

PLATEAUX REPAS *Automne/hiver 2023/2024*

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 :

- Soufflé de butternut, chèvre frais lorrain et graines de courge
- Caviar d'artichaut, olives noire, brisure de feta et pignons de pin
- Focaccia maison, fromage frais lorrain au curry, œuf dur et pickles de légumes
- Tagliatelles de légumes à l'huile de noix et noix torréfiées
- Quiche aux poireaux, thon et moutarde
- Terrine maison du moment



VEGGIE



VEGGIE



VEGGIE



VEGAN

PLAT AU CHOIX :

PLATS FROIDS :

- Effeillé de bœuf mariné et salade de penne aux légumes de saison
- Émincés de poulet au pesto et salade de riz automnale
- Roti de veau aux oignons, salade de quinoa gourmand
- Filet de lieu façon meunière et légumes de saison en vinaigrette
- Omelette roulée aux champignons et légumes de saison en vinaigrette
- Artichauts farcis houmous de pois chiches, légumes confits et jeunes pousses



VEGGIE



VEGAN

PLATS CHAUDS :

- Sauté de volaille confit à la bière et risotto aux légumes
- Roti de dinde miel moutarde et poêlée de légumes de saison
- Carbonnade de bœuf bourguignonne et pomme de terre sautées
- Paleron de bœuf façon marengo et spaetzles
- Lasagnes gratinées chèvre épinard
- Poêlée de légumes d'hiver et quinoa gourmand



VEGGIE



VEGAN

FROMAGE

DESSERTS AU CHOIX :

- Dessert gourmand :
assortiment de mignardises maison
- Salade de fruits frais
- Tartelette de saison
- Tiramisu au spéculos
- Verrine mousse praliné et éclats de noisette

PLATEAU REPAS PRESTIGE : 27€ttc (Hors livraison)



ENTRÉE AU CHOIX :

Duo de rillettes de canard maison et dés de foie gras maison

Verrine bavaroise de butternut, œuf parfait oignons crispy et vinaigrette à la truffe

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

PLAT CHAUD AU CHOIX :

Filet de sanglier et pommes de terre grenaille au beurre noisette et thym

Pavé de sandre beurre blanc safranée et risotto crémeux

OU PLAT FROID AU CHOIX :

Effeillé de filet de bœuf laqué et légumes thaï en vinaigrette

Carré de veau grémolata et choux chinois en vinaigrette

FROMAGE LORRAIN

DESSERT AU CHOIX :

Savarin gourmand :

Biscuit moelleux, mousseline vanille, dés de poires rôties et pignons de pin caramélisés

Opéra 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*

*Légumes de saison Bio : **Les jardins du Papi** 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 ou en caisse isotherme, Nos livreurs viendront récupérer les sacs/caisses les jours suivants, Merci de laisser les sacs vides idéalement à l'accueil