

# PAGANIS

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

## PLATEAUX REPAS

17 MARS AU 31 MAI 2025



# LES MENUS

## MENU

CUISINE DE RUE

### Entrée

Wraps thon mayo

### Plat

Pad thaï de légumes,  
soja & cacahuètes grillées,  
bœuf mariné "Bulgogi"

### Dessert

Maxi chou pâtissier  
banane chocolat

## MENU

DIET

### Entrée

Poireaux confit dans une vinaigrette  
allégée, brouillade d'œuf dur

### Plat

Filet de poulet grillé, quinoa et  
légumes verts

### Dessert

Yaourt à la grecque, kiwi/ananas  
et granola aux graines Chia

## MENU

TRADITIONNEL

### Entrée

Comme une rémoulade du  
moment - dès de comté AOP  
affiné

### Plat

Mignon de porc basse  
température - jus à la moutarde

### Dessert

Yaourt Gâteau moelleux cannelle -  
pomme poire caramélisée

## MENU

LORRAIN

### Entrée

Oeuf bio Lorrain confit, salade  
de lentilles au vinaigre de Melfor

### Plat

Pastrami de bœuf Lorrain,  
condiment mirabelles

### Dessert

Douceur chocolat noir intense  
et bergamote

## MENU

VÉGÉ

### Entrée

Croquante de betterave chiogga  
marinée, tofu fumé sésame et  
amandes

### Plat

Falafel de légumes, maïs poivrons  
et pois vert, sauce mentholée

### Dessert

Tartare exotique, ganache végétal  
au lait de coco

## MENU

SANS GLUTEN

### Entrée

Taboulé de quinoa aux légumes et féta

### Plat

Saumon confit à l'aneth,  
Méli mélo de légumes verts,  
sauce fromage blanc à l'aneth

### Dessert

Riz au lait intense vanille  
et caramel beurre salé

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

# LES BOISSONS

## LES EAUX

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



## LES SOFTS

Pepsi ou Pepsi Max 1L : 3,80€ TTC

Jus de fruits artisanal 1L : 3,50€ TTC



## LES VINS

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



# INFOS & MODALITÉS

INFOS

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**

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

Envoyez nous un mail à [contact@lespaganis.com](mailto: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

MODALITÉS