

Plateaux repas
Collection Printemps - Eté 2023

Attention : Minimum de 5 plateaux identiques par commandes

Inclus dans chaque plateaux repas : 1 kit couvert + 1 gobelet + 1 serviette + 1 bouteille eau minérale plate 50 cl + 1 pain

Entrées

- * Œufs Mimosa
- * Taboulé fraîcheur aux Herbes
- * Duo de Crudités, vinaigrette à la moutarde
- * Quiche Thon, Poivrons
- * Salade de Pois Chiches aux Oignons & Curry
- * Salade de Pommes de Terre & Thon
- * Tomate, Mozzarella en Basilicade

Plats

- * Emincé de Poulet au Curry
- * Omelette aux Légumes
- * Poulet Tex Mex, Sauce Barbecue
- * Filet de colin au Citron
- * Poisson du jour vapeur, Crème aux Herbes
- * Emincé de Bœuf Thai
- * Cuisse de Poulet grillé

Accompagnements

- * Blé aux Courgettes
- * Tomate persillée façon Provençale
- * Fusillis aux Légumes du moment
- * Pomme de Terre vapeur, Rémoulade
- * Riz aux Poivrons
- * Ratatouille Provençale
- * Flan aux Aubergines

Desserts

- * Crème aux Œufs, saveur Vanille
- * Clafoutis Abricot
- * Panna Cotta au Coulis
- * Faisselle au Sucre
- * Brownie au Chocolat Noir
- * Tarte aux Pommes
- * Eclair au Chocolat

(*minima de 5 plateaux identiques)

MENU 1

Salade d'Epeautre, Tomate séchée, Fève de soja, Dès de Mimolette

Poulet Parmigiana & Petite Salade à l'Ail

Tatin de Tomates confites

Fromage sur lit de Verdure

Bavarois Café & Chocolat

MENU 2

Beignet de filet de Sardine, sauce Rémooulade

Fish and Chips de Cabillaud

Fregola façon Risotto en Courgette

Fromage sur lit de Verdure

Tarte au Citron Meringuée

MENU 3

Poivrons Grillés marinés à l'Ail & Romarin

Œuf Cocotte à la Crème de Chèvre, Toast & Samossas

Ratatouille

Fromage sur lit de Verdure

Eclair craquelin, Crème Fleur d'Oranger

MENU 4

Céviche de Saumon, Avocat & Roquette

Emincé de Paleron de Veau, sauce Tartare

Petits légumes croquants & Gnocchis

Fromage sur lit de Verdure

Pavlova Framboise

*(*minima de 5 plateaux identiques)*

MENU 5

Mozzarella Buffala, Tomates en duo & Basilicade Maison

Emincé de Rosbeef à l'Italienne

Poêlée de Courgettes grillées & copeaux de Parmesan

Fromage sur lit de Verdure

Baba Citron Limoncello

MENU 6

Cheesecake au Saumon sur Crumble

Dos de Cabillaud en croûte d'Herbes

Crème de Sésame & Légumes verts

Fromage sur lit de Verdure

Tartelette au Chocolat Noisette

MENU 7

Melon Charentais, Jambon cru & Roquette au Balsamique

Tempura de Filet de Rouget safrané

Champignons farcis, Fromage frais aux Noix

Fromage sur lit de Verdure

Mousse Chocolat Grand Marnier & Biscuit Amande

MENU 8

Aubergine à la Parmesane & Salade

Pavé de Saumon rôti aux Epices

Riz safrané aux Poivrons

Fromage sur lit de Verdure

Tropézienne

*(*minima de 5 plateaux identiques)*

MENU 9

Wraps Estival de Tomate séchée, copeaux de Parmesan

Wok de Poulet au sésame, Gingembre & sauce Soja

Nouilles asiatiques & Petits légumes sautés

Fromage sur lit de Verdure

Tartine Briochée Framboise Mascarpone

*(*minima de 5 plateaux identiques)*

Menu Végétarien

Houmous au Sésame, Chips de Tortilla

Arancini Tomate & Mozzarella

Fregola façon Risotto aux Courgettes

Fromage sur lit de Verdure

Macaron Fruits Rouges & Vanille

Menu Végétalien

Salade de Jeune Pousse, Tofu, Artichaut grillé

Tatin de Tomates confites

Champignons aux oignons confits

Carpaccio d'Ananas aux Eclats de Pistache

Menu Sans Gluten

Salade Niçoise

Filet de Poulet grillé mariné aux Agrumes

Poêlée de Légumes frais

Salade de Fruits Frais

Menu BIO

Gaspacho de Tomates, Olives noires & Féta

Filet de Daurade Méditerranée, Aioli

Pomme de Terre, Cébettes & Tomate Cerise

Fromage Bio sur lit de verdure

Tartelette aux Fruits

*(*minima de 5 plateaux identiques)*

MENU 1

Mozzarella Buffalo & Duo de Tomates, crème de Basilicade
Millefeuille de Veau confit aux Aubergines, Pancetta, sauce Gorgonzola
Pomme Grenaille rôti au Thym
Fromage sur lit de Verdure
Ananas caramélisé & Ricotta à l'Orange

MENU 2

Aubergine à la Parmesane, Salade & huile au Paprika
Alouette de Bœuf Provençale
Pomme de Terre vapeur & Légumes grillés
Fromage sur lit de Verdure
Faisselle au coulis de Fruits Rouges

MENU 3

Tarte fine aux Légumes & Filets de Rougets
Dos de Cabillaud façon Aioli
Palette de Légumes Vapeur
Fromage sur lit de Verdure
Salade de Fruits Frais

MENU 4

Salade d'Asperge grillée, crème de Parmesan & Œuf Mollet
Totènes farcis, sauce Safrané
Riz 3 couleurs
Fromage sur lit de Verdure
Panna cotta aux Fruits

*(*minima de 5 plateaux identiques)*

MENU 1

Gravlax de Magret de Canard, Avocat & Melon en Salade

Filet de Bœuf à la Fleur de Sel

Purée d'Artichaut à la Truffe, Tomatade, Roquette

Duo crémier sur lit de Verdure

Macaron Chocolat Maison & Fruits Rouges

MENU 2

Aumônière de Foie gras, Figue & Jambon cru, Jeune Pousse

Brochette de Noix St Jacques & Crevettes, crème Coco Curry

Poêlée Estivale

Duo de Fromages sur salade

Le 100 % Vanille

MENU 3

Noix de St Jacques & Foie Gras poêlé, Carpaccio de Courgettes
crèmeux de Parmesan

Millefeuille de Filet de Veau rôti aux Courgettes

Purée de Haricots blancs au Lait Coco & Crumble Pistache

Duo crémier sur lit de Verdure

Tartelette sablé aux Cerises, Crème Amande & Pistache

MENU 4

Céviche de Loup de Méditerranée aux Agrumes

Filet de St Pierre rôti au Fenouil

Bayaldi de Légumes, crème de Poutargues

Duo crémier sur lit de verdure

Tartelette Meringuée aux Agrumes confits

Les Lunch Bag:

Formule 2 : 16,00 € ht (TVA 10 %) *
*(*minimum 5 sachets identiques)*

Les Lunch Bag:

Formule 1 : 13,00 € ht (TVA 10 %)

*

*(*minimum 5 sachets identiques)*

1 Salade composée

&

1 club sandwich (au choix)

Soit : jambon/fromage

Soit : emmental/crudités

Soit : thon/crudités

Soit : poulet/crudités

&

1 pâtisserie OU 1 fruit

1 Salade composée

&

1 club sandwich (au choix)

Soit : jambon/fromage

Soit : emmental/crudités

Soit : thon/crudités

Soit : poulet/crudités

&

1 Quiche aux légumes

&

1 pâtisserie OU 1 fruit

Lunch box livrées en sachets krafts individuels fermés : comprenant : 1 kit couverts + 1 gobelet + 1 serviette + 1 bouteille eau minérale plate 50 cl

Le Bento : 17,00 € ht (TVA 10 %) *(*minimum 5 BENTO identiques)*

1 POKE BOWL Au choix :

Soit : Saumon

Soit : Thon

Soit : Dorade

Soit : Tofu

Avec riz vinaigré, assortiment de crudités, graines de sésame

&

1 DESSERT AU CHOIX :

Soit : Mousse au chocolat

Soit : Panacotta au miel

Soit : Salade de fruits frais



5 bentos identiques par catégorie : Bentos livrés en Lunch Box avec 1 kit couverts + 1 gobelet + 1 serviette + 1 bouteille eau minérale plate 50 cl

LA CARTE DES BOISSONS (tarifs HT)

TVA 10%

Jus d'oranges, de pommes ou multi fruits	1L	3,50 €	
Eau de source	1,5L	2,80 €	
Coca cola	1,25L	3,80 €	
Coca Zéro	1,25L	3,80 €	
Perrier	1L	3,80 €	
Coca/Orangina / Lipton	33 CL	1,90 €	

TVA 20% : boissons alcoolisées

AOC Côtes du Ventoux Rouge	75CL	9,00 €
AOC Côtes du Ventoux Rosé	75CL	9,00 €
AOC Côtes du Ventoux Blanc	75CL	9,00 €
AOC Coteaux d'Aix « Château Virant » Rouge	75CL	13,00 €
AOC Coteaux d'Aix « Château Virant » Rosé	75CL	13,00 €
AOC Coteaux d'Aix « Château Virant » Blanc	75CL	13,00 €
Champagne Tradition		30,00 €

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

- 1 - Les prix sont indiqués en hors taxe - Les produits alimentaires, boissons sans alcool et frais de livraison sont soumis au taux de 10 %, les boissons alcoolisées au taux de 20 %
- 2 - Les factures sont payables à réception de la marchandise
- 3 - Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.
- 4 - Jérémy Traiteur se réserve le droit de modifier la composition de ses plateaux repas en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits
- 5 - Nos produits sont destinés à la consommation le jour même, dans la limite de 2h à réception pour le chaud et 24h pour le froid (conservation entre 0 et 4°)
- 6 - Le client doit s'assurer de la conformité de sa commande lors de la réception. Toute réclamation devra intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison, indiquant la non-conformité et le nom de la personne en ayant fait le constat
- 7 - Les photos de la plaquette ne sont pas contractuelles
- 8 - Toute commande doit être confirmée par téléphone ou par mail 48h avant la date requise
- 9 - Minimum de commande : 5 **plateaux repas ou 5 lunch Bag**
- 10 - Livraison gratuite sur Marseille : pour un minimum de 100.00 € HT de commande
- 11 - Minima de 5 plateaux identiques par catégorie**
- 12 - Pour toute commande supérieure à 20 plateaux, les modifications ou annulations au-delà du délai imposé pourront s'élever à 50 % du montant total de la commande
- 13 - Facturation intégrale pour annulation le jour même
- 14 - **Frais de livraison : si commande inférieure à 100.00 € HT : 18,00€ HT** pour Marseille (extérieur Marseille : nous contacter)
- 15 - Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif, le client n'est en droit d'annuler sa commande ou de la refuser uniquement si retard supérieur à 1h
- 16 - Les retards de livraison ne pourront être imputés à Jérémy Traiteur dans le cadre d'informations erronées communiquées par le client, ou en cas d'événements exceptionnels : embouteillage, manifestation, grève, incident climatique
- 17 - Jérémy Traiteur ne saurait être tenu pour responsable de l'inexécution du contrat en cas de force majeure et, ou, imprévisible
- 18 - Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions

VOS COMMANDES



04 91 26 28 32

Du lundi au vendredi de 9h à 17h30

Délai de livraison 48h ou 24h selon
disponibilités

Attention : Minimum de 5 plateaux identiques par
commandes

Merci et bon appétit !!!!