

# PLATEAU REPAS BUSINESS MENU

## LES PLATEAUX À EMPORTER POUR LES PROS

DU LUNDI AU VENDREDI

À COMMANDER

24H AVANT

02 51 69 86 20

[accueil@le-rabelais.com](mailto: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

- Ceviche de thon au citron vert et pomelos
- Salade d'asperges vinaigrette à la ciboulette et copeaux de parmesan
- Filet de canard cuit rosé comme un Vitello Tonato

### LES PLATS

- Pluma de porc au saté, petit pois carotte
- Ballotine de volaille aux champignons, mousseline de pomme de terre
- Pavé de saumon, risotto de lentilles corail et lait de coco

### LES DESSERTS

- Crumble de sarrasin aux pommes
- Panna Cotta vanille, salade de fraise à la verveine
- Brownie moelleux au chocolat

**Plateaux à emporter froids**  
**et à réchauffer par vos soins.**

*offre valable pour un minimum de 4  
plateaux commandés avec choix  
identique pour tous.*



le Rabelais  
Hôtel Restaurant Spa