

PLATEAUX REPAS

Automne / hiver 2025-26

Pour répondre à toutes vos envies nos plateaux repas sont déclinés en plusieurs gammes :

La gamme "Essentielle" : une formule simple avec entrée plat et dessert

La gamme "Saveur" : en formule entrée plat fromage dessert

La gamme "Prestige" : élaborée à partir de produit plus nobles et raffinés

et **la gamme "sans souchis"** spécialement dédiée aux régimes spéciaux et allergies alimentaires

Tous nos plats chauds sont livrés "chauds" à part dans un contenant isotherme

**Minimum de commande :
5 PLATEAUX REPAS AVEC MENU IDENTIQUE**

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 ESSENTIEL**”

Entrée, plat chaud ou froid et dessert

17€ HT par pers soit 18,70€ TTC par pers

Comprenant :

Eau plate 50 cl

Kit couverts

Pain individuel

ENTRÉE

Terrine de campagne maison et condiments *

OU

Salade de pépinettes à l'italienne *

OU

Quiche aux légumes de saison et jeunes pousses *

PLAT CHAUD* OU FROID

❄ Émincés de poulet sauce pesto et
salade de pommes de terres *

OU

🔥 Tagliatelles à la bolognaise *

OU

🔥 Risotto de volaille aux petits légumes *

OU

🔥 Fusilis aux légumes *

DESSERT

Panna cotta coulis de fruits

OU

Crème aux oeufs caramel

OU

Compotée de pommes à la cannelle et chantilly à la vanille *Végé

* Avec viande

*Tous nos plats chauds sont livrés "chauds" à part dans un contenant isotherme



“PLATEAUX REPAS SAVEUR”

Entrée, plat chaud ou froid, fromage et dessert

20€ HT par pers soit 22€ TTC par pers

Comprenant :

Eau plate 50 cl

Kit couverts

Pain individuel

ENTRÉE

Focaccia maison mousseline au pesto effeuillé de bresaola,
tomates confites maison, jeunes pousses *

OU

Dôme de volaille, jeunes pousses et condiments *

OU

Bavaroise de celeri, poire confite, noix et dés de fourme *
d'ambert

OU

Salade composée végétarienne *

OU

Tournedos de butternut confit, chèvre frais lorrain, roquette
et graine de courges torrifiées *

*Végé

*Avec viande

“PLATEAUX REPAS SAVEUR”

Entrée, plat chaud ou froid, fromage et dessert

20€ HT par pers soit 22€ TTC par pers

PLAT CHAUD* OU FROID

❄️ Coeur de rumsteck laqué miel moutarde et salade de fusilis *
aux légumes

OU

🔥 Suprême de volaille farci et mille feuille de pomme de terre *

OU

🔥 Confit de veau à la diable et spaetzles *

OU

🔥 Confit de boeuf sauce marchand de vin et poêlée du
moment *

OU

❄️ Omelette roulée aux herbes et salade de riz aux légumes *

OU

🔥 Chili sin carne et riz basmati *

OU

🔥 Lasagnes aux légumes gratiné au parmesan *

OU

🔥 Parmentier de patate douce gratiné au parmesan et brocoli *

OU

🔥 Pomme de terre farcie (farce maison de veau ou de boeuf), *
semoule

*Végé

*Avec viande

**Tous nos plats chauds sont livrés “chauds” à part dans un contenant isotherme*



“PLATEAUX REPAS SAVEUR”

Entrée, plat chaud ou froid, fromage et dessert

20€ HT par pers soit 22€ TTC par pers

PART DE FROMAGE

DESSERT

Éclair craquelin du moment

OU

Tartelette de saison

OU

Assortiment de mignardises

OU

Tiramisu café

OU

Tarte fine aux pommes et spéculos

OU

Salade de fruits frais jus citron menthe

“PLATEAUX REPAS SANS SOUCHIS”

Entrée, plat chaud, dessert

17€ HT par pers soit 18,70€ TTC par pers

Comprenant :

Eau plate 50 cl

Kit couverts

ENTRÉE

Carpaccio de betterave chioggia, roquette, légumes confits et
pickles *

OU

Tagliatelles de légumes à l'huile d'olive et ciboulette *

OU

Salade de riz automnale aux champignons, patate douce et
herbes *

PLAT CHAUD

🔥 Parmentier aux légumes d'hiver (écrasé de pomme de terre,
fondue de poireaux et brunoise de légumes) *

OU

🔥 Risotto au lait de coco et légumes de saison *

OU

🔥 Poêlée de pomme de terre grenailles au thym et légumes
de saison à l'huile d'olive *

* Végé, végétan, sans lactose,
sans gluten, sans fruits à
coques, sans soja, sans celeri

**Tous nos plats chauds sont livrés “chauds” à part dans un contenant isotherme*



“PLATEAUX REPAS SANS SOUCHIS”

Entrée, plat chaud, fromage et dessert

17€ HT par pers soit 18,70€ TTC par pers

DESSERT

Salade de fruits frais jus citron menthe *

OU

Verrine mousse au chocolat végétal et
copeaux de chocolat noir *

OU

Verrine compotée de pomme à la cannelle et brunoise de
pomme à la vanille *

* Végé, végétal, sans lactose,
sans gluten, sans fruits à
coques, sans soja, sans celeri

“PLATEAUX REPAS PRESTIGE”

Entrée, plat chaud, fromage et dessert

25,45€ HT par pers soit 28€ TTC par pers

Comprenant :

Eau plate 50 cl

Kit couverts

Pain artisanal

ENTRÉE

Salade nordique : saumon, gambas, oeuf dur, pommes de terre sauce ciboulette *

OU

Tartare de boeuf à l'italienne *

OU

Verrine bavaroise de butternut à la truffe, burrata crémeuse et pignons de pin *

PLAT CHAUD

🔥 Fondant de veau sauce au porto, écrasé de panais à la vanille *

OU

🔥 Pavé de bar en croute de pistaches et risotto au safran *

OU

🔥 Riz vénéré façon risotto truffé, légumes d'hiver glacés *

PART DE FROMAGE

DESSERT

Entremet, biscuit génoise, confit de poire, mousse vanille et crémeux chocolat

OU

Finger façon sniker's

OU

St Pierre praliné

(biscuit macaron crème au beurre praliné et éclats d'amandes)

*Végé

*Poisson

*Avec viande

*Tous nos plats chauds sont livrés "chauds" à part dans un contenant isotherme



PACKAGING ÉCO RESPONSABLE :

Plateaux (dessous et dessus) fabriqués par Smurfit kappa à Ludres.
Kits couverts en bois.
Gobelet biodégradable.
Barquette des plats en bambou.



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.

