



Qui sommes-nous ?

Chez Avekapeti, tout est fait maison avec 100% de produits frais, livré en contenants recyclables ou réutilisables 0 déchet en véhicules électriques par des livreurs salariés. Les chefs cuisiniers sont sélectionnés et coachés au quotidien par le chef étoilé Christian Conticini. Ce sont des chefs en reconversion que nous aidons à se lancer ou des traiteurs voulant se développer qui respectent nos valeurs.

Nos plateaux-repas

Nos tarifs :

- 31.50€ TTC : La formule 0 déchet entrée + plat + dessert + pain en bocaux
- en verre dans leur coffret en bambou réutilisables collectés et lavés sous 24h
- 28.50€ TTC : La formule 0 déchet entrée + plat + pain ou plat + dessert + pain
- 24.90€ TTC : La formule entrée + plat + dessert + pain en contenants jetables recyclables
- 21.50€ TTC : La formule entrée + plat + pain ou plat + dessert + pain en contenants jetables recyclables



Les boissons sont en supplément.

Nos frais de livraison :

La livraison et la reprise du 0 déchet sont offerts à partir de 8 personnes / commande sur les livraisons faites sur le créneau du déjeuner du lundi au vendredi.

Vous avez tous les jours le choix entre les 4 menus du jour :

- Un menu vegan
- Un menu végétarien
- Un menu poisson
- Un menu viande

Au moins une des 4 formules est sans lactose et sans gluten

La carte se renouvelle tous les jours pour un maximum de diversité

Les menus sont disponibles 3 semaines à l'avance pour que vous puissiez vous organiser
3 formules sur 4 sont à déguster aussi bien chaud (2min au micro-onde) que froid.