

PLATEAUX REPAS & LUNCH BAG

Printemps / été 2026

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.

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Livraison gratuite : Varangéville / St Nicolas de Port / Dombasle sur Meurthe
Fleville / Ludres / Houdemont / Rosières aux Salines : 10€HT
Nancy et alentours / Luneville et alentours : 15€HT

**Livraison en liaison chaude uniquement à partir de 9
plateaux repas**

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.

“LUNCH BAG”

en sachet kraft individuel

1 Entrée, 1 sandwich et 1 dessert

10,91€ HT par pers soit 12€ TTC par pers

Comprenant :

Eau plate 50 cl

Kit couverts

ENTRÉE



SALADE DE CAROTTES ET POMME VERTE ET VINAIGRETTE CITRONNÉE *

OU



SALADE DE CHOUX CHINOIS, * *

DÉS DE COMTÉ ET VINAIGRETTE À L'ANCIENNE

OU



SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES * *

SANDWICH

DEMI BAGUETTE TRADITION, * * *

FROMAGE FRAIS LORRAIN AU CURRY, POULET SALADE CRUDITÉS

OU



GRANDE MAURICETTE PAIN MAISON, * * *

FROMAGE FRAIS LORRAIN AUX HERBES, LÉGUMES CONFITS DE SAISON,
FEUILLE DE COMTÉ, SALADE VERTE

OU

WRAP FROMAGE FRAIS A LA MOUTARDE, * * * *

JAMBON LORRAIN
ET EMMENTAL

ALLERGÈNES

- * gluten
- * lait
- * fruits à coques
- * poisson
- * crustacés
- * oeufs
- * arachides
- * moutarde
- * soja
- * sésame
- * céleri

DESSERT

1 GROS COOKIE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC * * *

OU PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR

OU

1 GAUFFRE DE LIEGE * * *

OU

1 PANNA COTTA COULIS DE FRUITS *



Végétarien



Vegan

PLATEAUX REPAS "SAVEUR"

20€ HT hors livraison
(Entrée / plat / fromage / dessert)

18€ HT hors livraison
(Entrée / plat / dessert)

ENTRÉES

✓ Salade pomme de terre, pointe d'asperges et copeaux de  
tomme lorraine

Terrine de campagne (sans porc) aux tomates confites   

 Salade duo de riz et légumes du soleil, vinaigrette citronnée 

✓ Éclair salé : mousse de chèvre frais Lorrain aux herbes,   
légumes confits et pickles de légumes

PLATS FROIDS

Émincé de volaille tandoori
graines de sésame et taboulé de boulgour à l'orientale   

Omelette roulée au thon paprika   
et salade de pomme de terre aux herbes

ALLERGÈNES

 gluten

 lait

 fruits à coques

 poisson

 crustacés

 oeufs

 arachides

 moutarde

 soja

 sésame

 céleri

Rôti de porc mariné au pesto vert,   
salade de choux chinois moutarde à l'ancienne
et croutons de focaccia à l'ail

✓ Couscous perlé, avocat, feta, tomates confites,   
grenade et vinaigrette exotique

✓ Omelette roulée au fromage   
et légumes de saison en vinaigrette

 Végétarien

 Vegan

PLATEAUX REPAS "SAVEUR"

20€ HT hors livraison
(Entrée / plat / fromage / dessert)

18€ HT hors livraison
(Entrée / plat / dessert)

PLATS CHAUDS



Tomate farcie houmous, légumes confits et riz pilaf

Tomate farcie au bœuf et riz pilaf aux légumes

Parmentier de canard à la polenta * *



Parmentier végétarien à la polenta * *



Risotto aux légumes de saison et parmesan *

PART DE FROMAGE

DESSERTS

Clafoutis aux fruits de saison * * *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

Moelleux citron pavot * * *

Assortiment de mignardises * * * *



Salade de fruit frais jus citron menthe



Mousse chocolat noir
vegan et copeaux de chocolat

Verrine panna cotta coulis fruits rouges *



Végétarien



Vegan

PLATEAUX REPAS "PRESTIGE"

26€ HT hors livraison

(Entrée / plat / fromage / dessert)

24€ HT hors livraison

(Entrée / plat / dessert)

ENTRÉES

 Finger sablé tomate basilic houmous et légumes croquants * * * *

Salade nordique: pommes de terre, saumon, gambas, échalotes * * *

Préssé de canard en robe de jambon cru et fines herbes

 Pyramide d'asperges pickles de légumes * * *
jeunes pousses et brisure de crackers maison

PLATS FROIDS

Magret de canard aux herbes de provences * *
et quinoa aux fruits secs

Supreme de pintade condiment *
fraise/balsamique, salade de tomates multicolores

Tataki de boeuf et légumes thaï * * *

PLATS CHAUDS

 Aubergine laquée à la japonaise * *
Riz basmati parfumé aux épices douces

PART DE FROMAGE

DESSERTS

Finger framboise / vanille * * *

Opéra café * * * *

Tartelette mirabelle/tonka * * * *

ALLERGÈNES

- * gluten
- * lait
- * fruits à coques
- * poisson
- * crustacés
- * oeufs
- * arachides
- * moutarde
- * soja
- * sésame
- * céleri

 Végétarien

 Vegan



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.

Fromages: GAEC du Breuil à Deuxville et GAEC du chauffour a Ville en Vermois

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.

Herbes, fleurs et aromates de notre potager à Varangeville

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

