

Les plateaux repas

Découvrez nos plateaux repas pour vos déjeuners d'entreprise, séminaires, formations, rassemblements sportif...

À Commander 48h (2 jours ouvrés) à l'avance par téléphone ou par mail.

Commande à partir de 4 plateaux de la même sorte (hors allergie et/ou sans gluten/végé...).

Livraison du lundi au vendredi avant 12h (possible soir et week-end selon nos disponibilités).

Paiement à la livraison sauf accord préalable.

Livraison offerte dans un rayon de 15 km autour de Geispolsheim à partir de 50 € HT de commande.

TVA 10 % plateaux repas et boissons sans alcool.

Plateau végétarien, végétalien ou sans gluten sur demande.

La liste des produits et des allergènes sont disponibles sur demande.

Merci de nous faire part de vos intolérances et/ou allergies lors de la confirmation de la commande.

Plateau "Le Morne" Sandwich + dessert + boisson 1 sandwich dinde/achards de légumes ou 1 sandwich vindaye d'espadon + 1 coupe dessert mousse exotique ou 1 coupe dessert mousse 3 chocolats + 1 boisson (eau, coca, oasis, ice tea ou Orangina)	7,70 €
Plateau "Mahébourg" Crudités + paleron de bœuf + fromage + dessert + boisson Crudités de saison + paleron de bœuf (VF) cuisson basse température et vinaigrette à la coriandre + 1 portion de fromage à la coupe + 1 tartelette aux pommes + 1 boisson (eau, coca, oasis, ice tea ou Orangina) + 1 pain brioché	13,50 €
Plateau "Grand baie" Crudités + carpaccio de saumon + fromage + dessert + boisson Crudités de saison + carpaccio de saumon au combava et baie de rose + 1 portion de fromage à la coupe + 1 tartelette aux pommes + 1 boisson (eau, coca, oasis, ice tea ou Orangina) + 1 pain brioché	13,50 €
Plateau "Mont Choisy" Amuse-bouche + entrée + plat chaud + dessert + boisson 1 navette au chèvre frais, magret de canard fumé et confit d'abricot + achards de légumes, filet de dinde cuisson basse température, sauce curry + gratin dauphinois, noix de veau sauce armagnac et légumes de saison + 1 entremet 3 chocolats, praliné croustillant + 1 boisson (eau, coca, oasis, ice tea ou Orangina) + 1 pain brioché	19,80 €

Plateau "Pereybere" Amuse-bouche + entrée + plat chaud + dessert + boisson 1 mini burger ail et fine herbes, saumon fumé + tartare de thon rouge à la mangue + Filet de dorade sauce créole, riz basmati safrané, lentilles corail, concombre rafraîchissant + 1 entremet exotique litchi / mangue / passion, croustillant coco + 1 boisson (eau, coca, oasis, ice tea ou Orangina) + 1 pain brioché	19,80 €
--	---------