

Carte Plateaux Repas

Collection Printemps 2025



COMMANDEZ SUR
www.plateaux-repas-yanka.com
03 28 55 39 55

LES VÉGÉTARIENS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

Le Végétarien 20€ HT

Coleslaw de carotte & chou rouge
façon Yanka

Allergènes : gluten, œuf, moutarde

Filet de poulet végétal & riz basmati
sauce aigre douce

Allergènes : gluten, soja, céleri

Fromage & pain

Allergènes : gluten, lait

Cake moelleux au citron

Allergènes : gluten, lait, œuf



Le Gavroche 21€ HT

Végétarien & sans gluten

Déclinable en vegan et sans lactose avec une salade de fruits en dessert

Salade de haricots mungo, radis &
caviar d'aubergines à l'huile de
sésame

Allergènes : sésame

Bouchons de grenaille, artichauts,
huile de truffe & duo de fèves et
petits pois

Allergènes : sésame

Pain sans gluten

Allergènes : soja

Tartelette choco sans gluten

Allergènes : lait, soja



Assiettes micro-ondables

LES POISSONS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

Le Canotier

23€ HT

Carpaccio de thon fromage blanc
ciboulette, concombre &
gingembre confit

Allergènes : lait, poisson

Saumon aux épices cajun, purée de
petits pois à la menthe & radis blanc

Allergènes : lait, poisson

Fromage & pain

Allergènes : gluten, lait

Tartelette coco passion

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja



Le Capeline

23€ HT

Salade d'asperges et champignons
vinaigrette à l'estragon, mimolette

Allergènes : lait, moutarde, sulfites

Dos de cabillaud en croûte
d'herbes & pépinettes sauce
ciboulette

Allergènes : gluten, poisson, œuf, lait

Fromage & pain

Allergènes : gluten, lait

Tartelette rhubarbe

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja



Assiettes micro-ondables

LES VIANDES

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

Le Panama

20€ HT

Bruschetta bresaola tomates confites & roquette

Allergènes : gluten, lait

Filet de poulet, orecchiette au pesto & tomates séchées à l'huile d'olive

Allergènes : gluten

Fromage & pain

Allergènes : gluten, lait

Tarte citron chantilly mascarpone

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja



Le Fédora

23€ HT

Tartare de gambas à l'aneth, sésame noir & ananas

Allergènes : crustacés, sésame

Pavé de bœuf crème d'asperges, purée de patates douces et pickles d'oignons rouges

Allergènes : lait

Fromage de région & pain

Allergènes : gluten, lait, œuf

Galet chocolat noir passion

Allergènes : gluten, fruit à coque, lait, soja



Assiettes micro-ondables

LES COFFRETS

Serviette, sel, poivre & couverts en bambou

La Meatbox

17€ HT

Filet de poulet au pesto, pommes de terre
grenaille & asperges

Sans allergènes majeur

Pain

Allergènes : gluten

Sweetbox panacotta chocolat crumble

Allergènes : gluten, lait



La Fishbox

17€ HT

Dos de cabillaud, purée de patates douces,
fèves & crème d'asperges

Allergènes : poisson, lait

Pain

Allergènes : gluten

Sweetbox tiramisu

Allergènes : lait, œuf



La César VG

17€ HT

Salade César végétarienne avec filet de
poulet végétal

Allergènes : gluten, œuf, lait, poisson, soja

Pain

Allergènes : gluten

Cookie aux pépites de chocolat

Allergènes : gluten, œuf, lait



Le Pokebowl

17€ HT

Roquette, pois chiches, asperges, fèves,
champignons, pickles d'oignons, sésame,
gingembre confit & sauce fromage blanc
ciboulette

Option Tataki de thon + 2€ HT

Allergènes : lait, sésame (+ poisson)

Pain

Allergènes : gluten

Moelleux framboise

Allergènes : lait, œuf



LES BOISSONS

Les alcools

Champagne Sélection Yanka - 75 cl	25 € HT
Méthode Champenoise - 75cl	13.50€ HT
Vin blanc Chardonnay - 75 cl	12.50€ HT
Vin rouge Bordeaux - 75 cl	10€ HT
Vin rosé - 75 cl	10€ HT
Bière Blonde Moulin d'Ascq Bio - 75cl	5,90€ HT
Bière Blonde Ch'ti - 75 cl	5.50€ HT

Les softs

St Amand - 1.5L	3.00€ HT
Badoit - 1L	3.50€ HT
Coca ou Coca Zéro - 1.25L	4.00€ HT
Jus de fruits (Orange, Pomme ou Ananas) - 1L	4.50€ HT
St Amand - 50cl	2.00€ HT
Badoit - 50cl	2.40€ HT

