

## BOISSONS FRAICHES

### TARIF HT

Eau minérale plate  
1,5L : 2,05 € - 50cl : 1,08 €

Eau minérale gazeuse  
1,5L : 2,75 € - 50cl : 1,30 €

Soda (Coca-Cola, Orangina, Oasis, ice-tea)  
1,25L : 5,62 € - 33cl : 2,70 €

Bière artisanale de la région  
33cl : 3,56 €

Jus de fruits  
(OGIER fruits, produits locaux)  
1L : 4,86 € - 25cl : 2,70 €

## BOISSONS CHAUDES

### TARIF HT

Café  
1,40 €

Thé  
2,16 €

Chocolat chaud  
1,94 €



N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER  
NOTRE DÉCO +1 €/ PERS.



[www.messidor.asso.fr](http://www.messidor.asso.fr)

COMPTOIR DES CRIQUES & CO  
437, rue du champ de courses  
38780 PONT-EVÉQUE  
[comptoirtraiteur.com](http://comptoirtraiteur.com)

Comptoir  
Traiteur & CO

PLATEAUX REPAS

Tél. 04 37 02 09 10  
[traiteur@messidor.asso.fr](mailto:traiteur@messidor.asso.fr)

N'hésitez pas à demander notre carte des vins.



## L'ATHÉNA

18,36 € HT - 20,20 € TTC

### VÉGÉTARIEN

Tartare de concombre au fromage blanc  
Crique à l'Italienne  
Faisselle  
Gaufre liégeoise

### POISSON

Quiche de la mer  
Spaghettis à l'encre de seiche, moules  
et poivrons marinés  
Fourme d'Ambert  
Mousse au chocolat

### VIANDE

Salade d'haricots rouge  
Wrap à la Mexicaine  
Yaourt aux fruits  
Crème à la vanille et fève tonka

## L'ARTÉMIS

19,76 € HT - 21,74 € TTC

### VÉGÉTARIEN

Taboulé de quinoa inspiration Indienne  
Tarte aux légumes de saison et son mesclun  
Comté  
Mille-feuille

### POISSON

Rillettes de thon et ses crackers  
Riz à l'Espagnol  
*(fruits de mer et petits légumes)*  
Fromage blanc  
Salade de pastèque à la menthe

### VIANDE

Empanadas au bœuf  
Croque-monsieur au pulled pork  
Saint-Marcellin  
Choux chantilly/abricot

## L'APHRODITE

24,08 € HT - 26,49 € TTC

### VÉGÉTARIEN

Falafel et sauce fromage blanc/persil  
Pinsa aux légumes du soleil  
Morbier  
Tiramisu aux fruits rouges

### POISSON

Tomates et burrata  
Bagel au saumon fumé  
Rigote de Condrieu  
Cheese cake myrtille

### VIANDE

Pâté croute de poulet  
à la moutarde à l'ancienne  
Cappellacci Al Ragù, pesto rosso  
et copeaux de parmesan  
Camembert  
Tarte aux fraises