

PLATEAUX REPAS

Printemps / été 2025

PLATEAUX REPAS COMPRENANT :

Entrée, plat, fromage, dessert,
pain individuel, eau plate 50cl, kit couverts en bois.

Minimum de commande :

5 PLATEAUX REPAS AVEC MENU IDENTIQUE

RÉGIMES ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

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 pourrions ainsi adapter le menu en conséquence et vous proposer une variante.

NOS DÉLAIS DE COMMANDE

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.

Pour ces raisons 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.

Afin de gérer nos commandes, nos achats et de respecter le travail de nos cuisiniers **toute annulation à moins de 48h ne pourra être acceptée.**

Merci de votre compréhension.



PLATEAUX REPAS “SAVEUR”

19,50€ HT hors livraison

ENTRÉES

- Verrine de Quinoa gourmand, légumes du soleil et œuf parfait*
- Focaccia maison, mousse au parmesan, tomates, confites, roquette*
- Carpaccio de betterave Chioggia roquette et pickles de légumes***
- Tagliatelles de légumes à l'huile de noix et noix torréfiées***
- Salade de riz sauvage, avocat et mangue***
- Salade de pois chiches, tomates, concombre et feta.**
- Terrine maison du moment et condiments

PLATS FROIDS

- Cœur de rumsteck, sauce vierge et salade de Farfal au curry
- Émincé de poulet aux épices, salade de riz aux herbes et tomates cerises*
- Rôti de porc, citron, romarin et salade de boulghour courgettes et tomates
- Tartare de concombre, pastèque, fêta et légumes croquant**
- Omelette roulé aux herbes et légumes de saison en vinaigrette**
- Taboulé de chou-fleur, raisins secs, noix et légumes de saison**

*Végé

*Sans gluten

*Sans lactose



PLATEAUX REPAS “SAVEUR”

19,50€ HT hors livraison

PLATS CHAUDS

- Poulet rôti, sauce moutarde à l'ancienne et millefeuille de pommes de terre
- Sauté de bœuf, sauce vin rouge et duo de riz
- Pavé de poisson blanc en croûte d'herbe et légumes de saison
- Sauté de veau à la marinière et penne
- Lasagnes gratinées, légumes grillés et mozzarella*
- Lasagnes poulet, courgettes et pesto
- Chili sin carne et riz à la tomate**

PART DE FROMAGE

DESSERTS

- Dessert gourmand : assortiment de mignardises maison
- Salade de fruits frais jus citron menthe**
- Tartelette de saison
- Éclair Craquelin du moment
- Crème aux œufs caramel*
- Verrine mousse au chocolat noir Vegan**

*Végé

*Sans gluten

*Sans lactose



PLATEAUX REPAS

“PRESTIGE”

25€ HT hors livraison

ENTRÉES

- Carpaccio de bresaola, pépites de foie gras, roquette, noix et caramel de balsamique*
- Verrine bavaroise d'artichaut, burrata condiment truffé et pignons de pin**
- Gravelax de cabillaud, fenouil croquant, pickles de radis et vinaigrette à la vanille**

PLATS FROIDS

- Tataki de bœuf au basilic, parmesan, pignons de pin et légumes croquants*
- Mignon de porc mariné au paprika fumé, salade de boulgour, légumes et pistaches

PLATS CHAUDS

- Quasi de veau sauce au porto et purée de patates douces
- Pavé de bar sauce safranée et risotto d'épeautre aux herbes

PART DE FROMAGE

DESSERTS

- Tartelette, coco, mangue, framboise : confit de mangue, ganache framboise, chantilly coco et framboises fraîches
- Finger trois chocolats : biscuits, brownie au chocolat, noir, mousse, chocolat au lait et ganache chocolat blanc
- L'opéra bergamote, Mirabelle

*Végé

*Sans gluten

*Sans lactose



PACKAGING ÉCO RESPONSABLE :

Plateaux (dessous et dessus) fabriqués par Smurfit kappa à Ludres.

Kits couverts en bois.

Gobelet biodégradable.

Barquette des plats en bambou.

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



Lorsque nous livrons vos plateaux repas en sac ou en caisse isotherme nos livreurs, les récupèrent **vides** les jours suivants en fonction de leur tournée

Nous ne reprenons pas les déchets, tout comme nos fournisseurs ne récupèrent pas les leurs.

Nous vous remercions donc de ne pas remettre les plateaux repas usagés dans les sacs, car nous ne pouvons gérer ces déchets dans nos poubelles dont la levée est payante.

Nos fournisseurs locaux

Œufs de poules élevées en plein air GAEC des Neiges à Varangéville.

Bresaola maison : viande de bœuf GAEC des Neiges à Varangéville.

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.

Légumes de saison BIO : « Les Jardins du Papi » à Varangéville.

Pains : Boulangerie « Au bon pain de Valentin » à Varangéville.

