

LUNCH - *Lunch Combo* 12.50

- ❖ Sandwich du Chef (saumon, poulet ou végétarien) ou Quiche fraîche ou tourtière (poulet) ou Empanada (bœuf) ou pâtes + Soupe ou Salade
- ❖ *Homemade Sandwich or Quiche or Meatpie or pasta + Salad or Soup*

SALADES prix selon taille - *Salad price based on size* 3.50/7.00/12.50

- ❖ Tomate bocconcini, Végétarienne, Pomme de terre & ciboulette, Concombre & tomates, Fruits frais

PLAT DU JOUR DU CHEF - *Chef's special of the day* 15.50

GRANDS CLASSIQUES DU CHEF - *Favorites* 20.50

+ sauces et légumes au choix inclus - *sauces and sides included*

- ❖ Saumon frais grillé du Chef - *Grilled salmon*
- ❖ Poitrine de poulet marinée et grillée du Chef - *Chicken breast*
- ❖ Jarret d'agneau du Chef - *Chef's style Lamb shank*

NESPRESSO: Espresso, Americano 3.50

Cappuccino 4.50

Café Latte / Chocolat Latte 5.00

THÉS CAMELLIA SINENSIS – *Specialty Teas* 3.50

- ❖ Vert: Sencha Nagashima ou Perles du Dragon – *Green tea*
- ❖ Noir: Assam BIO, Chaï BIO, ou Earl Grey BIO équitable – *Black tea BIO*
- ❖ Tisane: Rose-camomille-citronnelle ou Menthe ou Rooïbos – *Herbal tea*

HEURE DU THÉ – *Tea time Combo*

- ❖ Mini-cake ou pâtisserie du jour + thé ou café Nespresso 6.50
- ❖ Fameux Cube au chocolat du Pérou – *Chocolate cube* 6.50
- ❖ Tarte au Yuzu, mini meringues et gelée au basilic – *Yuzu tart* 6.50
- ❖ Tartelette aux fruits de saison – *Fruit tart* 4.90
- ❖ Macaron ou mini pâtisserie – *Macaron or mini pastry* 2.00
- ❖ Chou à la crème et mangue – *Cream & mango puff* 5.50

Bienvenue à La Palette Gourmande

Traiteur- Pâtisserie



Alain Pignard, Chef primé en 2005, et Christian Campos, Chef pâtissier primé en 2015 & 2016, préparent des plats & desserts maison avec les meilleurs ingrédients frais:

- ❖ Pour chez vous: **commandez sur www.lapalettegourmande.com** des plats gastronomiques ou **emportez** ceux du comptoir.
- ❖ Pour le bureau: **faites livrer** des boîtes à lunch ou buffets.
- ❖ Sur place: dégustez nos mets du comptoir. **Veillez payer lors de votre commande à la caisse.**
- ❖ Comptez sur nous pour organiser tous **vos événements.**

Welcome to our Gourmet store and Catering

Our award winning, recognized and highly experienced Chef Alain Pignard and pastry Chef Christian Campos prepare everything on site using the finest fresh ingredients.

- ❖ **For your Home or office: order online** ultra-fresh gourmet meals or takeaway dishes daily presented at the counter,
- ❖ **Enjoy in the shop:** the food of our counter. **Please order and pay at the cashier first:** Our prices are fixed, service and taxes are additional.

PETIT DEJEUNER Français jusqu'à 11:45 – *French Breakfast*

1. Croissant & Espresso - *Butter croissant & Coffee* 4.00
 2. Chocolatine ou cake & Espresso - *Chocolate croissant & Coffee* 5.00
 3. Croissant & Latte - *Butter croissant & Latte* 6,00
 4. Chocolatine ou cake & Latte - *Chocolate croissant & Latte* 7.00
 5. Croissant, Espresso, Jus d'orange - *Croissant, Coffee, Juice* 7.00
 6. Club aux œufs, Espresso, Jus d'orange - *Egg Club, Coffee, Juice* 12,50
 7. Salade de fruits, Espresso, Cake – *Fruit salad, Espresso, Cake* 8.50
 8. Yogourt, Salade de fruits, Jus – *Yogurt, Fruit salad, Juice* 10.50
- Extras: beurre ou confiture ou pain ou extra-shot - *Extras* 1.00
- Autres: Cheddar 2.50\$, yogourt 4\$, Granola 3\$ - *Other extras*