



UNE CARTE ÉQUILBRÉE

100% personnalisable, fait maison

RECETTES
DE LA RENTRÉE 2020

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
- Plateaux-repas haut de gamme Lenôtre pour Popchef
- 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 24 AU 28 AOÛT 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

Menu Potager

26,50€

entrée et plat végétariens



Salade de lentilles à l'aneth,
vinaigrette moutardée



Mezzé libanais



Mousse de fromage blanc,
coulis de myrtille et granola

Menu Basse-cour

29€

plat volaille



Tzatziki



Poulet à la purée citronnée



Brownie et sa crème anglaise

Popchef

Menu Grand large

31,70€

plat poisson



Chou kale, chèvre cendré et
cranberries



Risotto de gambas aux épices
cajun



Ananas, mangue et citron
vert

PLATEAUX-REPAS DU 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE 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

Menu Potager

26,50€

entrée et plat végétariens



Oeuf poché et ratatouille
confite

Menu Pâturage

31,70€

plat carnivore



Ktipiti

Menu Basse-cour

29€

plat volaille



Taboulé verde, guacamole

Menu Grand large

31,70€

plat poisson



Billes de pâtes, pomme et
raisin



Couscous veggie



Lasagnes Della Mamma



Spicy Sriracha chicken



Eglefin, fondue de poireaux
sauce nantua



Tiramisu



Salade de pastèque & fraise



Panna cotta passion



Crèmeux caramel, crunchy
noisette

PLATEAUX-REPAS DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 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

Menu Potager

26,50€

entrée et plat végétariens



Salade Waldorf, céleri,
pomme et noix

Menu Pâturage

31.70€

plat carnivore



Carottes rôties, sauce Grecque
aux herbes et graines de courge

Menu Basse-cour

29€

plat volaille



Fèves et tomates au citron
confit

Menu Grand large

31.70€

plat poisson



Rillettes de thon



Green risotto d'épeautre



Bavette de boeuf française, fondue
d'échalotes et pommes de terre



Poulet Tandoori



Filet de lieu à la gremolata,
conchiglie et fèves



Compote de pommes
caramélisées, spéculos



Mousse au chocolat



Fromage blanc au coulis de
framboise



Tartelette citron basilic

Popchef

PLATEAUX-REPAS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 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

Menu Potager

26,50€

entrée et plat végétariens



Taboulé green

Menu Pâturage

31,70€

plat carnivore



Petite salade d'épeautre méditerranéenne

Menu Basse-cour

29€

plat volaille



Oeuf poché bio, petits pois à la menthe

Menu Grand large

31,70€

plat poisson



Houmous de tomates séchées



Penne au gorgonzola, aux champignons et aux noix



Blanquette de veau



Poulet mariné miel moutarde, légumes rôtis



Saumon mariné, petits pois, gingembre et quinoa



Comme un Paris Brest



Mousse stracciatella et copeaux de chocolat



Ananas, orange, grenade



Eton mess fruits rouges

Popchef

PLATEAUX-REPAS DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 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

Menu Potager

26,50€

entrée et plat végétariens



Salade courgettes, féta, amandes



Bowl de saison



Perles du Japon à la mangue

Menu Pâturage

31.70€

plat carnivore



Salade orrechiette pancetta



Agneau façon kefta, boulgour et tomates



Compotée de pomme et framboise

Menu Basse-cour

29€

plat volaille



Dip de carottes à la tunisienne



Sauté de volaille sauce poulette et fusilli



Tartelette au chocolat noir praliné

Menu Grand large

31,70€

plat poisson



Quinoa des bois, champignons bruns et parmesan



Curry coco de lieu, écrasé de pomme de terre



Crème à la vanille & aux amandes

PLATEAUX-REPAS DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 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

Menu Potager

26,50€

entrée et plat végétariens



Salade de tomates multicolores et paprika fumé



Dahl de lentilles aux noix de cajou



Cheesecake au citron

Menu Pâturage

31,70€

plat carnivore



Caviar d'aubergine & olive



Boeuf mijoté et écrasé de patate douce



Mousse légère au marron, coeur surprise

Menu Basse-cour

29€

plat volaille



Salade pomme de terre, petit pois, radis



Fricassée de volaille et pointe de moutarde, polenta



Pomme, raisin, mangue

Menu Grand large

31,70€

plat poisson



Butternut rôtie, sauce tahiné et za'atar



Saumon en panure, pâtes radiatorre au pesto d'épinard



Pavlova aux fruits rouges

LES EXTRA (ORDINAIRES)

Complétez votre commande avec nos boissons!
Pour les petites faims, partagez-vous notre boîte de 8 minis cookies.



Evian 33cL



San Pellegrino 33cL



Petit pain traditionnel



Boîte de bébés cookies
chocolat au lait - caramel



VOUS AVEZ ENVIE DE PASSER COMMANDE ?
VOUS AVEZ UNE QUESTION ?

Contactez-nous : 01 76 46 02 60

popchef.com

hello@popchef.com

Popchef