

F R E S H
T R A I T E U R

NOS
PLATEAUX-REPAS

FRAIS • FAIT MAISON
• DE SAISON •



DES PLATEAUX-REPAS

POUR TOUTES VOS ENVIES

Des recettes faites maison, élaborées au fil des saisons pour vous proposer des plateaux-repas gourmands, variés et adaptés à toutes les envies.



NOS MENUS FROIDS



VIANDE



POISSON



VÉGÉTARIEN



3 menus disponibles,
renouvelés tous les 5 semaines



NOS MENUS À RÉCHAUFFER



VIANDE



POISSON



VÉGÉTARIEN



3 menus disponibles,
renouvelés tous les 5 semaines



LES MENUS DU MOMENT

2 recettes éphémères renouvelées toutes les 3 semaines.

Pour profiter encore davantage des produits et inspirations de saison.

NOS MENUS PERMANENTS



VÉGÉTARIEN



VIANDE



POISSON



FROID



CHAUD



MENUS FROIDS



VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA
& PESTO MAISON

PLAT

CARPACCIO D'AUBERGINES, GRENADE & FÊTA,
BOULGOUR À LA TOMATE

DESSERT

TARTE À LA MIRABELLE



VIANDE

ENTRÉE

TABOULÉ CORIANDRE & MENTHE

PLAT

SALADE DE FUSILLI, JAMBON CRU, MELON,
CONCOMBRE, FÊTA & OIGNONS ROUGES

DESSERT

CAKE MARBRÉ CHOCOLAT & THÉ MATCHA



POISSON

ENTRÉE

TAGLIATELLE DE COURGETTES & AMANDES
EFFILÉES

PLAT

SAUMON GRILLÉ ET SALADE DE PERLES,
LÉGUMES RÔTIS & PESTO MAISON

DESSERT

FINANCIER FRAMBOISE & PISTACHE



MENUS À RÉCHAUFFER



VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

GASPACHO MELON, CONCOMBRE & CHÈVRE
FRAIS

PLAT

POIVRON FARCI AUX LENTILLES FAÇON BOLOGNAISE
& RIZ PILAF

DESSERT

PANNA COTTA AU CARAMEL



VIANDE

ENTRÉE

SALADE DE HARICOTS VERTS,
POMMES DE TERRE GRENAILLE &
LARDONS

PLAT

BŒUF AUX OLIVES, RATATOUILLE MAISON
& RIZ PARFUMÉ

DESSERT

TARTELETTE CHOCOLAT
& SPÉCULOS



POISSON

ENTRÉE

PAIN PITA & POIVRONS ROUGES MARINÉS, FÊTA & MENTHE

PLAT

POISSON FAÇON BASQUAISE, POIVRONS
FONDANTS & BLÉ

DESSERT

VERRINE FRUITS ROUGES,
FROMAGE BLANC & CRUMBLE
MAISON



LES MENUS DU MOMENT

2 recettes qui changent tous les 21 jours



VIANDE



POISSON



VÉGÉTARIEN



PÉRIODE 1 : 31/08 AU 13/09



MENU VIANDE À RÉCHAUFFER

ENTRÉE

Gaspacho tomate, poivron,
pastèque & fêta

PLAT

Poulet façon tajine, citron
confit, olives & semoule

DESSERT

Tarte aux pommes



MENU POISSON

ENTRÉE

Samoussa courgette &
fêta

PLAT

Salade façon rouleau de
printemps aux crevettes

DESSERT

Gâteau au fromage blanc &
fruits de saison



PÉRIODE 2 : 14/09 AU 02/10



MENU POISSON

ENTRÉE

Salade de betteraves râpées au
chèvre frais

PLAT

Rillettes de saumon et poisson
blanc aux herbes & salade de
riz

DESSERT

Gâteau ricotta &
pépites de chocolat



MENU VIANDE À RÉCHAUFFER

ENTRÉE

Salade grecque

PLAT

Boulettes de bœuf façon kefta,
semoule & légumes rôtis

DESSERT

Flan au caramel

MODALITÉS

Tout ce qu'il faut savoir pour passer commande



COMMANDE

Passez votre commande
au minimum **72 h à l'avance.**



freshtraiteurnancy@gmail.com



07 86 11 24 97

Pour toute demande à moins de 72 h,
nous proposons un plateau repas selon
nos arrivages et disponibilités.



Annulation : aucune annulation ne pourra être
acceptée à moins de **48 h** avant
la livraison ou le retrait.

COMPOSEZ VOTRE COMMANDE

Afin de garantir la fraîcheur de nos préparations,
d'optimiser notre production et de limiter le gaspillage
alimentaire, le nombre de menus au choix dépend du nombre de
plateaux commandés.

1 à 5
plateaux

1 menu au choix

6 à 16
plateaux

Jusqu'à **2 menus choisis**

17 et +
plateaux

Jusqu'à **3 menus choisis**

Cette organisation nous permet de garder des produits
frais, une qualité constante et une préparation réalisée
dans les meilleures conditions.



NOS PLATEAUX



MENU FROID

18,50 € HT
/ personne



MENU À RÉCHAUFFER

19,50 € HT
/ personne

INCLUS & EN SUPPLÉMENT



Pain frais



Bouteille d'eau
1,50 € HT



Kit de couverts
éco-conçus



Portion de fromage
1,50 € HT



LIVRAISON

0 À 15 KM

14,40 € TTC

16 À 30 KM

30 € TTC

31 À 60 KM

50 € TTC

DISTANCES CALCULÉES AU DÉPART DE NOTRE LABORATOIRE.
AU-DELÀ DE 60 KM, DEVIS PERSONNALISÉ SUR DEMANDE.

DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ : +40 €
SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ.



RETRAIT & CONSERVATION

Du lundi au vendredi,
De 8 h à 15 h.

CONSERVATION

Merci de prévoir suffisamment
d'espace au réfrigérateur pour
stocker vos plateaux-repas dès leur
réception.

BESOIN DE MATÉRIEL ?

Location de thermos isothermes :
10 € / unité.