

Printemps

• CARTE DES PLATEAUX REPAS

MARS • AVRIL • MAI

LUNCH BOX — 14,90 € HT

- Medley de crudités : salade, carottes, radis, chou rouge, Granny
- Noodles : Nouilles, poulet, maïs, tomates séchées, œuf dur, croustons, fromage

ou

- RizBox : Pêche du Jour, riz, carottes, poireaux, navets
- Mousse au chocolat noir 64%

ALLEMAND À NEW YORK — 19,90€ HT

- Bagel de pastrami, fromage frais, oignons rouges, roquette
- Schweinebraten : rôti de porc à la bière brune de l'Oise, pommes de terre et légumes glacés
- Cheddar AOP
- Forêt Noire au kirsch, crème Chantilly

GLOBE TROTTER — 17,90€ HT

- Sablé croquant, tapenade de courgettes et haddock fumé, betteraves chioggia
- Boulettes de poisson du Jour aux aïelles, semoule, gratin de brocolis et choux-fleur
- Grevé (Emmental suédois)
- Muffin aux cranberries et cardamome

PACIFIQUE — 19,90€ HT

- Mille feuille de Granny Smith, crabe et roquette
- Crumble de poisson, julienne de légumes, riz sauvage
- Rollot fermier
- Galet Cassis noisette

STIMULANT — 18,90€ HT

- Blinis de houmous aux noisettes
- Volaille farcie aux blettes, champignons et pommes de Moismont
- Tomme Isarienne aux fleurs
- Blanc Manger au pamplemousse et fleur de thym

LE PLATEAU DU MOIS — 18,90€ HT

À retrouver sur le site internet

www.gustines.fr

pétillant de saveurs

pétillant de saveurs

VÉGÉTARIEN — 19,90€ HT

- Entremet d'asperges nouvelles et tomates confites
- Tatin de légumes au poivre de Jamaïque, steak de haricots rouges, parmesan
- Tomme au foin de l'Oise
- Salade de fruits frais de saison au miel de Tilleul de Picardie

VEGAN — 19,90€ HT

À retrouver sur le site internet
www.gustines.fr

PRINTEMPS — 22,90€ HT

- Asperges fraîches et crevettes, sauce hollandaise
- Filet de loup de mer, quinoa de l'Oise au curry et petits légumes
- Chèvre frais de Canaples aux fines herbes
- Entremet Printanier : croquant aux épices, mousse mascarpone et rhubarbe caramélisée

HAUTS-DE-FRANCE — 24,90€ HT

- Clafoutis Picard : poireaux, Maroilles, graines de lin
- Effiloché de lapin à la Saint-Rieul, risotto de lentilles Bio de Picardie Maritime, tatin de navets
- Ch'ti Roux
- Tarte à la Vergeoise

SUBTIL — 25,90€ HT

- Samossa de saumon mariné à la citronnelle et gingembre, sauce au safran de la Baie de Somme
- Filet de cailles à la crème de Morilles, cromesquis de pois cassé Picard, mini légumes glacés
- Tomme au foin de l'Oise, mesclun
- Entremet au nougat, biscuit pistache et insert à l'orange

Gustine's traiteur s'engage pour la planète avec :



BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
.org

Gustine's
traiteur

Plateaux repas à commander la veille avant 10h00

03 22 46 42 19 ou commande@gustines.fr

www.gustines.fr