



Cannelle

&  
Piment

## PLATEAU REPAS & LUNCH BOX

Pour un déjeuner équilibré et savoureux en entreprise, en formation ou en réunion. Toutes nos propositions sont élaborées à partir de produits locaux et de saison. Que vous soyez plutôt viande, poisson, végétarien, végan ou sans gluten nous adaptons nos menus pour votre bonheur



### NOS FORMULES

#### PLATEAUX REPAS

17,50€ TTC

Une salade

4 pièces salées

2 mignardises

Pain

Couvert & serviette

#### LUNCH BOX

14,00€ TTC

1 salade

3 pièces salées

1 grand dessert

Couvert & Serviette

#### SERVICES COMPLÉMENTAIRES



Livraison - 1,68€ TTC par kilomètre

Régimes alimentaires particuliers à nous préciser

#### CONDITIONS



Minimum de 10 plateaux identiques - commande avant 7 jours ouvrables

Livraison le dimanche exceptionnellement - nous consulter

\*Recettes réalisées en fonction des approvisionnements de nos producteurs et selon les envies de nos cheffes



Cannelle

&  
Piment



# Plateaux repas

## AU MENU

### Salade de choux au quinoa & graines de courge

Salade de choux rouges et blancs blanchis, quinoa, menthe, aneth & graines de courge

### Kebbeh à la courge & blettes

Cromesquis de boulgour & courge farci aux blettes  
parfumés au sumac

### Croissant rose betterave & fromage

Pâte briochée à la betterave farcie au fromage &  
origan

### Samoussa au thon

Croustillant de thon parfumé aux épices indiennes  
& oignons verts

### Brochette de poulet sauce satay

Marinade à la cacahuète, miel & sauce soja

*Ou pour un menu   
100% végétarien*

### Samoussa aux légumes de saison

Croustillant de julienne de légumes de saison  
parfumée aux épices indiennes

### Brochette de légumes de saison rôtis

Légumes de saison rôtis au four, assaisonnement  
selon l'envie des cheffes

### Tartelette cream cheese & caramel

Pâte sablée, crème au fromage frais, nappage au  
caramel

### Kaak tunisois à la pistache

Gâteau fondant à la pistache



Cannelle

&  
Piment



# Lunch box

## LA CLASSIQUE

### Salade Achards

Choux blancs, carottes, haricots verts, sauce relevée au gingembre & curcuma

### Samoussa au thon

Croustillant de thon parfumé aux épices indiennes & oignons verts

### Nems au poulet

Poulet parfumé au gingembre en feuille de brick croustillante

### Beurek aux épinards & fromage

Croustillant aux épinards, fromage turc & persil

### Moelleux chocolat & orange

Gâteau léger au chocolat noir 64% parfumé aux zestes d'orange

## LA VEGETARIENNE

### Salade de chou au quinoa & graines de courge

Salade de choux rouges et blancs, quinoa, menthe, aneth & graines de courge

### Nems végétarien

Croustillant de vermicelles de riz, pousses de soja, carottes & herbes fraîches

### Samoussa aux légumes de saison

Croustillant de julienne de légumes de saison parfumée aux épices indiennes

### Beurek aux épinards & fromage

Croustillant aux épinards, fromage turc & persil

### Tartelette poire & chocolat

Pâte sablée, ganache au chocolat noir 64% & morceaux de poire