

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

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

MENU 2

Salade aux saveurs
provençales
&
Terrine de st jacques
Et sa
Sauce safranée
—
Émincé de volaille à
l'Espelette
—
Fromage sec
—
Charlottine vanille fruits
rouges

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

**Le prix de ce plateau
BUSINESS est de 10 € 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-vernay.fr

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-vernay.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

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

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**

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

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

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

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

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
18.50€ HT

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

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.

