
CARTE

PANIER REPAS

PRINTEMPS-ETE 2023

Tous nos repas sont livrés dans des sacs réutilisables en toile de jute, des couverts en bambou, serviette et verre jetable 100% biodégradable. Contenant micro-ondable.



Entrée, plat & sa garniture, fromage & dessert
Pain inclus

PANIER REPAS PRINTEMPS-ETE 2023

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

Commande de 5 paniers minimum

Contenu de menu identique par tranche de 5 plateaux mini

LIVRAISON EN SUPPLEMENT

Tarifs HT

MENU DU JOUR 21 €

Toujours élaboré avec des produits frais et selon le marché du jour, il sera composé avec soin par notre chef !

MENU « PRINTANIER » 22 €

Tiramisu de petit-pois/menthe, carpaccio de fenouil

Filet de merlu au gingembre, riz Thaï & petits légumes

Comté & sucrine croquante

Panna-cotta aux coulis de fruits rouges

MENU « DELICE DE SAISON » 22 €

Miniature de tomates et mozzarella Buffala au pesto

Filet de volaille jaune rôti sur pepinette de poivrons

Petit brie et sucrine croquante

Tartelette framboise & copeaux de chocolat blanc

MENU « LA CRIÉE » 23 €

Salade de mesclun-asperges vertes & copeaux de parmesan

Pavé de maigre et salade de pommes de terre et crevettes saveur Tzatziki

Emmental & verdurette

Tropézienne

MENU «SAVEUR » 23 €

Tagliatelles croquantes de courgette et feta marinée à la menthe fraîche

Filet de volaille sauce vierge et boulgour créole

Tomme de Savoie & sucrine croquante

Délice au chocolat



En cas de commande de dernière minute,

(au plus tard la veille avant midi et selon le planning de livraison)

Nous vous proposerons le MENU DU JOUR

PANIER REPAS PRINTEMPS-ETE 2023

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

Commande de 5 paniers minimum

Contenu de menu identique par tranche de 5 plateaux mini

LIVRAISON EN SUPPLEMENT

Tarifs HT

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

MENU « FRAICHEUR DE L'OCEAN » 23 €

Roulé de saumon fumé façon wrap à la crème cheese citronnée

Filet de dorade et taillade de légumes d'été

Saint Maure & sucrine

Carpaccio d'ananas au sirop d'érable et éclats de pistache

MENU « GOURMAND » 25 €

Tartare de saumon gravlax et avocat, vinaigre de fraise

Faux filet rôti, pommes grenailles et ses légumes, sauce béarnaise

Brie & verdurette

Finger sablé aux fruits de saison

Pour toute demande de menu spécifique (Végétarien, Végétalien etc...) merci de nous le mentionner et le chef adaptera le menu choisi en fonction !

NOUVEAU « POUR ACCOMPAGNER »

Plateau de 4 pièces cocktails 7 €

Tartelette artichaut truffé; Duo de carotte - courgette relevé au gingembre ; Gambas bleuet, confiture de tomate; Canette Yakitori à l'ananas rôti



CARTE DES BOISSONS

NB : Si vous souhaitez un choix plus large de boissons (Autres vins à la carte, softs...), n'hésitez pas à nous en faire la demande.



BOISSONS SOFTS

Bouteille d'eau plate (petit modèle) :	1.50 €
Bouteille d'eau plate (1.5l) :	2.50 €
Bouteille d'eau gazeuse (petit modèle) :	1.60 €
Bouteille d'eau gazeuse (1.5l) :	2.60 €
Bouteille de Coca-cola (1.25l) :	5.15 €
Nectar de fruits Alain Milliat (1L) :	8.40 €
Thermos de café pour 10 pers. (avec sucre, 10 tasses gobelets et agitateurs & thermos non récupérable)	23 €
Thermos de Thé pour 5 pers. (avec sucre, 5 gobelets jetables et agitateurs & thermos non récupérable)	15 €

BOISSONS ALCOOLISEES

<u>Vin blanc (75cl):</u>	
Or de Lassime :	10 €
<u>Vin rouge (75cl) :</u>	
Cuvée Rambaud - Bordeaux	10 €
<u>Vin rosé (75cl) :</u>	
Fleur de Lassime :	10 €
<u>Bulles (75cl) :</u>	
Crémant de Bordeaux	12.90 €
Champagne Brut cuvée Jean-Guy Chrétien	25 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DIVERS

Tir bouchon :	9 €
---------------	-----

CONDITIONS GENERALES DE VENTES DES PANIERS REPAS



Commande

Minimum de commande : 5 paniers identiques (contenu par tranche de 5 identiques minimum) Compositions des paniers : Les contenus ne sont pas interchangeables

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

En cas de commande au plus tard la veille avant midi, si le planning de livraison le permet, un plateau du jour vous sera proposé.

Un bon de commande dûment complété est à nous retourner par mail. La commande n'est validée qu'à réception d'un mail de confirmation de notre part

Les coordonnées de livraison et de facturation doivent être clairement indiquées.

Nous consulter pour vos demandes spécifiques.



Livraison

La livraison est en supplément et tarifée en fonction du nombre de paniers repas commandés, dans un périmètre de 30Kms hors Week end et jours fériés. Au-delà de 30kms, nous consulter pour la tarification.

Les heures de livraison sont données de façon indicative dans un créneau de 2 heures.

L'atelier traiteur ne pourra être tenu responsable pour un retard de livraison du a des circonstances exceptionnelles. (Accident, bouchon, grève, intempéries, manifestation...)

ANNULATION

Annulation

Toute annulation 48H avant la livraison entraînera la facturation intégrale de la commande.

TVA à appliquer

Les produits de fabrication traiteur livrés ou emportés avec présomption de consommation immédiate (ex : coffrets repas) supportent une TVA à 10%. Les boissons alcoolisées supportent une TVA à 20%.

