



COLLECTION
PLATEAUX REPAS
PRINTEMPS-ETE
2016

LE RIHOUR

Assiette de jambon Serrano
Aiguillettes de volaille laquées au citron et romarin
Financier aux abricots

15,50 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*

LE SAINT MAUR

Bruschetta façon antipasti au magret fumé
Onglet de Bœuf rôti aux condiments
Crumble aux pommes et cannelle

18,50 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*

LE VAUBAN

Filets de hareng frais marinés au gingembre
Pavé de Sébaste rôti sur peau, vierge à l'ail des ours
Gâteau de voyage amandes et amaretto

16,50 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*





LE CHAMPS DE MARS

Saumon mariné au sel noir d'Hawaï et galanga
Gambas au basilic thaï et salade de nouilles
asiatique et gambas au basilic thaï
Cheese cake aux myrtilles

21,50 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*

LE ROMARIN

Millefeuille de Mozzarella di Bufala, aubergines et
tomates
Ventrèche de thon grillée, marinade
Méditerranéenne
Panna Cotta, abricot et romarin

19,50 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*

LE VIEUX LILLE

Foie gras de canard « maison » et son chutney
Pavé de veau rôti, sauce vierge aux tomates
confites et olives
Tartelette à l'ananas et Kalamansi

23,50 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*

LES PLATEAUX VEGETARIENS LAST MINUT



LE BOTANIQUE (végétarien)

Salade de légumes printaniers et œuf poché
Omelette épinards, tomates et feta
Moelleux au chocolat sans gluten

16,90 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*

LAST MINUT

Dernière commande à 9h30

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

17,50 € HT

*Ce plateau est livré avec une boule de pain, une
bouteille d'eau 33cl, couverts inox et sauces*

Les Options :

**Fromages affinés
by Xavier Thuret (MOF):**
+ 3,00 € HT

Boule de pain supplémentaire:
+ 0,50 € HT

Les Boissons :

Eau plate 33 CL : 0,65€ HT
Eau gazeuse 33 CL : 0,75€ HT
Eau gazeuse 1 L : 2,50€ HT

Boissons softs (grande bouteille)

Coca Cola, jus d'orange: 3,30 € HT
Jus de fruits Alain Milliat: 5,85 € HT

Boissons alcoolisées

Vin Rouge (Cabernet Sauvignon):
Belle Pierre / Pays du Gard: 8,40 € HT

Vin Rouge (Bordeaux, Grave, 2014):
Château Gravaillas: 11,95€ HT

Vin Blanc (Sauvignon):
Belle Pierre / Pays d'Oc: 8,40 € HT

Vin Rosé:
Belle Pierre / Pays d'Oc: 8,40€ HT

Bière de Garde Régionale
3 Monts 70 CL : 6,40 € HT

N'hésitez pas à nous consulter pour nos
gammes supérieures de vins

Conditions Générales de Ventes :

Gratuite, pour une commande minimum de 5 plateaux repas dans le secteur de la métropole Lilloise.

Pour toute commande inférieure à 5 plateaux repas, 10.00 € HT de frais de livraison seront facturés

Prévoir un battement de 30 min par rapport à l'heure de livraison demandée.

Livraison :

Pour les livraisons le soir et le week-end, nous consulter

Toute la gamme de plateaux repas reste disponible si votre commande est prise la veille avant 17h00

Commande avant 9h30: Butterfly assure le plateau du jour avec livraison aux environs de 12h30

Toute commande est validée par l'établissement d'un devis signé par les deux parties : Butterfly traiteur et le client



Butterfly Traiteur

Showroom

50 Rue Salengro

59110 La Madeleine

03.66.72.95.79

www.butterfly-traiteur.fr