

PLATEAU REPAS **BUSINESS** MENU

LES PLATEAUX A EMPORTER POUR LES PROS

DU LUNDI AU VENDREDI

À COMMANDER

24H AVANT

02 51 69 86 20

accueil@le-rabelais.com

(de 9h à 14h)

RETIREZ

votre commande
au Rabelais de 11h à 14h

TARIF 15,00€ HT
16,50€ TTC

Entrée - Plat - Dessert
+ pain + 50cl eau

LES ENTRÉES

- Tataki de thon, salade de fenouil
- Terrine maison aux noisettes & chutney d'abricots secs
- Salade de tagliatelles de légumes, vinaigrette aux agrumes

LES PLATS

- Risotto de quinoa et champignons
- Blanquette de veau à la moutarde à l'ancienne, légumes racines
- Brandade de poisson du marché au curcuma, sel de Gomashio

LES DESSERTS

- Tarte au citron
- Crème Catalane au Kamok
- Mousse chocolat noir au Tonka

Plateaux à emporter froids
et à réchauffer par vos soins.

*choix identique obligatoire pour tous
jusqu'à 6 personnes, choix individuel
à partir de 6 personnes*



le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa