



. CUISINE NISSARDE .

La passion DES METS



TRAITEUR

VOTRE TRAITEUR ENGAGÉ RSE

LA CARTE DE NOS LUNCHS BOX ET PLATEAUX REPAS

29 Avenue des Filagnes
06700 Saint Laurent Du Var
Tel : 04.93.14.34.91

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





Menu Lunch Box

Livré en sac kraft individuel

Notre Proposition numéro 1

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

18,00€ ht/pers

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



Menu Lunch Box

Livré en sac kraft individuel

Notre Proposition numéro 2

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

18,00€ ht/pers

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



Menu Lunch Box

Livré en sac kraft individuel

Notre Proposition numéro 3

Option Végétarienne

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

18,00€ ht/pers

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



Menu Lunch Box

Livré en sac kraft individuel

Notre Proposition numéro 4

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

18,00€ ht/pers

Entrée

La Salade de Risoni et Riz Noir
comme Une 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



Menu Lunch Box

Livré en sac kraft individuel

Notre Proposition numéro 5

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

18,00€ ht/pers

Entrée

Le Taboulé de Légumes Confits et Fruits secs



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



Plateau Repas “Lou Nissart”

25,00€ ht/pers

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

Entrée

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



Plat Principal

Les Farcis Niçois de Saison



Fromage

La Tomme de Vache du Pays

Dessert au choix

La Tourte de Blettes

ou

La Tarte aux Pommes Gourmande



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



Plateau Repas “Le Végan”

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

25,00€ ht/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



Plateau Repas “Le Sans-Gluten”

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

26,00€ ht/pers

Entrée

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



Plat Principal

Le Tataki de Saumon, Riz aux Algues Wakamé
et Légumes Confits de Saison



Fromage

Le Chèvre Frais Mariné



Dessert

La Salade de Fruits Frais de Saison
ou
La Panna Cotta Végétale à la Mangue



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



Plateau Repas “Le Marin”

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

27,00€ ht/pers

Entrée

La Quiche au Saumon et Brocolis



Plat Principal

L' Effeillé de Cabillaud au Citron Confit,
Salade de Rizzoni façon Méditerranéenne



Fromage

Le Brie aux Noix



Dessert

L'Eclair au Chocolat ou au Café



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



Plateau repas “Le Gourmand”

Nous demandons un minimum de 10 personnes
Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf exception) et à commander 72h à l'avance

28,00€ ht/pers

Entrée

La Salade César au Poulet Grillé
et Oeuf Poché



Plat Principal

L'Emincé de Boeuf, Fregola Sarda (petites pâtes
toastées italienne) aux Courgettes et Légumes Confits



Fromage

Le Chèvre Frais Mariné, Croûtons à l'ail



Dessert

Le Royal au Chocolat



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



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

TARIF VALABLES A COMPTER DU
1ER MAI 2025

Nos prix s'entendent hors taxe + TVA applicable
de 5,5%

Frais de déplacement sur devis selon le lieu
de livraison

Boissons et plats supplémentaires possibles
sur demande et sur devis

Emballage spécifique pour une clientèle VIP
possible sur demande et sur devis

Possibilité de modifier les entrées et/ou desserts des
Les Lunchs Box, nous contacter

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant
la saison ou les contraintes d'approvisionnement

Liste des allergène sur demandes

Réglement à réception de facture
sauf accord préalable