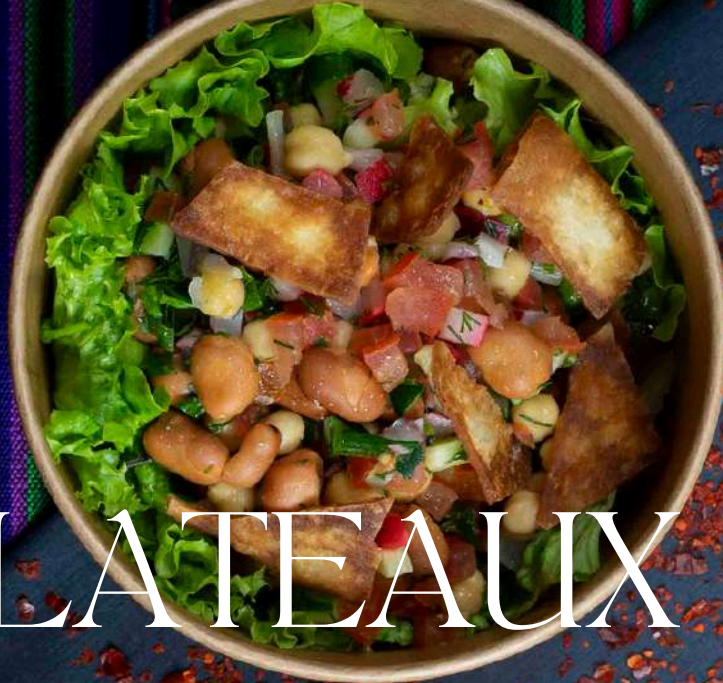


Cannelle
&
Piment

CARTE PLATEAUX REPAS

AUTOMNE/HIVER 2025 2026





NOS OFFRES - SOMMAIRE



Commande minimum : 20 personnes
A réserver 7 jours ouvrables à l'avance
Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

PLATEAUX REPAS

4 menus au choix

A partir de 16,86€ HT

Pour un repas équilibré & savoureux inspiré des saveurs du monde, idéal en entreprise, en formation ou en réunion

LUNCHS BOX

2 menus au choix

A partir de 13,52€ HT

Pour vos réunions courantes, un format pratique & un très bon rapport qualités prix

- Tous nos plateaux repas & lunch box sont livrés froids

PLATEAUX REPAS

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

MENU MIXTE

Salade cambodgienne

Mélange coloré de choux blanc & rouge, carotte râpée, vermicelles de riz, herbes fraîches, sauce onctueuse à la cacahuète

Papillote de crevette à l'asiatique

Crevette marinée au carvi, vermicelles de riz, champignon shiitaké, feuille de brick & chapelure asiatique

Empanadas au bœuf

Chausson doré au four farci à la viande, olive noire & raisin sec

Samoussa de potimarron, bleu & noix

Croustillant de purée de potimarron, bleu d'Auvergne & éclats de noix

Beurek au fromage & épinards

Feuilleté croustillant garni d'épinards & fromage frais

Tiramisu à la pistache

Crème onctueuse à la purée de pistache, biscuit cuillère, éclats de pistaches torréfiées

MENU VÉGÉTARIEN

Salade lentilles corail & légumes dorés

Salade de lentilles corail, légumes rôtis et mesclun, relevé par des notes de curcuma, cumin & orange

Kebbeh à la courge, blettes & sumac

Cromesquis de boulgour & courge garni de feuilles de blettes parfumées au sumac

Empanadas aux légumes de saison

Chausson doré au four, mélange de légumes de saison & épices mexicaines

Samoussa de potimarron, bleu & noix

Croustillant de purée de potimarron, bleu d'Auvergne & éclats de noix

Beurek au fromage & épinards

Feuilleté croustillant garni d'épinards & fromage frais

Crumble à la pomme & amandes

Pommes caramélisées parfumées à la cannelle, crumble aux amandes grillées

- Une salade, quatre mets salés & un dessert - kits couverts & pain inclus
- Un format équilibré et généreux, idéal pour un repas complet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !



PLATEAUX REPAS

AUTOMNE/HIVER 2025-2026



MENU VIANDE

Salade *Achards*

Mélange de choux blanc, carotte & haricot vert, relevé d'une sauce parfumée au gingembre & curcuma

Empanadas au bœuf

Chausson doré au four farci à la viande, olive noire & raisin sec

Beurek poulet & tomates séchées

Croustillant garni de poulet effiloché, persil frais, tomates séchées, câpres & fromage fondant

Kebbeh à la courge, blettes & sumac

Cromesquis de boulgour & courge garni de feuilles de blettes parfumées au sumac

Fatayer au fromage & sésame

Petite tarte orientale garnie d'un mélange de fromages, relevée de graines de sésame dorées

Cheesecake aux fruits de saison

Crème onctueuse au fromage sur biscuit sablé, morceaux de fruits frais de saison

MENU POISSON

Salade quinoa, amandes & courges

Salade gourmande au quinoa, éclats croquants d'amandes, courges rôties, oignons rouges & aneth

Papillote de crevette à l'asiatique

Crevette marinée, vermicelles de riz, champignon shiitaké, feuille de brick & chapelure asiatique

Samoussa au thon

Croustillant au thon, oignon vert & écrasé de pomme de terre au cumin

Kebbeh à la courge, blettes & sumac

Cromesquis de boulgour & courge garni de feuilles de blettes parfumées au sumac

Beurek au fromage & épinards

Feuilleté croustillant garni d'épinards & fromage frais

Crème fleur d'oranger & agrumes

Tarte déstructurée en pot - compotée d'agrumes, crème légère à la fleur d'oranger & brisure de sablé

- Une salade, quatre mets salés & un dessert - kits couverts & pain inclus
- Un format équilibré et généreux, idéal pour un repas complet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

LUNCH BOX

AUTOMNE/HIVER 2025-2026



MENU MIXTE

Salade *Achards*

Mélange de choux blanc, carotte & haricot vert, relevé d'une sauce parfumée au gingembre & curcuma

Deux *beurek* au poulet

Croustillant garni de poulet effiloché, persil frais, tomates séchées, câpres & fromage fondant

Un *empanadas* au bœuf

Chausson doré au four farci à la viande, olive noire & raisin sec

Moelleux croustillant à la pomme & amandes

Gâteau moelleux à la noix de coco & zeste de citron

MENU VÉGÉTARIEN

Salade *Achards*

Mélange de choux blanc, carotte & haricot vert, relevé d'une sauce parfumée au gingembre & curcuma

Deux cigare *falafel* & *pickles*

Brick croustillante garnie de falafel & pickles d'oignon rouge

Un *empanadas* aux légumes

Chausson doré au four, mélange de légumes de saison & épices mexicaines

Tartelette poire & chocolat

Pâte sablée, ganache au chocolat, morceaux de poire fondante

- Une salade, trois pièces salées & un moelleux - kits couverts inclus
- Un format pratique et généreux, pour un repas complet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

NOS ENGAGEMENTS

UN TRAITEUR AU FÉMININ ENGAGÉ DEPUIS PLUS DE 30 ANS

- **Une cuisine artisanale & responsable :**
 - Saveurs du monde : des recettes authentiques, créatives et inspirées des traditions culinaires
 - Achats responsables : des ingrédients de qualité, locaux & non transformés
 - Démarche zéro déchet : lombricomposteur, vaisselle réutilisable, consignes.
- **Un impact social & local:**
 - Diversité & partage : rassembler les cultures à travers la cuisine, un vecteur de lien social
 - Femmes inspirantes & transmission : valoriser les talents féminins dans la restauration et transmettre les savoir-faire
 - Initiatives locales : contribuer à la vie du quartier
- **Un modèle collaboratif & inclusif :**
 - Insertion professionnelle : offrir des emplois durables & locaux à des profils atypiques
 - Bien-être au travail : un environnement basé sur la confiance, le respect & le professionnalisme
 - Gouvernance participative : un projet collectif où chaque voix compte



Un accompagnement personnalisé pour des évènements à votre image

- ✓ Conception sur mesure
- ✓ Cuisine faite main par des cheffes ambassadrices de la cuisine du monde
- ✓ Animations culinaires
- ✓ Décoration & arts de la table
- ✓ Service assuré par des professionnels
- ✓ immersion & découverte

