

# *Les Paganis*

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

**HIVER - DU 02 DÉCEMBRE AU 16 MARS**

**PLATEAUX**  
**REPAS**

PLATEAUX REPAS FROIDS -  
PLATS CHAUDS MICRO ONDABLES

**UN SEUL CHOIX DE MENU  
POUR 5 PLATEAUX COMMANDÉS**

03.83.48.66.42

[contact@lespaganis.com](mailto:contact@lespaganis.com)

419 rue Gustave Eiffel 54710 LUDRES

[www.lespaganis.com](http://www.lespaganis.com)

# MENU AU CHOIX

*Un seul choix de menu pour 5 plateaux commandés*

## ENTRÉES

- Pomme de terre comme une macédoine**, chiffonnade de Culatta italien
- Jardin d'un gravlax de saumon**, avocat vanille et pomme verte
- Fraîcheur de courge butternut** - burratina fumée & noisettes grillées
- Tartelette pâtissière en textures**, champignons cuits et crus
- Traditionnel jambon persillé** - spaghettis acidulés de radis jaune "Takuan"

## PLATS

- Curry de pois chiche au lait de coco** - lentilles corail & coriandre fraîche  
potimarron rôti
- Chiffonnade de rôti de chapon**, jus cocotte oignons grillés
- Poisson du moment** - duo blé/céréales & brocoli - sauce cocktail
- Aiguillette de canard aux épices d'un vin chaud**, jus réduit à l'orange
- Médaille de volaille farci aux champignons**, crème de volaille au panais

## FROMAGE DU JOUR & PETIT PAIN

## DESSERTS

- Moelleux châtaigne**, ganache montée marron
- Pavlova exotique**, mangue ananas, chantilly mascarpone vanille et  
brisures de meringue
- Poire en textures** - chocolat au lait grand cru "Jivara" & biscuit amande
- Maxi chouquette craquelin** - crème vanille mandarine & citron vert
- Virgin Baba à la rose**, crème légère aux litchis et confit de litchis

**À PARTIR DE 19,90€ HT / PERSONNE**  
**SOIT 21,90 TTC / PERSONNE**  
**HORS FRAIS DE LIVRAISON**



# 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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

## 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 téléphone 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

**contact@lespaganis.com**

**www.lespaganis.com**

**03 83 48 66 42**

**419 rue gustave eiffel 54710 LUDRES**