

# Hervé & Laurent



## Nos paniers repas

### Bistro

17,50€HT



### Menu du chef

Une valeur sûre sur toute l'année

Taboulé de céréales, menthe et citron vert

Rosbeef froid mayonnaise,  
salade de pomme de terres et oignon rouge

Fromage « fourme d'Ambert »

Mousse chocolat Noisettes-Crunchy



### Menu Ardoise

Tout le contraire : il change toute les semaines!

Velouté de légumes

Tajine de poulet - Semoule de céréales

Tome de Savoie

Moelleux au chocolat

HUMM

### Resto

21,00€HT



### Menu Bébert Fromager

Une pause fromagère comme on les aime

Velouté de petits pois, fromage frais et  
herbes fraîches

Gratin de gnocchis au vieux comté,  
aiguillettes de poulet

Tome des bauges

Faiselle de fromage blanc de campagne aux  
fruits rouges



### Menu Luciano Italien

Le goût de l'Italie : delizioso !

Focaccia et tomates cerises, billes de  
mozzarella au pesto

Lasagnes bolognaises accompagnées d'une  
salade d'herbes fraîches

Ricotta et confiture de cédrat

Panna Cotta au coulis de fruits



### Menu Tao Asiatique

Les saveurs inspirées du soleil levant

Salade de crevettes et riz parfumé au basilic thaï

Rouleau de saumon fumé, pomme et daikon, sauce soja



### Menu Mimi Végétarien

De la fraîcheur pour les raisonnables

Salade de tomates cerise et mozzarella au  
pesto

Carpaccio de betterave, tomates séchées  
et herbes fraîches

Camembert

Verrine de salade de fruits frais parfumés  
à la menthe



### Menu Briac De la mer

Ambiance bord de mer avant de s'y remettre

Salade de Saumon gravelax au poivre de  
Sichuan

Risotto de champignons et filet de Daurade  
royale a la plancha, sauce citron vert /aneth

Fromage « fourme d'Ambert »

Tarte Lemon Curd Meringuée



Inclus

### Gastro

28,00€HT



### Menu d'Hervé

Les goûts et les couleurs de notre sommelier

Salade de haricots verts, foie gras et magret  
fumé, vinaigrette balsamique

Poitrine de poulet rôtie, polenta crémeuse et  
sauce tartuffata

Brie à la truffe

Crumble de pommes, caramel au beurre salé



### Menu de Laurent

Les goûts et les couleurs de notre chef traiteur

Carpaccio de betterave, tomates séchées et  
herbes fraîches

Dos de Saumon, pêle-mêle de légumes  
vinaigrette clémentine

Brie a la truffe

Truffé chocolat noisettes



Inclus



On vous livre à partir  
de 6 paniers!



contact@herve-laurent.fr

Et tout est « fait maison »

+33(0)1 80 86 42 91

Et pour accompagner...

## Softs

Pensez à boire au moins 1 litre d'eau par jour...

### Eaux

Eau plate 50 cl.....	1,80€HT
Eau plate 1,5 L.....	2,30€HT
Eau gazeuse 50 cl.....	1,80€HT
Eau gazeuse 1 L.....	2,80€HT

### Sodas

Coca-Cola 33 cl.....	2,00€HT
Coca-Cola 1,25 L.....	4,00€HT
Coca-Cola zero 33 cl.....	2,00€HT
Coca-Cola zero 1,25 L.....	4,00€HT

Ice-Tea 33 cl.....	2,00€HT
Ice-Tea 1,5 L.....	4,00€HT

### Jus

Jus de raisin 70 cl artisanal.....	5,00€HT
------------------------------------	---------

## Vins

Mais pensez à vous faire plaisir aussi...



### Vins rouges

Bordeaux Supérieur Rouge 2018 - Cuvée "L'Héritage" - Château Haut Cabroles - 75cl.....	12,00€HT
Bergerac Fût de Chêne 2018 - Domaine de Grange Neuve - 75cl.....	10,00€HT
Gaillac Rouge 2018 - Cuvée "Léa" - Domaine Vayssette - 75cl.....	11,00€HT
Saint-Nicolas de Bourgueil 2021 - Cuvée Tradition - Vignoble de la Chevalerie - 75cl.....	9,00€HT
Ventoux Rouge "Les Terres Rouges" 2018 - Les Baies Goûts - 75cl.....	10,00€HT

### Vins blancs

Bordeaux Blanc 2019 - Château Reynier - 75cl.....	9,00€HT
Gaillac Blanc 2019 - Cuvée "Clémence" - Domaine Vayssette - 75cl.....	9,00€HT
Ventoux Blanc "Miss Terre" 2020 - Les Baies Goûts - 75cl.....	11,00€HT
Bourgogne Aligoté 2019 - Domaine Verret - 75cl.....	10,00€HT
Bergerac Sec 2020 - Domaine de Grange Neuve - 75cl.....	8,00€HT

### Vins rosés

Bordeaux Rosé 2020 - Château Reynier - 75cl.....	9,00€HT
Cabernet d'Anjou Rosé Vieilles Vignes 2021 - Domaine Taillandier - 75 cl.....	12,00€HT
St Chinian Rosé 2019 - Cuvée "Lou Crès" - Domaine Castan - 75 cl.....	9,00€HT

### Champagne

Champagne Jacquesson - Brut Tradition - 75cl.....	22,00€HT
---	----------

### Pack sommelier

6 verres à vin en verre + 1 tire-bouchon + 1 drop stop.....	25,00€HT
---	----------

[contact@herve-laurent.fr](mailto:contact@herve-laurent.fr)

+33(0)1 80 86 42 91

Herwé & Laurent



Nos paniers repas