



Carte Printemps 2026

Disponible du 23 mars au 21 juin

PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

Nos engagements

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux, et sur une cuisine alliant finesse et créativité **fi00 % faite maison**.

Nos différentes gammes de plateaux repas ne dérogent pas à la règle. Ils sont élaborés à partir de produits frais préparés à la demande et « juste à temps », grâce à une brigade spécialement dédiée. Ils sont cuisinés au petit matin et livrés dans la « foulée ».

Étant soucieux de notre environnement, nous évitons autant que possible d'avoir recours au plastique pour les contenants de nos plateaux repas.

Les matériaux utilisés sont recyclés et/ou recyclables.

Précurseur en matière de RSE et très en avance dans notre secteur d'activité sur les questions du développement durable, nous sommes en cours de certification **ISO 20fi2fi : 2024**, pour formaliser et aller encore plus loin dans nos engagements.



Lutte contre le gaspillage alimentaire

- ✓ **Production « Sur Commande »**
Toute notre production est réalisée à la commande, afin de limiter les déchets alimentaires.
- ✓ **Partenariat avec les associations locales**
Lors d'annulations inévitables, l'ensemble des associations locales sont contactées pour organiser des distributions.
- ✓ **Objectif « 0 Gaspi »**
Grâce à l'application « Too Good To Go » nous sauvons chaque année un maximum de repas.
- ✓ **Production « Faite maison »**
Production faite sur place, à la commande et à partir de produits bruts. Nos préparations sont faites « maison » (fonds de sauce, fonds de tarte, fumages, charcuterie, etc.) Les autres produits étant issus de l'artisanat local.



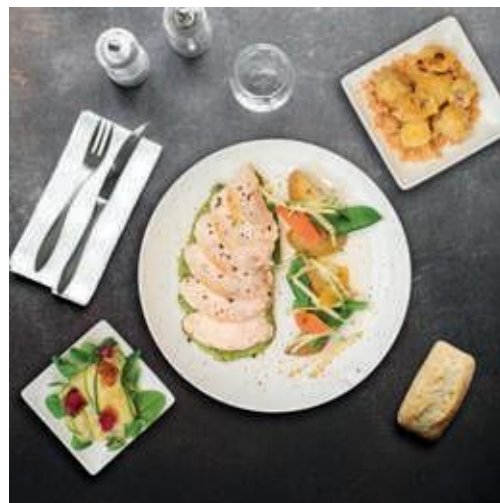
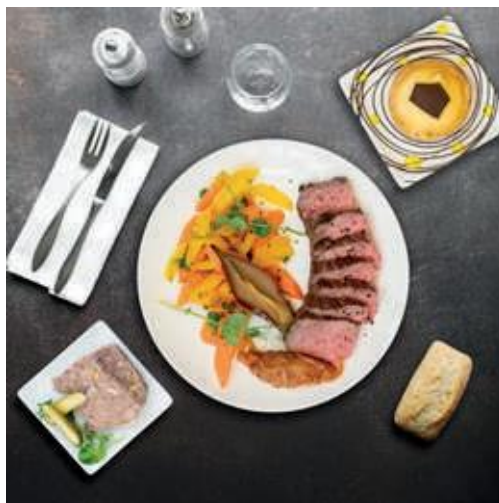
Gestion des déchets

- ✓ **Priorité au réutilisable**
Nous privilégions l'utilisation de verrines en verre ou en porcelaine lavables et réutilisables.
- ✓ **Emballages fi00% éco conçus**
Lorsque la vaisselle jetable ne peut être évitée, nous favorisons des contenants recyclés, compostables et/ou recyclables afin de tendre vers le « 0 plastique ».
- ✓ **Plateau repas réutilisable zéro déchet**
Nous sommes en étroite partenariat avec « Le Cercle » afin de produire des plateaux repas éco-responsables et réutilisables.
- ✓ **Récupération des eaux de pluie**
Les eaux pluviales sont récupérées pour alimenter les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules : 1 200 000 litres d'eau économisés par an.
- ✓ **Méthanisation**
Recyclage des déchets organiques et graisses pour produire du biométhane : 104 tonnes en 2024.



Les Essentiels 23€ ttc

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



Monarque

- Salade de pommes de terre nouvelles, crudités printanières et sauce ranch
- Filet de poulet mariné, mayonnaise columbo
- Garniture du jour
- Petit pain
- Pancakes aux fruits rouges



Collier

- Terrine de canard
- Rumsteck, sauce aux échalotes
- Garniture du jour
- Petit pain
- Chou poire



Silène

- Courgettes grillées, sauce vierge aux olives
- Poulet, mayonnaise au pesto
- Garniture du jour
- Petit pain
- Bananes caramélisées et crumble coco

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Mélitée

- Tagliatelles de carottes au pesto
- Filet d'aiglefin, sauce curcuma
- Garniture du jour
- Petit pain
- Tarte chocolat framboises



Les Essentiels 23€ ttc

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



Belle-Dame

- Terrine du pêcheur
- Merlu, sauce à l'oseille
- Garniture du jour
- Petit pain
- Mi-cuit choco poire



Tircis

- Brocolis grillés sur crème de brocolis et sauce chimichurri
- Salade de boulgour, pois gourmands, vinaigrette aux épices et burratina
- Petit pain
- Fondant aux pommes



Argus Vert

- Salade de courgettes, carottes et feta à la vinaigrette citronnée
- Écrasé de pommes de terre et fenouil rôti au parmesan
- Petit pain (*avec gluten*)
- Flan cerise

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Les Bistrots Chics 30€ ttc

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



Flambé

- Guacamole de petits pois et mini-pitas
- Pintade, sauce estragon
- Mousseline de brocolis et poêlée printanière
- Fromage
- Petit pain
- Café liégeois façon tiramisu



Hespérie

- Courgettes rôties et condiment tomates séchées et olives
- Pavé de veau, sauce au beurre noisette
- Poêlée de légumes de printemps
- Fromage
- Petit pain
- Salade de kiwis et menthe ou Salade de fraises et menthe (suivant arrivage)

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Myrtil

- Tartelette chèvre et cébettes
- Filet de poulet à la crème de courgettes
- Salade de grenailles et poêlée de saison
- Fromage
- Petit pain
- Entremets aux framboises de ronce



Amiral

- Fenouil braisé et crème de parmesan
- Pavé de bœuf au pesto
- Salade de lentilles et asperges vertes
- Fromage
- Petit pain (avec gluten)
- Le fabuleux figues et framboises

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Les Bistrots Chics 30€ ttc

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



Vulcain

- Salade de pommes de terre nouvelles, crudités printanières et sauce ranch
- Dos de lieu, sauce à l'oseille
- Salade d'orge, tomates séchées et pois gourmands
- Fromage
- Petit pain
- Délice chocolat et fleur de sel



Morpho Bleu

- Houmous crémeux et pois chiches grillés au curry
- Dos de cabillaud, sauce chimichurri
- Poêlée de légumes de saison
- Fromage
- Petit pain
- Riz au lait de coco

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Azuré du trèfle

- Guacamole de petits pois et mini-pitas
- Filet de limande, sauce César
- Riz pilaf et petits pois
- Fromage
- Petit pain
- Tarte chocolat framboises



Nacré

- Asperges vertes croquantes et mayonnaise aux herbes
- Dos de lieu et crème de courgettes
- Poêlée de légumes de saison
- Fromage
- Petit pain (*avec gluten*)
- Chou poire

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Les Végétariens 23€ ttc

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



Paon du Jour

- Salade de carottes et courgettes, vinaigrette citron
- Riz pilaf aux petits pois et fenouil braisé
- Petit pain
- Mi-cuit au chocolat (*sans gluten*)

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Moro Sphinx

- Salade de crudités gourmandes
- Mousseline de petits pois aux épices et poêlée de légumes
- Fromage
- Petit pain (*avec gluten*)
- Salade de kiwis et menthe ou Salade de fraises et menthe (*suivant saison*)

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Petite Violette

- Terrine de carottes
- Casarecce au pesto d'aneth et effiloché de mozzarella
- Fromage
- Petit pain
- Café liégeois façon tiramisu



Les Prestiges

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



À réchauffer



Damier des Champs

- Tartare aux deux saumons et crème de yuzu
- Ballotine de volaille aux asperges
- Risotto d'orge et légumes de saison
- Fromage
- Petit pain
- Moelleux pistache abricot



Tigré

- Foie gras chutney de figues
- Filet de bœuf, sauce aux morilles
- Mousseline de petits pois et fenouil braisé
- Fromage
- Petit pain
- Tourbillon à la noisette



Écaille de l'Orme

- Tartelette parmesan et tomates cerises rôties
- Filet de dorade, sauce au Sauternes
- Flan de courgettes au chèvre et noix
- Fromage
- Petit pain
- Tartelette gianduja



Plateau Signature



- Saumon fumé maison et crème de petits pois citronnée avec ses blinis
- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (*à réchauffer*)
- Fromage
- Petit pain
- Opéra aux noix de pécan

