

PAGANIS

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PLATEAUX REPAS

2 JUIN AU 22 SEPTEMBRE 2025



LES MENUS

MENU

CUISINE DE RUE

Entrée

Wrap Italien, stracciatella, tomate, romaine et basilic frais

Plat

Riz amandes grillées, fines tranches de poulet fumé, sauce légère mafé (cacahuètes)

Dessert

Brioche perdue, ganache pistache et framboises fraîches

MENU

DIET

Entrée

Fraîcheur de fenouil à l'orange, grenade et vinaigrette à l'aneth

Plat

Pavé de saumon mariné au curry, sauce au yaourt

Dessert

Douceur pêche blanche et verveine, biscuit noisette

MENU

TRADITIONNEL

Entrée

Melon/Porto et pickles d'oignons rouges

Plat

Rôti de canette de Barbarie jus corsé au thym

Dessert

Clafoutis griotte & crumble de pistaches

MENU

LORRAIN

Entrée

Asperges blanches Française et crevettes, marinade gingembre basilic

Plat

Salade de pommes de terre rôties, chiffonnade de jambon à l'ail des Ours

Dessert

Baba Madeleine de Commercy "Virgin Mojito", chantilly vanille

MENU

VÉGÉ

Entrée

Taboulé de quinoa aux légumes et féta

Plat

Fenouil rôti, sauce au Tahini (pâte de sésame) et citron

Dessert

Tartelette amandes abricots et romarin

MENU

SANS GLUTEN

Entrée

Courgettes crues marinées au citron en tagliatelle, ricotta et pignons de pin

Plat

Salade de pétoncles, mélange de légumes verts et vinaigrette passion

Dessert

Panna Cotta vanille
Tartare de fraises basilic

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

LES BOISSONS

LES EAUX



Eau plate 33 cl : 2.00€ HT

Emballage issu de matériaux recyclés, réutilisable et recyclable.



Eau Gazeuse 33cl : 3,80€ HT

Conçue en aluminium, cette bouteille est 100 % recyclable et pensée pour être réutilisée à l'infini. Elle se transforme facilement **en gourde du quotidien !**

LES VINS

Vin de Toul - Maison LAROPPE
Auxerrois blanc Millésimé Bio 75 cl - 12,35€ HT

Vin de Toul - Maison LAROPPE
Pinot noir Millésimé 75 cl - 12,35€ HT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

LES SOFTS



Infusion Thé Noir Pêche 33cl : 2,50€ HT
Découvrez une boisson saine et détoxifiante qui permet de prendre soin de son organisme, grâce à des ingrédients sélectionnés avec soin.

Infusion Citronnade 33cl : 2,50€ HT
L'écorce du citron vert est réputée pour concentrer la plupart des principes actifs du fruit. Les écorces de citron ont des vertus antioxydantes.



LES COCKTAILS SANS ALCOOL



Fraîcheur de green : Pomme, concombre, menthe
• 33cl : 2,50€ HT
• 1L : 4,50€ HT

Mixés et embouteillés en **Alsace**
Des fruits, des légumes et des plantes, mixés pour un cocktail sans alcool détonnant de fraîcheur.

Ramène ta fraise : pomme, fraise, basilic
33cl : 2,50€ HT
1L : 4,50€ HT

Mixés et embouteillés en Alsace



INFOS & MODALITÉS

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.

Sur notre site internet : lespaganis.com

OU

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 nancéenne 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