MAS

FORMULE PLATEAU REPAS

26,90€ TTC



FRAIS DE LIVRAISON : 24€ POUR PARIS ET PETITE COURONNE, FRAIS SUR DEMANDE POUR GRANDE COURONNE

À Commander 36 heures à l'avance et livré dans toute l'Île de France.





MARDI 1ER AVRIL

SEMAINE 1



FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

CUISINE DU MONDE - IFTAR -

ENTRÉES



<u>Végétarienne</u> : Salade de poireaux et sa mousse de carotte à la fleur d'oranger

Allergènes : lactose

Gourmande : Houmous de pois chiches au curcuma, herbes fraîches et graines de

sésame

Allergènes : sésame



<u>Végétarien</u>: Kefta végétal, boulgour à la badiane et curcuma, légumes confits à la

tomate

Allergènes : gluten, soja, sulfite

Viande : Bœuf confit, pommes de terre et légumes confits à la mélasse de datte

Allergènes : sulfite

DESSERTS



Gourmand: Moelleux au miel, raisins secs et cannelle

Allergènes : gluten, œuf, lactose









MERCREDI 2 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

 $\underline{\text{V\'eg\'etarienne}}: \text{ Champignons et marrons r\^otis \`a l'\'echalote, jus au zaatar, pickles}$

Allergènes : sulfite

Gourmande: Muffin au maïs, canard fumé, crème au pop-corn

Allergènes : gluten, lactose, œuf

PLATS

<u>Végétarien</u>: Massala de chou-fleur, riz sauvage au cajun, noix de cajou et coriandre

Allergènes : lactose, fruit à coque

Poisson : Cabillaud fondant, lentilles corail aux graines de moutarde, feuilles d'épinards

Allergènes : poisson, moutarde, lactose

Viande : Cuisse de pintade au sureau, semoule de blé et sauté de légumes aux dattes

Allergènes : gluten

DESSERTS

<u>Fruité</u> : Pommes et poires rôties au miel et romarin, avec sa compote de pommes vanillée

Allergènes: -

<u>Gourmand</u> : Tartelette au citron et sa mousse légère











JEUDI 3 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

CUISINE DU MONDE - ASIATIQUE -

ENTRÉES



<u>Végétarienne</u> : Nouilles de riz, crudités, pimientos del piquillo, graines de pavot et

coriandre Allergènes : soja

Gourmande : Gyozas au poulet et légumes, salade croquante

Allergènes : gluten, soja

PLATS

<u>Végétarien</u>: Riz vinaigré au sésame noir, julienne croquante, chou chinois et émincé

végétal

Allergènes : soja, sésame, sulfite

Viande : Bœuf aux oignons, riz gourmand aux shiitakés, brocolis sautés et sauce hoisin

Allergènes : sulfite, soja, sésame

DESSERTS

Fruité : Salade de mangue, ananas et papaye

Allergènes: -

Gourmand : Crème prise à la mangue et purée de coco









VENDREDI 4 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES

<u>Végétarienne</u>: Salade d'orange, betteraves rôties, yaourt et éclats de noisettes

Allergènes : lactose, fruit à coque

Gourmande: Cake aux olives et à l'emmental, confit de tomates aux herbes

Allergènes : gluten, lactose, œuf, sulfite



PLATS

<u>Végétarien</u>: Lasagne aux épinards et ricotta, sauce au comté

Allergènes: gluten, lactose, œuf

Poisson : Thon au gingembre, tagliatelles de riz et julienne de légumes à la citronnelle

Allergènes: poisson, soja, sésame

<u>Viande</u>: Suprême de volaille fondante, jus au thym, poêlée de patates douces et petits

légumes Allergènes : -



DESSERTS

Fruité: Brioche perdue et son yaourt à l'orange, zeste d'agrumes

Allergènes : gluten, lactose, œuf

Gourmand: Mi-cuit au chocolat, pécan et sa crème légère









LUNDI 7 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

<u>Végétarienne</u> : Saladette verde : mâche, concombre, granny smith, menthe et grenade

Allergènes : moutarde, œuf

Gourmande : Œuf mimosa au wasabi, fenouil en salade et zestes de chou violet

Allergènes : œuf, moutarde, lactose



PLATS

<u>Végétarien</u> : Butternut farci à la ricotta, graines de courge, rigatoni et crème de potiron

Allergènes : lactose, sulfite, gluten, œuf

<u>Poisson</u> : Lieu noir en émulsion aux coquillages, charlotte à la vapeur et légumes au

zaatar

Allergènes: poisson, crustacé

<u>Viande</u>: Bœuf fondant, pommes boulangères, oignons confits et champignons sautés à

l'échalote

Allergènes : sulfite



DESSERTS

<u>Fruité</u>: Tarte fine aux pommes, crémeux amandes Allergènes: gluten, lactose, œuf, fruit à coque

Gourmand: Petit pot de crème caramel, crumble amandes et noix







MARDI 8 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

- ITALIEN -

ENTRÉES



<u>Végétarienne</u>: Écrasé de butternut et burratina au piment séché Allergènes: lactose

<u>Gourmande</u>: Fenouil à la ricotta, thym, romarin et graines de courge

Allergènes : lactose

PLATS

<u>Végétarien</u>: Gnocchis aux petits légumes, crème de parmesan persillée Allergènes: lactose, gluten, œuf

<u>Viande</u> : Émincé de bœuf sauce échalotes, ravioles de champignons et chou kale Allergènes : gluten, lactose



DESSERTS

<u>Fruité</u> : Pommes caramélisées au romarin et miel Allergènes : -

Gourmand: Crostata à la cerise noire et mousse gourmande









MERCREDI 9 AVRIL

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES

Végétarienne : Poireaux grillés, betterave épicée et noix, yaourt citronné

Allergènes : fruit à coque, lactose

Gourmande: Orzo à la volaille marinée, sauce Caesar et copeaux de parmesan

Allergènes: gluten, poisson, lactose

PLATS

<u>Végétarien</u>: Curry de chou-fleur, lait de coco et cardamome, patates douces et noix de caiou

Allergènes : lactose, fruit à coque

Poisson: Truite rôtie, panais, champignons et fenouil braisé au caramel d'orange, aneth

Allergènes: poisson, lactose, gluten

Viande : Tajine de volaille aux olives, pommes de terre fondantes, amandes torréfiées et

fines herbes

Allergènes : fruit à coque

DESSERTS

Fruité: Moelleux à l'amande et poire, coulis de fruits Allergènes : gluten, lactose, œuf, fruit à coque

Gourmand: Baba et son sirop de fruits rouges à la badiane, chantilly et son gel







JEUDI 10 AVRIL

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

CUISINE DU MONDE - ASIATIQUE -

ENTRÉES



Allergènes: moutarde, gluten, soja

Gourmande : Tartare de thon et crudités aux algues wakamé

Allergènes : poisson, soja, sésame

PLATS

<u>Végétarien</u>: Nouilles sautées, pousses de soja, légumes et champignons, sauce hoisin Allergènes : soja, sésame, gluten

Viande : Bœuf mariné, riz vinaigré, légumes, fèves de soja aigres-douces épicées

Allergènes : sulfite, soja, sésame

DESSERTS

Fruité : Salade de fruits exotiques et son sirop de citronnelle Allergènes: -

Gourmand: Crémeux mangue-citron, menthe, sablé coco











VENDREDI 11 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES

<u>Végétarienne</u>: Achard de chou au gingembre, haricots verts et pimientos del piquillo

Allergènes : sulfite

Gourmande : Carottes au parmesan, vinaigrette à l'huile de truffe et pignons de pin

Allergènes : lactose, moutarde, œuf



PLATS

<u>Végétarien</u> : Quinoa coloré et son tajine de légumes au sirop d'érable, dattes et marrons Allergènes : sulfite, fruit à coque

<u>Poisson</u> : Grosses rigatonis au saumon fumé, épinards frais, fromage de brebis et beurre blanc

Allergènes: gluten, poisson, lactose, œuf

<u>Viande</u>: Sauté de poulet, mousseline de pommes de terre au nyora, carottes rôties,

gremolata, parmesan, noisettes et estragon

Allergènes : lactose, fruit à coque



DESSERTS

Fruité : Tartelette pâtissière et fruits exotiques

Allergènes : gluten, lactose, œuf

Gourmand : Cupcake à la griotte et sa chantilly au cassis











FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

<u>Végétarienne</u>: Trio de betteraves, pesto de carotte au balsamique blanc et graines de courge

Allergènes : lactose, fruit à coque, sulfite

Gourmande: Quinoa rouge aux herbes et crevettes marinées, pickles au curcuma

Allergènes : crustacé, sulfite

SESSION OF THE PROPERTY OF THE

PLATS

<u>Végétarien</u> : Patate douce confite aux 2 sésames, bicolore de carottes et condiment au vuzu

Allergènes : sésame, sulfite

Poisson: Églefin, poêlée d'épeautre, crème d'échalote et légumes du moment

Allergènes : poisson, gluten, lactose

Viande : Brisket de bœuf BBQ, écrasé de pommes de terre et légumes, et sa sauce corsée

Allergènes : lactose, fruit à coque

DESSERTS

Fruité : Cake au citron et kumquat, glaçage au chocolat blanc

Allergènes: gluten, lactose, œuf

Gourmand : Carré fondant au chocolat, fruits secs et mélange de noix







MARDI 15 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

CUISINE DU MONDE - INDIEN -

ENTRÉES



Allergènes : moutarde, œuf

Gourmande : Salade croquante et samoussa de légumes, crème de coriandre

Allergènes : gluten

PLATS

<u>Végétarien</u> : Dhall de lentilles au curry et coco, épinards et aubergines grillées

Allergènes : lactose

Viande : Butter chicken, riz au cumin et curcuma, et légumes confits

Allergènes : arachides, lactose, sulfite

DESSERTS

<u>Fruité</u> : Salade de fruits exotiques

Allergènes : -

Gourmand : Riz au lait à la mangue et au curcuma

Allergènes : lactose









MERCREDI 16 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES

<u>Végétarienne</u>: Mâche et pousses d'épinard, vinaigrette au sirop de datte, amandes et pita frit

Allergènes : moutarde, œuf, gluten

Gourmande : Rillettes de saumon à l'aneth et crumble au citron, grenade

Allergènes : gluten, lactose, poisson, œuf



PLATS

<u>Végétarien</u> : Purée de lentilles corail au sumac, portobello et endives braisées à la vanille

Allergènes : lactose

<u>Poisson</u>: Lieu noir à l'espelette, lentilles, oignons nouveaux, fenouils et artichauts

braisés

Allergènes : poisson, lactose, gluten

<u>Viande</u>: Fricassée de volaille aux fines herbes, pommes de terre rissolées et petits légumes

Allergènes: -



DESSERTS

<u>Fruité</u>: Banana bread, confiture de lait et noix de pécan Allergènes: gluten, lactose, œuf, fruit à coque

Gourmand: Gâteau au chocolat à l'huile de coco, chapelure de coco







JEUDI 17 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

- SUD-OUEST -

ENTRÉES



<u>Végétarienne</u> : Salade de pommes de terre, asperges et noisettes torréfiées

Allergènes : fruit à coque, moutarde, œuf

Gourmande : Œuf mimosa au foie gras et canard fumé

Allergènes : œuf, moutarde, lactose

PLATS

<u>Végétarien</u>: Effiloché végétal aux haricots blancs confits et légumes mijotés

Allergènes : lactose, gluten

Viande : Sauté de canard, pommes salardaises, poêlée de champignons et artichauts

Allergènes: -

DESSERTS



Fruité : Pêches confites au miel, thym et citron

Allergènes: -

Gourmand : Clafoutis aux cerises et son coulis de fruits









VENDREDI 18 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES

<u>Végétarienne</u> : Salade de patate douce et chou rouge croquant, cébette et sésame noir

Allergènes : sésame, moutarde, œuf

Gourmande : Salade d'orge français, brie de Meaux, carottes et pousses d'épinard

Allergènes : gluten, lactose



PLATS

<u>Végétarien</u>: Riz gourmand aux aiguillettes végétales, petits pois, oignons confits,

légumes et abricots Allergènes : soja

Poisson : Mi-cuit de saumon, patates douces et brocolis rôtis, yaourt aux herbes

Allergènes: poisson, lactose

Viande : Sauté de volaille au citron, lentilles corail au cumin et fenouils rôtis au pesto

Allergènes : fruit à coque, lactose



DESSERTS

<u>Fruité</u> : Poire rotie miel romarin et cranberries

Allergènes: -

Gourmand : Crème prise au nougat, éclats de nougat et gel à l'eau de rose

Allergènes: fruit à coque, lactose, œuf, soja









LUNDI 21 AVRIL

SEMAINE 4



FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

<u>Végétarienne</u> : Salade de chou-fleur au curcuma, yaourt grec et mélange de graines

Allergènes : fruit à coque, lactose

Gourmande : Butternut forestier et son œuf parfait, tombée d'enokis à l'huile vierge

Allergènes : œuf



PLATS

<u>Végétarien</u>: Émincé végétal teriyaki, nouilles soba aux betteraves rouges et aubergines grillées

Allergènes : gluten, soja, sésame

<u>Poisson</u> : Bar grillé, trio de quinoa colorés, courgettes sautées et beurre blanc citronné

Allergènes: poisson, lactose, gluten

Viande : Volaille aux épices douces, mousseline de pommes de terre et haricots verts

Allergènes : lactose, fruit à coque



DESSERTS

<u>Fruité</u>: Financier poire-basilic, noix de pécan Allergènes: gluten, lactose, œuf, fruit à coque

Gourmand : Brownie aux pécans et sa crème anglaise vanille









MARDI 22 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

CUISINE DU MONDE - PÂQUE -

ENTRÉES



Gourmande : Salade de mâche, magret de canard fumé, figue et noix

Allergènes : fruit à coque, moutarde, œuf

PLATS

<u>Végétarien</u>: Risotto aux asperges, tomates confites et crème de truffe Allergènes: lactose, sulfite, gluten

> <u>Viande</u> : Agneau confit, panais et légumes rôtis Allergènes : -

DESSERTS

<u>Fruité</u> : Salade de fraises, kiwi, orange et menthe Allergènes : -

Gourmand: Nid de Pâques fondant et ses œufs en chocolat













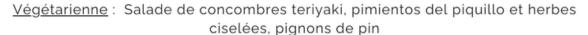
MERCREDI 23 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES



Allergènes : soja, sésame, fruit à coque

Gourmande : Houmous de petits pois mentholé, falafel, sumac et herbes

Allergènes : lactose, sésame, gluten

olé, falafel, sumac et herbes ne, gluten

PLATS

<u>Végétarien</u>: Lasagne végétale, butternut, champignons et graines de courge, concassée de tomates

Allergènes: gluten, lactose, œuf

<u>Poisson</u>: Colin au glacis de carottes au balsamique, betteraves, artichauts et panais

rôtis

Allergènes : poisson, sulfite

<u>Viande</u>: Paleron de bœuf, semoule aux raisins secs et condiments, légumes tomatés

Allergènes : gluten, sulfite



Fruité : Poêlée d'ananas au miel et cannelle, pignons de pin

Allergènes : fruit à coque

<u>Gourmand</u>: Financier au citron et graines de pavot







JEUDI 24 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

CUISINE DU MONDE

ENTRÉES



<u>Végétarienne</u> : Julienne de chou blanc, mascarpone au glaçage de carottes

Allergènes : lactose, sulfite

Gourmande : Romaine, condiment printanier, volaille marinée et sauce Caesar

Allergènes: moutarde, lactose, œuf, poisson

PLATS

<u>Végétarien</u>: Steak végétal, sauce au sirop d'érable, riz gourmand, oignons confits et

petits légumes Allergènes : soja, sulfite

<u>Viande</u>: Effiloché de bœuf au ketchup fumé, purée de patate douce et légumes

caramélisés

Allergènes : lactose, soja, sésame

DESSERTS



Allergènes : -

Gourmand: Cheesecake fruité et son coulis









VENDREDI 25 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES

<u>Végétarienne</u>: Salade de radis noir, endives croquantes et pomme Gala, cerneaux de noix

Allergènes : fruit à coque, moutarde, œuf

Gourmande : Saladette de tomates, anchois à l'huile, câpres frits et mâche

Allergènes : poisson, sulfite, moutarde, œuf



PLATS

<u>Végétarien</u>: Boulette végétale, purée de haricots rouges au romarin, carottes, câpres et aneth

Allergènes : soja, sulfite

Poisson : Fricassée de poisson au beurre blanc, panais rôti et tombée de poireaux

Allergènes : poisson, gluten, lactose

Viande : Aiguillettes de volaille, poêlée de patates douces et brocolis aigre-doux au

sésame

Allergènes : sésame, soja



DESSERTS

Fruité : Salade de fruits exotiques et son sirop

Allergènes: -

Gourmand: Biscuit gavotte et sa mousse au chocolat







LUNDI 28 AVRIL

SEMAINE 5



FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

<u>Végétarienne</u>: Royal de petits pois, vierge de fèves au basilic, pickles et herbes fraîches

Allergènes : lactose, soja, sulfite

Gourmande : Salade piémontaise à la dinde fumée et sauce relevée

Allergènes : moutarde, lactose, œuf

PLATS

<u>Végétarien</u>: Gnocchis épinards et tomates cerises rôties, crème de parmesan et tomates confites

Allergènes : gluten, lactose, œuf

<u>Poisson</u>: Colin, beurre blanc à l'avruga, haricots verts, oignons confits et riz, huile

d'herbes

Allergènes : poisson, gluten, sulfite

<u>Viande</u> : Veau fermier, grenaille et sa tomate grillée à l'ail et fines herbes, pignons de pin

Allergènes : fruit à coque

DESSERTS

Fruité : Crème prise à la pistache et son coulis de framboise

Allergènes : lactose, fruit à coque

Gourmand: Carré fondant au chocolat, fruits secs et mélange de noix







MARDI 29 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés

CUISINE DU MONDE - MÉDITERRANÉEN -

ENTRÉES

<u>Végétarienne</u> : Tomate juste saisie à l'estragon, mousse de mozzarella et oignons frits Allergènes : lactose, gluten

Gourmande : Courgettes croquantes, mimolette affinée et noix du Périgord

Allergènes: lactose, fruit à coque, moutarde, œuf

PLATS

<u>Végétarien</u>: Quinoa rouge, tofu aux 4 épices, aubergines rôties, sauce curry-coriandre et amandes

Allergènes : soja, lactose, fruit à coque

<u>Viande</u>: Émincé de bœuf à la citronnelle, haricots noirs sautés aux herbes et chou pak

choï

Allergènes : soja, sésame

DESSERTS

Fruité : Rochers coco, marmelade de fraises et sa sauce au chocolat blanc

Allergènes : œuf, lactose

Gourmand : Entremet praliné et son sablé à la feuillantine







MERCREDI 30 AVRIL

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison, des plats cuisinés par nos chefs passionnés



ENTRÉES

<u>Végétarienne</u>: Quinoa rouge aux amandes, mimosa de chou-fleur, pickles de raisins Allergènes: fruit à coque, sulfite

Gourmande : Rillettes de volaille aux oignons confits, herbes fraîches, crumble au thym Allergènes : gluten, lactose, œuf, moutarde



PLATS

<u>Végétarien</u>: Boulgour aux cranberries, oignons confits, mélange de graines, tomates multicolores et huile de thym

Allergènes: gluten, sulfite, fruit à coque

<u>Poisson</u> : Filet de dorade snacké, trio de quinoa, poireaux grillés et crème de tomate Allergènes : poisson, lactose

<u>Viande</u> : Bœuf braisé, polenta crémeuse au paprika, betterave, poireaux rôtis et jus de bœuf

Allergènes : lactose



DESSERTS

<u>Fruité</u>: Mousse exotique au gingembre, copeaux de coco et grenade Allergènes: lactose, gluten, œuf

<u>Gourmand</u>: Roulé chocolat-noisette aux graines de sésame Allergènes: gluten, lactose, œuf, fruit à coque, sésame



