariné
aux deux citrons

Ballotine de volaille,
pommes amandines aux
herbes et condiments

Gâteau Basque à la crème
ou à la cerise noire



Le Plateau Canaille

Entrée / plat / fromage / dessert / boisson
21.50 € TTC – 20.38 € HT

Menu 1

Millefeuille de tomate mozzarella
Di Buffala, coppa Ibaiona

Tournedos d'agneau confit aux
épices, caviar d'aubergine

Bleu des Basques et poire rôtie

Gâteau Basque à la crème ou à la
cerise noire

Menu 2

Tartare de magret mariné et fumé
à l'harissa, pignons torréfiés

Filet de rouget poché aux
aromates, Caponata de légumes,
citron confit

Brie de Meaux, salade tendre

Cheesecake aux Spéculoos



Menu 3

Rillette de crabe à la mangue
parfumée à l'aneth, crémeux
avocat

Carpaccio de veau au vieux
parmesan, pulpe de patate douce et
sauce vierge

Fromage de brebis affiné

Tiramisu à la cerise noire

Végétarien

Salade de gambas marinées poire
fenouil wasabi

Filet de sole confit au gingembre,
carottes des sables en pulpe

Brie de Meaux, salade tendre

Salade de fruits frais

Le Plateau Plaisir

Entrée / plat / fromage / dessert / boisson
26.90 € TTC – 25.50 € HT



Menu Plaisir

Comme un éclair de truite fumée et marinée
en gravlax, caviar de perles d'agrumes

Tataki de bœuf au sésame, légumes
croquants façon thaï à la coriandre,
cacahuètes grillées

Brie de Meaux, noix et noisettes, salade
tendre

Soufflé fromage blanc vanillé, cœur
framboise

- ❖ 1 menu au choix disponible pour toute commande inférieure à 10 plateaux
- ❖ 2 menus au choix disponible pour toute commande supérieure à 11 plateaux

Livraison offerte sur le BAB pour toute commande supérieure à 80 € TTC.

Commande minimum 48h00 avant pour les menus présentés, au-delà de ces délais,
menu établi par notre Chef en fonction des arrivages.