

Plateaux repas

Une expérience complète, alliant équilibre et saisonnalité :

Entrée · Plat · Dessert

Chaque plateau est accompagné d'un kit de couverts, d'une serviette et d'un morceau de pain

Pour accompagner votre dégustation

Fromage affiné : +2,00 € TTC

Boissons soft : +2,00 € TTC

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais de saison et majoritairement locaux

Nous vous remercions d'anticiper vos commandes **72 heures** à l'avance, afin de garantir fraîcheur et qualité optimale.

Pour toute demande de dernière minute, une proposition adaptée vous sera suggérée selon nos disponibilités

Toute annulation ne pourra être acceptée à moins de **48 heures** avant la date prévue.

Menu FRESH VEGE

Oeuf mimosa revisité

-

Kefta de lentilles corail à la menthe, fromage blanc citronnée, salade de quinoa, radis rond, fève, fenouil croquant aux agrumes, oignons rouges, concombre & feta

-

Panna cotta au caramel & chou chou grillé

20.35€ TTC

Menu FRESH STREET FOOD

Entrée : Houmous de fève, menthe, fêta & son pain pita

-

Plat : Wraps de poulet panko & salade de perle au pesto rosso

-

Dessert : Cheesecake aux fruits rouges

20.35€ TTC

Menu FRESH PRINTEMPS

Entrée : Tartelette ricotta crémeuse au citron ,
truite fumée & petits pois à la menthe

-

Plat : Pavé de saumon & orecchiette aux
asperges, tomate confite, mozzarella

-

Dessert : Tiramisu fraise rhubarbe

20.90€ TTC

Menu FRESH BISTROT

Entrée: Asperges blanches, yaourt citronné &
crumble parmesan chorizo

-

Plat: Filet mignon de porc & pomme de terres
grenailles, haricot vert, échalotes, radis et
herbes fraîches

-

Dessert : Fondant chocolat caramel

20.90€ TTC

Menu FRESH BOWL

Entrée: Coleslaw de betterave, carotte & vinaigre de cidre

-

Plat: Bowl au poulet / Truite / Vege

-

Dessert : Cookie au thé matcha

20.35€ TTC

Menu dernière minute ou sur demande

Nous restons à votre écoute pour toute demande spécifique ou commande de dernière minute, et nous nous engageons à y répondre dans la mesure de nos possibilités, en fonction de nos contraintes de production

23.50€ TTC

Modalités

Commande

Par mail : freshtraiteurnancy@gmail.com

Par téléphone : 07 86 11 24 97

Livraison

0 à 15 km : 14,50 € TTC

16 à 30 km : 30 € TTC

31 à 60 km : 50 € TTC

(Départ laboratoire)

Au-delà : sur devis

Dimanche & jours fériés : +40 € (selon disponibilité)

Logistique

Merci de prévoir les équipements nécessaires à la bonne conservation

Location de thermos isothermes : 10 € / unité

Retrait possible à la boutique

Du lundi au vendredi, entre 8h et 15h