

# Bocaux

Un repas complet, fait maison, dans un contenant original et responsable.

Bonne dégustation!



Le premier traiteur gourmand et engagé

## Menu de la Saison

Printemps 2025

### 17 menus au choix

Des plus simples aux plus élaborés, découvrez nos menus de printemps concoctés par nos chefs. Viande, poisson, végétarien : il y en a pour tous les goûts !

### Tradition et modernité

Nos recettes sont conçues pour allier cuisine traditionnelle et cuisine du moment. Elles se dégustent froides ou chaudes.

## Local, Bio et Végan

Nous vous proposons 3 menus réalisés à partir de produits bio, issus d'ile de France. A découvrir aussi nos 2 menus totalement végan.

## C'est pratique!

Votre repas vous est livré dans de jolis bocaux en verre, rassemblés dans un coffret en carton noir (biodégradable), élégant et facile à transporter.

Chaque coffret comprend tous les compléments indispensables : fromage\*\*, pain boule bio, gobelet en carton (ou bodega en verre pour la gamme élégance), couverts en bois, serviette, sel, poivre et condiments.

Enfin, nos bocaux sont conçus pour vous permettre de réchauffer nos recettes au gré de vos envies.

### Bon pour la planète

Nos bocaux sont réutilisables. Une fois votre repas terminé, donnez-leur une seconde vie ou remettez-les-nous lors de notre prochain passage : ils seront lavés et réutilisés.



<sup>\*</sup>des menus sans viande bovine sont possibles sur simple demande \*\*sauf menu vegan

# Au Cœur de nos engagements



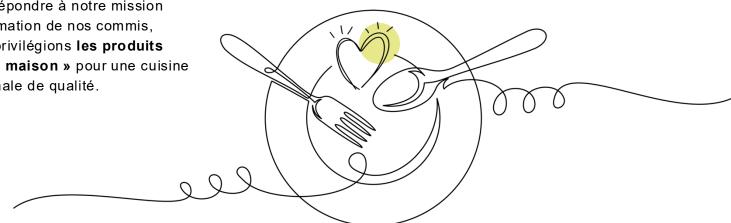
## Des produits de qualité

Grâce à des approvisionnements quotidiens, nos matières premières sont de saison et achetées en produits frais à plus de 90%.

Pour répondre à notre mission de formation de nos commis, nous privilégions les produits « faits maison » pour une cuisine artisanale de qualité.

#### Valorisation de nos biodéchets

Nous leur offrons une nouvelle vie ! Grace à nos partenaires, nos déchets alimentaires sont **transformés en compost ou en biogaz.** 



## Un projet social qui donne du sens

**Traiteur solidaire**, nous accompagnons des femmes et des hommes éloignés de l'emploi à se relever et à accomplir leurs projets.

En cuisinant pour vous, ils apprennent les bases du métier de cuisinier, de pâtissier ou de livreur.

## Résolument zéro plastique

Afin de limiter au maximum notre impact sur l'environnement, vos repas sont servis dans de jolis **bocaux en verre 100% réutilisables.** Pour le reste, nous utilisons **des matériaux biodégradables**: coffrets et gobelets en carton, couverts en bois.

## GAMME Décontractée

**22,73** € HT/pers

soit 25,01 € TTC

#### **MENU ERABLE**

Salade de quinoa à la féta, grenade, menthe fraiche

Salade de riz japonais et légumes au saté

Salade de fraise et pamplemousse

#### MENU ABELIA

Salade thaï

Roti de dinde et salade de haricots verts aux herbes fraiches Crumble aux pommes caramélisées

#### MENU FUSAIN

Faisselle aux fines herbes et ail, gressin

Sot l'y laisse à la persillade, salade de mini penne aux légumes

Fromage blanc fouette, confit de mangue

#### **MENU CORNOUILLER**

Flanc aux légumes de printemps

Dos de colin, mayonnaise au paprika et blé aux herbes

Mousse rustique au chocolat

## GAMME Tendance

**29,20** € HT/pers

soit 32,12 € TTC

#### **MENU CHATAIGNIER**

Salade de fenouil aux agrumes

Paleron de bœuf sauce ravigote et salade de mini pennes aux tomates confites et olives noires

Blanc manger amandes fruits rouges

#### **MENU SUREAU**

Flan de petits pois épinard

Filet de bar au citron, salade de riz aux poivrons confits

Baba au citron et spéculoos

#### **MENU JASMIN**

Fond d'artichaut, mousse haddock sur lit de roquette

Poke bowl au poulet, riz fumé, avocat, edamane, carotte, mangue et radis

Crème caramel noix de coco

#### **MENU COGNIASSIER**

Mousse de chèvre aux poivrons et son coulis

Poke bowl aux nouilles, avocat, edamane, carotte, mangue et radis

Royal chocolat





# GAMME Élégance

**40,88** € HT/pers

soit 44,97 € TTC

#### **MENU SKIMMIA**

Salade de blé aux asperges et tomates confites

Pave de cabillaud, lait de coco et curry, salade de riz aux légumes

Crumble aux fraises

#### **MENU MAHONIA**

Panacotta aux morilles et noisettes

Salade de risonni, tomates, concombre, feta, olives, oignons et vinaigrette aux herbes

Tiramisu framboise spéculos

#### **MENU MILLEPERTUIS**

Jambon de pays, burrata et tomates confites

Lotte poêlée, salade de fenouil rôti Macaronnade au chocolat

#### MENU RHODODENDRON

Tartare de crudités au basilic, crème de saumon fumé

Supreme de volaille, mayonnaise a curry, salade de pleurotes et pommes de terre

Cheese cake pistache a la mangue et spéculoos

## Résolument Végan

**22,73** € HT/pers

soit 25,01 € TTC

#### MENU RENOUEE

Salade thai

Poke bowl aux nouilles, avocat, edamame, carotte, mangue et radis Salade de fruits frais à la menthe

#### MENU CONTINUS

Fond d'artichaut, houmous sur lit de mesclun

Salade de pleurotes et pomme de terre, oignons et vinaigrette d'herbes

Salade de fraises et pamplemousse

## Pour commander

20 convives minimum par commande





## Appelez-nous

Notre équipe est à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 17h.

Contactez-nous par mail ou téléphone: nous vous conseillons pour composer votre cocktail selon vos envies et votre budget.



### Votre devis

**48h à 72h après votre prise de contact**, nous vous adressons un devis par mail.

Il vous indique le budget à prévoir.

Dès la réception de votre devis, vous pouvez changer d'avis, modifier ou préciser certains éléments : il vous suffit de nous en parler!



### Nos délais

Nous vous demandons de valider le devis à **J-5** :

C'est le délai nécessaire pour préparer votre évènement en toute sérénité, acheter les matières premières et cuisiner vos menus.

Les commandes de dernières minutes sont possibles mais offrent un choix plus limité.



## C'est prêt

Nous livrons tous les jours dans toute l'Ile-de-France, de 6h à 20h.

Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée

(voir nos conditions générales de vente).