

PLATEAUX REPAS *Automne/Hiver 2024*

Plateaux repas comprenant :

entrée, plat, fromage, dessert, pain individuel, eau plate 50cl, kit couverts bois

MINIMUM DE COMMANDE : 5 PLATEAUX REPAS AVEC MENU UNIQUE.

*Pour des raisons d'approvisionnement, 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.

FRAIS DE LIVRAISON :

VARANGÉVILLE SAINT NICOLAS DE PORT, DOMBASLE (GRATUIT)

ENTRE 5KM ET 10KM : 10€

ENTRE 10KM ET 15KM : 15€

AU DELA DE 15KM : 1,50€ DU KM

Régimes alimentaires et allergies :

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.

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.

*Afin de gérer nos commandes et de respecter le travail de nos cuisiniers
Tout changement à moins de 48h ne pourra être accepté*

Merci de votre compréhension

PLATEAU REPAS SAVEUR : 19€HT (20,90€ttc) (hors livraison)

ENTRÉE AU CHOIX :

Verrine mousseline parmesan truffée, œuf parfait et pickles de légumes (végé) (sans gluten)

Focaccia maison, mousse au pesto vert effeuillé de bresaola

Aspic végétarien et jeunes pousses (végan) (sans gluten) (sans lactose)

Tagliatelles de légumes à l'huile de noix et noix torréfiées (végan) (sans gluten) (sans lactose)

Salade de riz au curry, gambas et légumes de saison (sans gluten)

Salade composée végétarienne (végé)

Salade de pépinettes à l'italienne

Tournedos de butternut confit, chèvre frais lorrain et graines de courges (végé) (sans gluten)

Terrine maison du moment et condiments

PLAT AU CHOIX :

PLATS FROIDS :

Cœur de rumsteck rosé, sauce crème de champignons et salade de perles aux légumes

Émincés de poulet au curry et salade de riz vénéré aux légumes (sans gluten)

Roti de porc laqué et salade de choux chinois à l'ancienne (sans gluten)

Pavé de saumon et légumes de saison en vinaigrette (sans gluten)

Poireaux grillés, houmous de haricots rouges et légumes confits en salade (végan) (sans gluten)

Omelette roulée aux champignons et légumes de saison en vinaigrette (végé) (sans gluten)

Salade d'endives aux noix, légumes croquants et suprêmes d'agrumes (végan) (sans gluten) (sans lactose)

PLATS CHAUDS :

Sauté de dinde façon blanquette et tagliatelles

Confit de bœuf sauce marchand de vin et pomme de terre sautées

Pavé de cabillaud au chorizo et légumes de saison (sans gluten)

Parmentier de veau

Lasagnes gratinées chèvre épinard (végé)

Lasagnes bolognaises maison

Galette de légumes aux champignons et riz vénéré (végan)

FROMAGE

DESSERTS AU CHOIX :

Dessert gourmand :
assortiment de mignardises maison

Salade de fruits frais jus citron menthe (végan) (sans gluten) (sans lactose)

Tartelette de saison

Éclair craquelin de saison

Crème aux œuf caramel (sans gluten)

Verrine mousse au chocolat noir végane (végan) (sans gluten) (sans lactose)

PLATEAU REPAS PRESTIGE : 24,55€ht (27€ttc) (Hors livraison)



ENTRÉE AU CHOIX :

Salade périgourdine : mesclun, magret fumé, dés de foie gras maison, figue confite et noix torréfiées

Verrine bavaroise de butternut, œuf parfait, condiment truffé et pignons de pin (végé)

Gravelax de saumon, mousseline au citron et aneth, gressin maison au pesto et jeunes pousses

PLAT CHAUD AU CHOIX :

Pavé de veau rosé et pommes de terre grenaille au beurre noisette et thym

Pavé de bar beurre blanc à la vanille et risotto crémeux

OU PLAT FROID AU CHOIX :

Effeillé de filet de bœuf laqué et légumes thaï en vinaigrette

Mignon de porc à la truffe et salade de riz vénéré aux légumes

FROMAGE LORRAIN

DESSERT AU CHOIX :

Macaron exotique

Bavaroise coco, dés d'ananas rotis et brunoise de mangue

Finger 3 chocolats : biscuit brownie chocolat noir, mousse lactée et crémeux dulcey

Le St Pierre a la pistache :

Biscuit macaronné, crème au beurre pistache et amandes effilées

Packaging éco responsable :

Plateaux (dessous et dessus) fabriqués par smurfit kappa à Ludres

Kits couverts en bois

Gobelet biodégradable

Barquette des plats en bambou



Nos fournisseurs locaux :

*Œufs de poules élevées en plein air : **GAEC des neiges** à Varangeville*

*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.*

*Viande de bœuf : **Gaec des neiges** à Varangéville*

*Légumes de saison Bio : **Les jardins du Papi** à Varangéville*



Les plats chauds de nos plateaux repas sont livrés en caisse isotherme pour le maintien au chaud.

Lorsque nous livrons les plateaux repas en sac ou en caisse isotherme, Nos livreurs viendront récupérer les sacs/caisses les jours suivants, Merci de laisser les sacs vides idéalement à l'accueil