



L'Association Resto Troc est une association d'insertion socio professionnelle qui permet à 15 personnes très éloignées du monde de l'emploi d'avoir un contrat de travail pour apprendre les techniques de base de la Restauration. Pour atteindre cet objectif, l'association a mis en place un projet traiteur « solidaire » pour professionnaliser au mieux le public accueilli et a pour ambition que tous les produits proposés soient de fabrication artisanale. Pour préserver sa mission première : « être un chantier d'insertion » l'association a pris pour orientation de n'effectuer qu'une seule prestation par semaine et seulement auprès des collectivités et associations du territoire.

Et vous trouverez ci-dessous nos propositions pour 2017.

PROPOSITION DE PLATEAUX REPAS FROIDS BIODEGRADABLES

La composition du plateau froid

1 Salade de crudités de saison : carottes, betteraves, tomates, concombre, céleris rémoulade

1 salade composée – au choix –

- Riz niçois
- Marco Polo

1 Viande – au choix –

- Rôti de porc froid
- Emincé de poulet à l'estragon
- Emincé de Volaille à la moutarde à l'ancienne
- cuisson de poulet à l'indienne

1 Légume – au choix –

- Ratatouille
- Bâtonnière de légumes
- Brunoise Provençale
- Chips

1 Fromage accompagné de sa salade

1 Dessert - au choix –

- Mousse au chocolat
- Tarte aux pommes
- Choux au chocolat ou café

Ce plateau comprend :

- pain, condiments
- Couverts – timbales – serviettes

Tarification du plateau froid :

- Prix du plateau non livré: **8 €**
- Prix du plateau livré (minimum 15) : **9 €**