

# PLATEAUX REPAS

Le **TRAITEUR DU VERNAY** vous propose un service de plateaux repas, sans se déplacer, ou pour gagner du temps, tout en gardant le plaisir du goût.

Le Chef traiteur met tout son savoir-faire pour innover régulièrement la carte qu'il met à votre disposition pour vos déjeuners au travail, en livraison ou bien à emporter directement de notre point de vente.

**Des choix variés d'entrées, plats, desserts qui évitera la monotonie. Des envies particulières ? N'hésitez pas à nous le communiquer...**

Ce service vous est proposé la semaine pour le repas du midi.



Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56  
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:  
[contact@traiteur-du-vernay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vernay.fr)

# Plateaux repas FROID

## Formule « SUR LE POUCE »

### MENU 1

Taboulé aux saveurs oriental  
&  
Terrine de saumon florentine  
Et sa Mousselines aux fines  
herbes

—  
Macreuse de bœuf a  
l'échalote

—  
Fromage blanc

—  
Tarte au citron

**Le prix de ce plateau  
BUSINESS est de 9 € HT**

### MENU 2

Salade aux saveurs  
provençales  
&  
Terrine de st jacques  
Et sa  
Sauce safranée

—  
Émincé de volaille à  
l'Espelette

—  
Fromage sec

—  
Charlotte vanille fruits  
rouges

**Le prix de ce plateau  
BUSINESS est de 10 € HT**



Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

[contact@traiteur-du-vernay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vernay.fr)

Nos plateaux sont livrés avec couverts, serviette, sel et poivre, pain, hors boisson

# Plateaux repas FROID

## Formule «SIMPLISSIME»

### MENU 1

Salade de crevettes  
Aux agrumes  
&  
Saumon mariné à l'aneth  
Et blinis au pavot

—  
Chaud froid de volaille  
Au porto blanc  
—  
Fromage blanc

—  
Charlottines framboise

**Le prix de ce plateau  
BUSINESS est de 11 € HT**

### MENU 2

Salade perle marine  
&  
Saumon fumé, saumon cuit,  
Mayonnaise

—  
Aiguillette de volaille aux aïelles

—  
Fromage sec

—  
Croustillant 2 chocolats

**Le prix de ce plateau  
GOURMET est de 12 € HT**



Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56  
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:  
[contact@traiteur-du-vermay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vermay.fr)

Nos plateaux sont livrés avec couverts, serviette, sel et poivre, pain, hors boisson

# Plateaux repas **FROID**

## Formule «*DU CHEF*»

### MENU 1

Terrine de saumon florentine  
Et sa  
Salade de crevettes aux agrumes

Piquadillos de volaille mariné  
Au piment d'Espelette  
Et sa  
Garniture de petit légumes au  
balsamique

Fromage sec affiné  
Ou  
Fromage blanc

Framboisier vanille  
Et sa croustine chocolat blanc

**Le prix de ce plateau  
GOURMET est de 14 € HT**

### MENU 2

Terrine de St Jacques  
Et sa sauce safranée  
Accompagné de sa printanière  
provençale

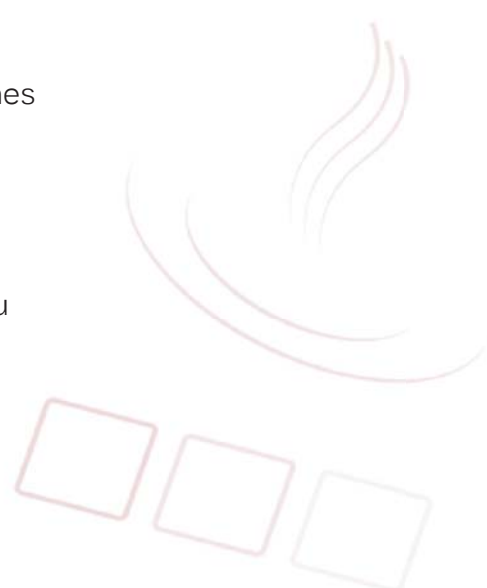
Pâté en croûte canard  
Et son  
Médailon de foie gras de canard

Macreuse de bœuf à l'échalote  
2 tranches

Fromage sec affiné  
½ st Marcellin

Verrine mascarpone  
Aux fruits rouges

**Le prix de ce plateau  
GOURMET est de 15€ HT**



Régine et Dominique  
DEHKAL  
Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56  
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:  
[contact@traiteur-du-vermay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vermay.fr)

Nos plateaux sont livrés avec couverts, serviette, sel et poivre, pain, hors boisson

# Plateaux repas **CHAUD**

## Formule « *LE GOURMAND* »

### MENU 1

Salade Coleslow  
&  
Terrine de poisson au pistou  
Mayonnaise

—  
Emincée de volaille a la crème  
Et riz créole

—  
Charolais affine  
—  
Entremet Caramelo

Le prix de ce plateau  
GOURMET est de 15 € HT

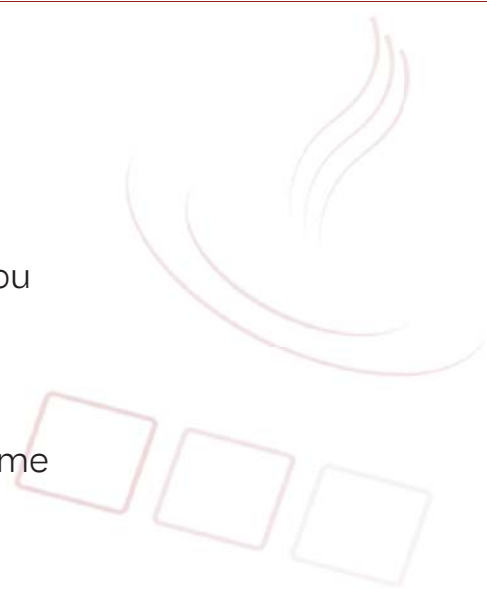
### MENU 2

Salade perles marines  
—  
Saumon mariné a l'aneth  
Mayonnaise

—  
Emince de porc au poivre vert  
Gratin dauphinois

—  
½ St Marcellin  
—  
Craquelin chocolat

Le prix de ce plateau  
GOURMET est de 15€ HT



Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56  
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:  
[contact@traiteur-du-vernay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vernay.fr)

Nos plateaux sont livrés avec couverts, serviette, sel et poivre, pain, hors boisson

# Plateaux repas **CHAUD**

## Formule « L'ELEGANT »

### MENU 1

Salade Coleslow, tomate,  
&  
Terrine de poisson au pistou  
Terrine de légumes  
Mayonnaise

—  
Boulette de bœuf a l'orientale  
&  
Poêlée de légumes de saison

—  
Fromage sec

—  
Framboisier

Le prix de ce plateau  
GOURMET est de 17.90€ HT

### MENU 2

Salade perles marines  
&  
Terrine au trois légumes  
Saumon mariné a l'aneth  
Mayonnaise

—  
Confit de canard aux olive  
Gratin dauphinois

—  
Fromage sec

—  
Charlotte fruits rouge

Le prix de ce plateau  
GOURMET est de 17.90€ HT

Nos plateaux sont livrés avec couverts, serviette, sel et poivre, pain, hors boisson

Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

[contact@traiteur-du-vermay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vermay.fr)

# Plateaux repas **FESTIFS**

Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56  
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:  
[contact@traiteur-du-vernay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vernay.fr)

## MENU 1

Darne de saumon macédoine  
Et sa  
Terrine de st jacques

Pâté en croûte canard  
Et son  
Médaille de foie gras de canard

Ballotin de dinde  
Sur son lit de marrons

Fromage sec affiné

Verrine mascarpone  
Aux fruits rouge

Le prix de ce plateau GOURMET est de  
18.50€ HT

## MENU 2

Salade de St Jacques aux écrevisses et  
agrumes  
Et sa  
Terrine de saumon florentine

Chaud froid de magret de canard  
Aux groseilles

Pâté en croûte de volaille  
Et  
Foie gras de canard

Fromage sec affiné

Entremet chocolat

Le prix de ce plateau GOURMET est de  
21€ HT

Nos plateaux sont livrés avec couverts, serviette, sel et poivre, pain, hors boisson

# BOISSONS A LA CARTE

Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56  
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:  
contact@traiteur-du-vernay.fr

- VIN ROUGE:
  - SELECTION TRAITEUR DU VERNAY 4.30 €
  - BOUTEILLE DE COTES DU RHONE 75 CL 4.80 €
  - PICHET ROUGE 1 LITRE VIN TABLE FRANÇAIS (LOUFIAT) 3.35 €
- VIN ROSE
  - BOUTEILLE 75 CL COTES DE PROVENCE EYGLETIERES ROSE 5.97 €
  - BOUTEILLES 75 CL COTEAUX AIX EN PROVENCE ROSE 5.85 €
  - BOUTEILLES 0.75 CL VIN GRIS (OR GRIS DES EMBRUN) 5.67 €
  - PICHET ROSE 1 LITRE VIN TABLE FRANÇAIS (LOUFIAT) 3.35 €
- VIN BLANC
  - SELECTION TRAITEUR DU VERNAY 4.30 €
  - BOUTEILLE DE MUSCADET BLANC 4.80 €

- Bouteille d'eau plate CHRISTALINE 1.5 l 1€ la grande, 0.75€ la petite
- Sodas Canettes (Coca, Orangina, Fanta) 2€
- Sodas petite bouteille (Coca light, spirite) 3€
- Minute Maide Canette ORANGE 2€

Nos prix sont affichés hors taxes, la TVA est de 19.6%

# INFORMATIONS GENREALES

Régine et Dominique  
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique  
pour l'organisation de vos  
événements du lundi au  
samedi

81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56  
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:  
[contact@traiteur-du-vernay.fr](mailto:contact@traiteur-du-vernay.fr)

## FRAIS DE LIVRAISON:

Zone 1 – jusqu'à 10 km : 13 € HT  
Zone 2 – jusqu'à 20 km : 22 € HT  
Zone 3 – au-delà de 20 km : 30 € HT  
Au-delà de 30 km, tarif sur devis.

## BORDEREAU DE LIVRAISON

La livraison sera effectuée dans une plage horaire de 2 heures avant le début de votre repas. A la livraison des plateaux repas, il vous sera demandé de signer le bon de livraison afin d'attester de la bonne réception de la marchandise. Cette signature vaut acceptation du colis.

## RÈGLEMENT

Le règlement se fera à réception de facture par chèque ou par virement.

