

PLATEAUX REPAS *Printemps / été 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€HT (20,90€ttc) (hors livraison)

ENTRÉE AU CHOIX :



Aubergine confite, chèvre frais ^{VEGGIE} et pain au curry et jeunes pousses
Courgette farcie houmous, brisure de parmesan et pignons de pin
Verrine de quinoa gourmande et œuf parfait
Tagliatelles de légumes à l'huile de noix et noix torréfiées
Blinis maison, mousse aux herbes, tomates confites et roquette
Salade composée végétarienne

Terrine maison du moment et condiments

PLAT AU CHOIX :

PLATS FROIDS :

Effeillé de bœuf mariné et salade de penne aux légumes de saison
Émincés de poulet citron oignons et salade de riz vénéré aux légumes
Fondant de veau cajun et salade de blé aux fruits secs
Pavé de saumon 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



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
Confit de veau à la provençale et spaetzles
Lasagnes gratinées chèvre épinard
Lasagnes bolognaises maison
Galette de pois chiches maison et quinoa gourmand



FROMAGE

DESSERTS AU CHOIX :

Dessert gourmand :
assortiment de mignardises maison
Salade de fruits frais
Tartelette de saison
Éclair craquelin parfum au choix
Verrine mousse au chocolat noir végane

PLATEAU REPAS PRESTIGE : 24,55€ht (27€ttc) (Hors livraison)



ENTRÉE AU CHOIX :

Bresaola façon raviole, mousse de chèvre aux herbes tomates confites et pignons de pin

Verrine bavaroise de pois vert à la menthe, œuf parfait, oignons crispy

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

PLAT CHAUD AU CHOIX :

Mignon de porc laqué 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

Effeillé de veau rosé à la truffe et salade de riz vénéré aux légumes

FROMAGE LORRAIN

DESSERT AU CHOIX :

Macaron fruits rouges

Bavaroise fruits rouges, fruits frais et coulis

Verrine façon pina colada

Biscuit moelleux, bavaroise coco., dés d'ananas flambés

Le St Pierre à la pistache :

Biscuit macaronné, crème au beurre pistache et amandes effilées

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