

DAMIER

LE PARISIEN

Jambon à l'os, œuf, comté AOP, oignon pickles à la moutarde

LE CAMPAGNARD

Rosette de Lyon, œuf mayonnaise, Terrine de campagne, poireau vinaigrette

LE SAISONNIER

Butternut rôti au thym, chorizo, fromage de chèvre, pétонcle à la noisette

LE CHEESYDAM

Comté AOP, brie de Meaux, Fourme d'Ambert, fromage de chèvre

LE DAMCLUB

Club sand: rillette de saumon et aneth
Club sand: rillette de poulet moutarde et estragon

LE FESTIF

Toast: foie gras et compoté d'oignons
Toast: œuf de saumon et crème aneth

LE TROPICAL

Saumon mariné au citron et noix de coco, crevette sur guacamole, ananas frais, maïs en pickles épice au curry rouge

LE CÉSAR

Poulet sauce césar, œuf, anchois mariné, croûton de pain à l'ail

LE VITAMINÉ DE SAISON

Kiwi, ananas, fruit du dragon, grenade

LE BAGEL (BRUNCH++)

Saumon fumé, oignon rouge pickles, câpres, fromage frais à l'aneth, pain brioché

LE IODÉ

Pain de seigle et son beurre aux algues, maquereau fumé, moules en persillade, tataki de thon aux épices

LE CHARCUTIER

Jambon à l'os, jambon cru, rosette de Lyon, saucisson à l'ail fumé

LE EGGDAM (BRUNCH ++)

Œuf au cheddar, bacon fumé, pain brioché



Environ 80 pièces par damier.

Toutes les viandes sont d'origine française.

Traiteur éco responsable, aucun gâchis alimentaire, tout est recyclé.