

PLATEAUX REPAS PRINTEMPS/ÉTÉ 2023

Plateaux repas comprenant :

entrée, plat, fromage, dessert, pain individuel, eau plate 50cl, kit couverts bois

Minimum de commande : 5 plateaux repas avec menu unique.

*Pour des raisons d'approvisionnement, merci de commander **au moins 4 jours à l'avance.***

Pour les commandes à moins de 4 jours nous vous proposerons le plateau repas du moment selon nos arrivages et nos disponibilités.

FRAIS DE LIVRAISON :

VARANGÉVILLE SAINT NICOLAS DE PORT, DOMBASLE (GRATUIT)

ENTRE 5KM ET 10KM : 10€

ENTRE 10KM ET 15KM : 15€

AU DELA DE 15KM : 1,50€ DU KM

Régimes alimentaires et allergies :

Merci de nous préciser au moment de votre commande s'il y a des restrictions alimentaires à respecter (végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose ...) nous pourrons ainsi adapter le menu en conséquence et vous proposer une variante.

Nous fabriquons tous nos plats "maison" à base de produits frais, ce qui nécessite un certain temps de fabrication et une anticipation des achats de matières premières.

Afin de respecter le travail de nos cuisiniers merci d'éviter autant que possible les modifications de quantités à moins de 48h.

*Tout changement à moins de 24h ne pourra être accepté
Merci de votre compréhension*

PLATEAU REPAS SAVEUR : 19,90€ ttc (hors livraison)

ENTRÉE AU CHOIX :

Profiteroles guacamole d'avocat et poivrons confits 

Caviar d'aubergines, olives, confites, crumble parmesan et dés de feta 

Cracker's de parmesan aux herbes de Provence, fromage frais lorrain au pesto rouge, œuf dur et pickles de légumes 

Tagliatelles de légumes à l'huile de noix et noix torréfiées 

Quiche chèvre lorrain, tomates confites maison et épinard 

Terrine maison du moment

PLAT AU CHOIX :

PLATS FROIDS :

Effeuillé de bœuf aux pignons de pin et salade fusillis aux légumes

Émincés de poulet à la texane et salade de riz exotique

Roti de veau aux olives et noodles de courgettes

Filet de lieu façon meunière et légumes de saison en vinaigrette

Omelette roulée au fromage et légumes de saison en vinaigrette 

Artichauts farcis houmous de pois chiches, légumes confits et jeunes pousses 

PLATS CHAUDS :

Sauté de volaille sauce moutarde et riz aux petits légumes

Cannellonis de volaille gratiné et légumes confits

Paleron de bœuf façon marengo et spaetzles

Lasagnes gratinées aux légumes du soleil 

Tians de légumes et quinoa gourmand 

FROMAGE

DESSERTS AU CHOIX :

Dessert gourmand :
assortiment de mignardises maison

Salade de fruits frais

Tartelette de saison

Tiramisu aux fruits rouges

Panna cotta au chocolat Valrhona

PLATEAU REPAS PRESTIGE : 27€ttc (Hors livraison)



ENTRÉE AU CHOIX :

Pissaladière de St Jacques
(sauce tomate, confit d'oignons, carpaccio de St Jacques marinées au piment d'Espelette)

Assortiment de charcuteries fines et condiments
Jambon blanc lorrain à l'ail des ours, coppa maison aux herbes de Provence, bœuf séché maison et mignon
de porc séché maison aux 5 baies

Gravelax de saumon, mousseline au citron et aneth, gressin maison au pesto et jeunes pousses

PLAT FROID AU CHOIX :

Magret de canard et vierge de légumes, salade de pépinettes aux légumes

Cabillaud en écaille d'ananas sauce coco et son riz créole

Effeuillé de filet de bœuf laqué et légumes thaï

FROMAGE LORRAIN

DESSERT AU CHOIX :

Finger Valrhona :
biscuit brownie, croustillant praliné, mousse lacté, crémeux dulcey et éclats de noisettes

Tartelette framboise pistache

Le macaron :
bavaroise noix de coco, dés d'ananas rôtis, brunoise de mangue et coulis exotique

Packaging éco responsable :

Plateaux (dessous et dessus) fabriqués par smurfit kappa à Ludres

Kits couverts en bois

Gobelet biodégradable

Barquette des plats en bambou



Nos fournisseurs locaux :

*Œufs de poules élevées en plein air : **GAEC du Moulnot** à Crévic*

*Jambon : **Salaisons Bentz** à Jarville*

*Fromage frais et fromages à pâte dure (tomme) : **GAEC du Breuil** à Deuxville*

*Fromage de chèvre : **GAEC des Caprine** à Sommerviller*

*Farine : **l'Épicerie d'Isa** situé à Dombasle qui nous fournit la farine du moulin de Gangloff à Hangviller.*

*Viande de bœuf : **Gaec des neiges** à Varangéville*



Les plats chauds de nos plateaux repas sont livrés en caisse isotherme pour le maintien au chaud.

Lorsque nous livrons les plateaux repas en sac isotherme, nos livreurs viendront récupérer les sacs les jours suivants, Merci de laisser les sacs vides idéalement à l'accueil