



NOUVELLES
RECETTES 2020

CARTE POPCHEF 2 MARS - 3 AVRIL 2020

petits-déjeuners, plateaux-repas, buffets, pauses sucrées

Popchef



UNE CARTE ÉQUILBRÉE

100% personnalisable, fait maison

Chaque semaine, nous vous proposons de découvrir notre offre pour chacun de vos besoins dans la journée : petits-déjeuners, plateaux-repas, buffets à partager, pauses sucrées.

Notre offre est élaborée en fonction de la saisonnalité des produits, de l'approvisionnement de nos producteurs et de l'humeur de notre chef, Hélène ! Ces menus nous permettent de respecter les régimes alimentaires de chacun.

Découvrez notre offre pour toute la journée :

- Petits-déjeuners gourmands avec Petit Déjeuner Étoilé
- Plateaux-repas chauds par Popchef
- Buffets à partager de saison en collaboration avec Rice Trotters
- Pauses sucrées faites maison



tous les produits estampillés avec ce pictogramme sont garantis sans gluten



tous les produits estampillés avec ce pictogramme sont garantis sans lactose

Le responsable de votre restaurant d'entreprise est le seul interlocuteur pour passer votre commande, afin d'assurer une livraison à la bonne personne, à la bonne heure, dans votre salle de réunion.

PLATEAUX-REPAS DU 2 AU 6 MARS 2020

Tous nos menus sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et accompagnés d'un petit pain individuel réalisé par Franck Cazottes

Prix unique : 23,90€

Menu Potager

entrée et plat végétariens



Butternut rôti, féta épinard



Penne au gorgonzola, aux champignons et aux noix



Le Mont Blanc de Popchef

Menu Pâturage

plat carnivore



Houmous de tomates séchées



Agneau façon kefta, boulgour et tomates



Tartelette citron basilic

Menu Basse-cour

plat volaille



Salade de lentilles, œuf poché bio



Fricassée de volaille et pointe de moutarde, polenta



Ananas, orange, grenade

Menu Grand large

plat poisson



Duo de betteraves au pamplemousse, chèvre



Risotto de gambas aux épices cajun



Crème à la vanille & aux amandes

Popchef

Le responsable de votre restaurant d'entreprise est le seul interlocuteur pour passer votre commande, afin d'assurer une livraison à la bonne personne, à la bonne heure, dans votre salle de réunion.

PLATEAUX-REPAS DU 9 AU 13 MARS 2020

Tous nos menus sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et accompagnés d'un petit pain individuel réalisé par Franck Cazottes

Prix unique : 23,90€

Menu Potager

entrée et plat végétariens



Salade de chou rouge et blanc
carotte sésame



Risotto forestier



Ananas sweet clémentine

Menu Pâturage

plat carnivore



Petite salade d'épeautre
méditerranéenne



Mijoté de boeuf à la
provençale et polenta aux
herbes



Crèmeux caramel, crunchy
noisette

Menu Basse-cour

plat volaille



Trois graines bio et butternut
confit



Poulet à la comtoise et crozet
de Savoie



Eton mess exotique

Menu Grand large

plat poisson



Dip de carottes à la
tunisienne



Saumon en panure, pâtes
radiateur au pesto d'épinard



Comme un Paris-Brest

Popchef

Le responsable de votre restaurant d'entreprise est le seul interlocuteur pour passer votre commande, afin d'assurer une livraison à la bonne personne, à la bonne heure, dans votre salle de réunion.

PLATEAUX-REPAS DU 16 AU 20 MARS 2020

Tous nos menus sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et accompagnés d'un petit pain individuel réalisé par Franck Cazottes

Prix unique : 23,90€

Menu Potager

entrée et plat végétariens



Butternut rôtie, sauce tahiné et za'atar



Dahl de lentilles aux noix de cajou



Crémeux fruits rouges et crumble

Menu Pâturage

plat carnivore



Quinoa, brocoli, noisette, menthe et féta



Mignon de porc, crème moutarde - estragon



Cheesecake parfumé aux agrumes

Menu Basse-cour

plat volaille



Orrichiette, mascarpone, champignons, artichauts



Emincé de volaille, pommes de terre & butternut



Duo orange-pampleousse, pointe de cannelle

Menu Grand large

plat poisson



Rillettes de thon



Saumon façon thaï



Tartelette au chocolat noir praliné

Popchef

Le responsable de votre restaurant d'entreprise est le seul interlocuteur pour passer votre commande, afin d'assurer une livraison à la bonne personne, à la bonne heure, dans votre salle de réunion.

PLATEAUX-REPAS DU 23 AU 27 MARS 2020

Tous nos menus sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et accompagnés d'un petit pain individuel réalisé par Franck Cazottes

Prix unique : 23,90€

Menu Potager

entrée et plat végétariens



Caviar d'aubergine & olive



Risotto aux légumes confits



Ananas, mangue et citron vert

Menu Pâturage

plat carnivore



Salade normande aux deux pommes



Blanquette de veau



Tiramisu

Menu Basse-cour

plat volaille



Taboulé green



Fricassée de volaille forestière, pomme de terre, panais rôtis



Mousse légère au marron, coeur surprise

Menu Grand large

plat poisson



Salade de saison, lentilles et carottes



Pavé de lieu noir à la crème de paprika au parmesan



Panna cotta passion

Popchef

Le responsable de votre restaurant d'entreprise est le seul interlocuteur pour passer votre commande, afin d'assurer une livraison à la bonne personne, à la bonne heure, dans votre salle de réunion.

PLATEAUX-REPAS DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2020

Tous nos menus sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et accompagnés d'un petit pain individuel réalisé par Franck Cazottes

Prix unique : 23,90€

Menu Potager

entrée et plat végétariens



Chou rouge, poire, gouda et noix



Crozets au potiron, bleu et épinard



Compote pomme-cassis & crumble

Menu Pâturage

plat carnivore



Prosciutto Italiano



Boeuf mijoté et écrasé de patate douce



Mousse stracciatella et copeaux de chocolat

Menu Basse-cour

plat volaille



Salade de lentilles à l'aneth, vinaigrette moutardée



Poulet mariné miel moutarde, légumes rôtis



Ananas passion

Menu Grand large

plat poisson



Houmous, l'original



Filet de colin au vin blanc du Jura



Mousse de fromage blanc au caramel

Popchef

Le responsable de votre restaurant d'entreprise est le seul interlocuteur pour passer votre commande, afin d'assurer une livraison à la bonne personne, à la bonne heure, dans votre salle de réunion.

LES EXTRA (ORDINAIRES)

Complétez votre commande avec nos boissons et troquez votre café contre notre shot d'énergie avec YUMI ! Pour les petites faims, partagez-vous notre boîte de 8 minis cookies.



Evian 33cL
1,20€ HT



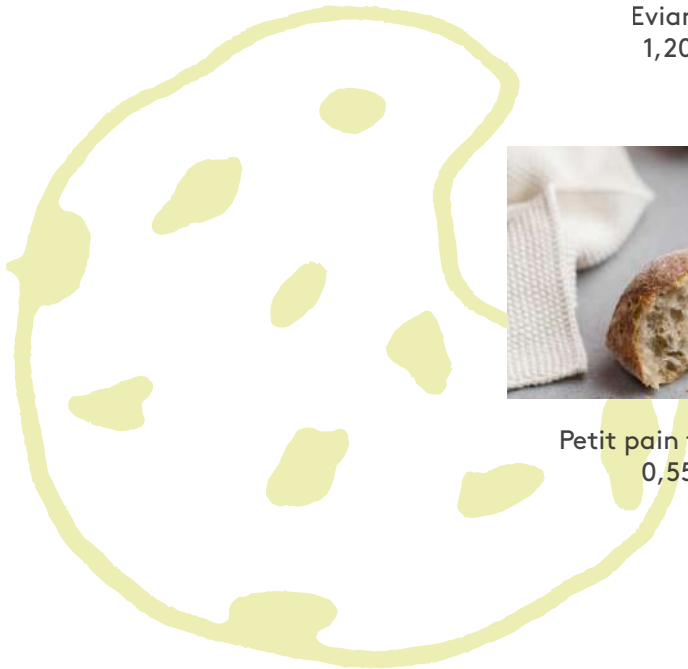
San Pellegrino 33cL
1,60€ HT



Petit pain traditionnel
0,55€ HT



Boîte de bébés cookies
chocolat au lait - caramel
9,90€ HT



Popchef