

MENU DU 28 JANVIER AU 28 MARS

- 100% fait maison
- Zéro déchet ! Dans des contenants 100% réutilisables
- Des menus renouvelés tous les 2 mois pour être encore plus proches des saisons

TARIF UNIQUE : 18,90 EUROS HT

MENU VIANDE

- Panna cotta au chèvre et à la betterave
- Aiguillettes de volaille sauce cajun avec sa poêlée de patate douce et champignons
- Fromage et pain bio
- Tarte aux pruneaux

MENU POISSON

- Poireaux sauce gribiche et son pain polaire
- Filet de loup sauce au romarin et son riz arlequin (riz basmati, dés de carottes, brocolis)
- Fromage et pain bio
- Perles du japon à la fleur d'oranger

MENU VÉGÉTARIEN

- Tarte mascarpone et pamplemousse
- Tagliatelles aux artichauts, tomates cerises confites et copeaux de parmesan
- Fromage et pain bio
- Cake à la praline de Catherine

MENU DU JOUR

à la demande
(minimum de commandes : 5 plateaux identiques)



MENU FESTIF SUR DEMANDE : 25.90 HT

VERSION VIANDE OU POISSON

Menu festif à la demande au moins 48h à l'avance
(minimum de commandes : 5 plateaux identiques)

NOS BOISSONS

Eau plate Purezza 33cl.....0,40 € HT
Purezza eau pétillante 33 cl..... 0,60 € HT

Zéro déchet toujours ! Nous proposons de l'eau plate et pétillante issue des fontaines à eau Purezza, pour favoriser une eau locale, durable aux qualités gustatives exceptionnelles. Les bouteilles en verre et le gobelet "ecocup" seront également collectés afin d'être lavés et réutilisés.

Attention : Les «écocup» ne seront livrés qu'en cas de commande d'eau plate ou pétillante

Les frais de livraison comprennent également la reprise des contenants, couverts, bouteilles et verres.
Merci d'être vigilant sur la restitution de l'ensemble des éléments.

FRAIS DE LIVRAISON

KILOMÈTRES

TARIFS

de 0 à 10 kms
de 11 à 20 kms
de 21 à 30 kms

20 € HT
25 € HT
32 € HT