



CUISINE NISSARDE

# La passion DES METS TRAITEUR



**VOTRE TRAITEUR ENGAGÉ RSE**

## LA CARTE DE NOS LUNCHS BOX ET PLATEAUX REPAS

---

Des produits frais, de saison,  
soigneusement sélectionnés  
chez nos producteurs locaux





# Menu Lunch Box

*Livré en sac kraft individuel*

Nous demandons un minimum de 10 personnes

18,00€ ttc/pers

*Notre Proposition numéro 1*

## Entrée

La Salade de Pennes aux Légumes Grillés et  
Mozzarella



## Plat

Le Wrap de Poulet Croustillant assaisonné  
comme une Salade César



## Dessert

Le Brownie au Chocolat

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl,  
Couverts en Bois, Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Menu Lunch Box

*Livré en sac kraft individuel*

Nous demandons un minimum de 10 personnes

18,00€ ttc/pers

*Notre Proposition numéro 2*

## Entrée

La Petite Quiche aux Légumes,  
Salade de Roquette



## Plat

Le Viennois au Saumon Fumé,  
Avocat et Tomates Cerises



## Dessert

La Tarte aux Poires Amandine

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl  
Couverts en Bois, Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Menu Lunch Box

*Livré en sac kraft individuel*

Nous demandons un minimum de 10 personnes

18,00€ ttc/pers

*Notre Proposition numéro 3  
Option Végétarienne*

## Entrée

Le Taboulé de Boulgour aux Courgettes du Pays,  
Légumes Confits et Amandes Effilées



## Plat

Le Wrap de Crudités au Houmous et à la Féta



## Dessert

Le Carrot Cake

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl,  
Couverts en Bois, Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Menu Lunch Box

*Livré en sac kraft individuel*

Nous demandons un minimum de 10 personnes

18,00€ ttc/pers

*Notre Proposition numéro 4*

## Entrée

La Salade Grecque à la Féta



## Plat

Le Sandwich au Rôti de Boeuf,  
Tomates Séchées et Poivrons Grillés



## Dessert

La Mousse au Chocolat Gourmande

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl,  
Couverts en Bois, Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Menu Lunch Box

*Livré en sac kraft individuel*

Nous demandons un minimum de 10 personnes

18,00€ ttc/pers

*Notre Proposition numéro 5*

## Entrée

La Salade de Crudités



## Plat

Le Pain Suédois aux Tomates, Mozzarella,  
Roquette et Jambon Cru



## Dessert

Le Tiramisu au Café

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl,  
Couverts en Bois, Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Plateau repas “Lou Nissart”

Nous demandons un minimum de 10 personnes

25,00€ ttc/pers

## Entrée

Le Carré de Pissaladière, Mesclun aux  
Poivrons à l’Huile d’Olive de Nice



## Plat Principal

Les Farcis Niçois de Saison



## Fromage

La Tome de Vache du Pays



## Dessert au choix

La Tourte de Blettes

ou

La Tarte aux Pommes Gourmande

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl,  
Couverts en Bois, Assaisonnement



Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Plateau repas “Le Végan”

Nous demandons un minimum de 10 personnes

25,00€ ttc/pers

## Entrée

Le Taboulé de Lentilles aux Tomates  
Confites, Tofu Grillé et Noisettes Croquantes



## Plat Principal

La Salade de Patates Douces et Avocats  
aux Coeur de Sucrine et Algues Wakamé



## Dessert

La Salade de Fruits Frais de Saison  
Rafraîchie au Sirop d’Hibiscus

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl,  
Pain, Couverts en Bois,  
Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison







# Plateau repas “Le Sans-Gluten”

Nous demandons un minimum de 10 personnes

26,00€ ttc/pers

## Entrée

Le Taboulé de Lentilles aux Tomates  
Confites, Tofu Grillé et Noisettes Croquantes



## Plat Principal

Le Tournedos de Saumon façon  
“Bellevue”, Confit de Légumes en Salade



## Fromage

Le Chèvre Frais Mariné



## Dessert

La Salade de Fruits Frais de Saison  
Rafraîchie au Sirop d’Hibiscus

**Inclus** : Une Eau Minérale  
50cl, Pain, Couverts en Bois,  
Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Plateau repas “Le Marin”

Nous demandons un minimum de 10 personnes  
27,00€ ttc/pers

## Entrée

La Salade César aux Gambas



## Plat Principal

Le Tournedos de Saumon façon “Bellevue”,  
Taboulé de Boulgour au Confit de Légumes  
et Copeaux d’Olives Niçoises



## Fromage

Le Brie de Meaux aux Noix



## Dessert

Le Croquant tout Chocolat

**Inclus** : Une Eau Minérale  
50cl, Pain, Couverts en Bois,  
Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison





# Plateau repas “Le Gourmand”

Nous demandons un minimum de 10 personnes

29,00€ ttc/pers

## Entrée

La Tarte Fine de Légumes Confits, Copeaux de Magret de Canard et Salade de Roquette



## Plat Principal

Emincé de Boeuf, Fregola Sarda aux Courgettes et Légumes Confits



## Fromage

Le Chèvre Frais Mariné, Croûtons Aillés



## Dessert

La Panna Cotta au Coulis de Mangue, Crumble au Chocolat

**Inclus** : Une Eau Minérale 50cl, Pain, Couverts en Bois, Assaisonnement

Frais de Déplacement sur Devis  
selon le Lieu de Livraison

