

Plateaux Froids

LE POISSONNIER

Entrée / Lentilles, miette de crabe, concombre
Plat / Riz et céréales, thon, oeuf, tartare de légumes
Fromage du jour et son pain maison
Dessert du chef

17^{16€}_{TTC}
soit 15,60€HT



14^{19€}_{TTC}
soit 12,90€HT

LE MARAÎCHER

Entrée / Salade, melon, olives
Plat / Pomme de terre, jambon blanc, oignons rouges émincés, maïs
Fromage du jour et son pain maison
Dessert du chef



15^{29€}_{TTC}
soit 13,90€HT



LE FLEURISTE

Entrée / Tomate, mozzarella au pesto
Plat / Taboulet, jambon blanc, tomates cerises, raisins secs
Fromage du jour et son pain maison
Dessert du chef

AU BUREAU - CHEZ ARNAUD - AVEC MARGAUX - ENTRE COLLÈGUES - QUAND IL FAIT BEAU - POUR RESTE BELLE

Votre boisson au choix

1€_{TTC}
soit 0,95€HT



2€_{TTC}
soit 1,90€HT



Une demande spéciale, une allergie particulière, nous nous adaptons !



S-pace
powered by green is better
plateaux repas

Comment commander ?
par téléphone 06 64 47 51 08
contact@s-paceraestaurant.fr

35, rue du président Poincaré
59140 DUNKERQUE

f Saladbar Green is better,
Dunkerque

s-pace
powered by green is better
plateaux repas

Plateaux
Froids

Plateaux
Chauds

Plateaux Froids

LE JARDINIER

Entrée / Coleslaw et pommes

Plat / Pâtes torti, émincés de poulet, fromage, tartare de légumes

Fromage du jour et son pain maison

Dessert du chef

14^{19€}
TTC
soit 12,90€HT



17^{49€}
TTC
soit 15,90€HT

LE PRIMEUR

Entrée / Wrap de carottes, oeuf, salade

Plat / Couscous parfumé, tomates cerises, émincés de poulet, feta

Fromage du jour et son pain maison

Dessert du chef



LE SPORTIF

Entrée / Wrap de jambon blanc, coleslaw, salade

Plat / Pâtes torti, émincés de poulet, oeuf, carottes marinées

Fromage du jour et son pain maison

Dessert du chef



15^{29€}
TTC
soit 13,90€HT

Plateaux Froids

LE VG

Entrée / Mâche, olives, pommes

Plat / Quinoa, concombre, tartare de légumes, noix

Fromage du jour et son pain maison

Dessert du chef

16^{39€}
TTC
soit 14,90€HT



17^{16€}
TTC
soit 15,60€HT



LE TRAITEUR

Entrée / Céréales méditerranéennes, poivrons marinés, tomates cerises

Plat / Quinoa, allumettes de jambon sec, oignons frits, tartare de légumes

Fromage du jour et son pain maison

Dessert du chef

Plateaux Chauds

LE VOILIER

Entrée / Tomate, mozzarella au pesto

Plat / Risotto de courgettes grillées et oignons confits

Fromage du jour et son pain maison / Dessert du chef

18^{59€}
TTC
soit 16,90€HT



18^{59€}
TTC
soit 16,90€HT



LE HORS-BORD

Entrée / Quiche aux légumes

Plat / Risotto de champignons et émincés de poulet

Fromage du jour et son pain maison / Dessert du chef

LE KAYAK

Entrée / Quiche au maroille

Plat / Crumble de patate douce, brocoli et chou-fleur

Fromage du jour et son pain maison / Dessert du chef



19^{25€}
TTC
soit 17,50€HT

LE TROIS-MÂTS

Entrée / Coleslaw et fines herbes

Plat / Crumble pomme de terre, chèvre et lardons

Fromage du jour et son pain maison / Dessert du chef



19^{25€}
TTC
soit 17,50€HT

LE YACHT

Entrée / Wrap de carottes et oeuf

Plat / Risotto de saumon fumé et poireaux marinés

Fromage du jour et son pain maison / Dessert du chef



19^{69€}
TTC
soit 17,90€HT