

19,90€ HT
soit
21,90€ TTC

Plateaux repas froids

carte du 11 Mars au 19 Mai 2024

plateaux repas froids - plats chauds micro ondables

un seul choix de menu
pour 5 plateaux commandés

NOS ENTRÉES AU CHOIX

- Saumon frais en froid, spaghettis de fenouil croquants à l'orange
ou
- Wraps Cesar, "Poulet Rôti/Parmesan / Tomates confites / Salade Romaine"
ou
- Fraîcheur de lentilles au vinaigre de framboise, gravlax de magret de canard IGP du Sud Ouest
ou
- Tartelette choux fleurs curry, bouquet de verdure acidulée & coco grillée (Végé)
ou
- Tartare de betterave, avocat & pomme verte Granny Smith (végan)

NOS PLATS AU CHOIX

- Rôti de boeuf juste rosé, mini penne potiron & courgettes rôties; ketchup d'oignons grillés
ou
- Poulet Yakitori au sésame grillé, nouilles comme Pad Thai, réduction de volaille aux airelles
ou
- Boulettes d'agneau parfumées la menthe, couscous perlé de légumes
ou
- Poisson "selon arrivage", duo risotto & riz noir à la féta en salade
ou
- Falafel Thai de blé citronnelle & coriandre, épeautre & haricots Auzuki à l'huile de noisette

FROMAGE DU JOUR & PETITS PAINS

NOS DESSERTS AU CHOIX

- Riz au lait Dulcey
ou
- Tartelette crémeux fruits rouges & fruits frais
ou
- Passion gravé : gelée passion ,crème passion
ou
- Cerisier blanc : biscuit, tartare de griotte, bavaroise vanille
ou
- Douceur abricot : biscuit amande, abricot lavande, mousse amande

NOTRE CARTE DES BOISSONS EN SUPPLÉMENT

- Eau plate 50 cl : 1,20€ TTC
- Eau plate 1L : 2,50€ TTC
- Eau Gazeuse 50 cl : 1,20€ TTC
- Eau Gazeuse 1L : 2,50€ TTC
- Pepsi ou Pepsi Max 1L : 3,80€ TTC
- Jus de fruits artisanal 1L : 3,50€ TTC
- Vin de Toul - Maison LAROPPE Auxerrois blanc Millésimé Bio 75 cl 14,80€ TTC
- Vin de Toul - Maison LAROPPE Pinot noir Millésimé 75 cl 14,80€ TTC



NOTRE PACKAGING ECO -RESPONSABLE

Tous nos produits sont livrés dans des packagings individuels, dans des matériaux éco-conçus car nous sommes engagés dans une démarche respectueuse de l'environnement.

Nos assiettes sont en peuplier Français avec film PET étanche et apte à la cuisson. Produits naturels, bois issus de forêts durablement et de sources contrôlées certifiés PEFC

Nos verres & couverts sont recyclables & biodégradables

MODALITÉS DE COMMANDE:

Menu unique pour 5 plateaux minimum sur l'ensemble de la carte jusqu'à la veille avant 8h.

vous voulez choisir votre menu ?
vos commandes 48H avant votre livraison

Vous ne voulez pas faire votre choix,
laisser libre notre équipe avec
"Le plateau du chef"

envoyez nous un mail à
contact@lespaganis.com
nous réaliserons un devis

Au-delà jusqu'à 9h le jour J, nous vous proposons le plateau
"dernière minute" au tarif de **23,90 € T.t.C**
commande uniquement par telephone au **03 83 48 66 42**

une facture sera envoyée quelques jours après votre commande par mail

LIVRAISON

Livraison offerte dans l'agglomération nancéienne pour un minimum de 5 plateaux repas

Hors de cette zone des frais de livraisons seront appliqués

Toute commande inférieure à 5 plateaux se verra appliquer des frais de livraison

NOS COORDONNÉES

contact@lespaganis.com
www.lespaganis.com
03 83 48 66 42
419 rue gustave eiffel 54710 LUDRES

