



Karine et Laurent PLANQUE
Terminal Maritime Transmanche
62100 CALAIS

lebistroduportdecalais@gmail.com

Tél : 03.21.36.49.30

LES PLATEAUX STANDARDS

20,85€ HT unit

PLATEAU N° 1 :

- Les œufs mimosa
- Le rôti de bœuf, viande bovine Française, sauce tartare et salade de pdt /haricots verts
- Le fromage
- La mousse au chocolat

PLATEAU N°2 :

- L'avocat crevettes
- Le filet de saumon à la flamme, salade de petit épeautre bio
- Le fromage
- Le chou craquelin crème de pistache

PLATEAU N°3 :

- Le wrap poulet , sauce curry et roquette
- La noix de porc miel orange, salade de fregola
- Le fromage
- Le tartare de fraises au basilic

PLATEAU N°4 :

- Le saumon gravlax maison, sauce aneth, miel et moutarde douce
- Le poulet boucané, salade de perles de couscous à l'orientale
- Le fromage
- Le Royal chocolat

PLATEAU N° 5 : VEGETARIEN

- Le rouleau de printemps
- Le méli-mélo de légumes, tuiles de parmesan, sauce César
- Le fromage
- La tarte citron

Tous nos plateaux comprennent 1 pain individuel, du beurre 8g, des couverts en bois, sel, poivre, serviette, rince-doigt

Livraison dans un rayon de 5 kms offerte pour 3 plateaux minimums identiques
Au-delà de 5 kms, consulter le Chef



Karine et Laurent PLANQUE
Terminal Maritime Transmanche
62100 CALAIS

lebistroduportdecalais@gmail.com

Tél : 03.21.36.49.30

LES PLATEAUX PREMIUM

26,54€ HT/unit

PLATEAU N°1 :

- Le céviché de bar , chutney de passe-pierres
- Le filet de bœuf (viande Française), réduction bière rouge du Dragon, salade rates du Touquet et endives
- Le sablé de Wissant
- Le merveilleux spéculoos

PLATEAU N° 2 :

- Le carpaccio de St Jacques, vinaigrette pommes rhubarbe
- Le magret de canard élevage Pas-de-Calais, laqué au miel artisanal, tagliatelles de carottes des sables
- Le Maroilles
- La tartelette aux fraises de Landrethun

PLATEAU N°3 : VEGETARIEN

- Le sablé de Parmesan, buisson de légumes racine, jus de cresson
- Le risotto de sommités de chou-fleur de St-Omer et asperges, sabayon crémeux au safran de Marck
- La mimolette du Nord
- La salade de fruits frais de saison

PLATEAU N°4 :

- Le foie gras maison, pain d'épices, chutney de figues
- Le tartare de bar aux herbes fraîches, salade de petit épeautre bio
- Le Bergues
- Le Calais

PLATEAU N° 5 :

- La gaufre au chèvre frais, pomme de Beussingue et miel artisanal
- La trilogie de saumon (saumon à la flamme, rillettes et gravlax)
- La fleur d'Audresselles
- La tarte tatin

Tous nos plateaux comprennent 1 pain individuel, du beurre 10g, des couverts en bois, sel, poivre, serviette, rince-doigt

Possibilité de livraison d'eau format 1l à 4€ ou 50 cl à 3€ en verre consigné



Karine et Laurent PLANQUE
Terminal Maritime Transmanche
62100 CALAIS

lebistroduportdecalais@gmail.com

Tél : 03.21.36.49.30

LES MENUS STREET-FOOD	13,74€ HT unit
- La salade César au poulet + le Tiramisu au Bueno+ eau 50 cl	
- La sushi box (assortiment de sushis, makis, californiana) + les moshis + eau 50 cl	
- Le poké bowl végétarien ou poulet ou crevettes + la mousse au chocolat + eau 50 cl	
- La pasta box aux polpettes maison ou végé sauce tomate ou carbonara ou Toscane) + le Tiramisu + eau 50 cl	
Softs (Coca, Coca zéro, Fanta, Orangina 50 cl ou Fuzetea 40 cl) avec supplément 2€	

LES MENUS SANDWICHES A composer	12,80€ HT unit
- Le Bagel pastrami + 1 salade de fruits frais de saison + eau 50 cl	
- Le Parisien (jambon beurre baguette)	
- Le Fromager	
- Le poulet crudités mayonnaise en faluche	
- Le poulet crudités curry en faluche	
Accompagné d'un dessert au choix :	
- La mousse au chocolat	
- La salade de fruits frais	
- Le Tiramisu au Bueno	
Boissons softs au choix :	
- Coca Cola ou Zéro ou Cherry 50 cl	
- Fuzetea 40 cl	
- Fanta orange 50cl	
- Orangina 50cl	
- San Pellegrino 50cl	

VALABLE JUSQU'AU 30 JUIN 2026

Engagés dans une démarche RSE et Partenaires du Sympac et du Régal Pays du Calais tous nos emballages sont recyclés et recyclables.