

Lot n° 2 : PLATEAUX REPAS ET PANIERS REPAS
CADRE DE REPOSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT
EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSES

Nota :

La taille des encadrés ci-dessous peut être modifiée.

Le titulaire peut également ajouter des encadrés supplémentaires s'il souhaite proposer davantage de formules que le nombre minimal de trois formules par prestation exigée.

Le titulaire doit indiquer le descriptif précis de chaque formule (produits ou mets proposés...).

Le nombre de pièces par personne devra impérativement être renseigné.

I. PLATEAUX REPAS

Le titulaire propose deux gammes différentes pour les plateaux-repas :

- Gamme 1 standard ;
- Gamme 2 améliorée : par rapport à la gamme 1 standard, la gamme 2 améliorée prévoit des plats et/ou des produits complémentaires (une salade supplémentaire ou un fruit avec le dessert par exemple), et/ou de qualité supérieure (pains spéciaux, fromages affinés etc.) et/ou de préparation plus sophistiquée).

Les plateaux repas doivent concerner **au minimum 5 personnes par commande.**

Gamme standard :

Chaque formule plateau-repas prévoit un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement au minimum:

- Une entrée ;
- Un plat principal (une viande ou un poisson et son accompagnement à base de légumes et/ou féculent) ;
- Un pain individuel ;
- Du fromage ;
- De la sauce,
- Un dessert.

OU

- Une entrée végétarienne au choix,
- Plat principal végétarien (avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent),
- Un pain individuel,
- Du fromage,
- De la sauce.

Service achat marchés

- Un dessert.

En gamme Améliorée :

- Une entrée au choix,
- Un plat principal (viande ou poisson avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent),
- Du fromage,
- Un pain individuel,
- De la sauce,
- Un dessert.

OU

- Une entrée végétarienne au choix,
- Plat principal végétarien (avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent),
- Un pain individuel,
- Du fromage,
- De la sauce,
- Un dessert.

Chaque formule comprend également au minimum :

- 1 Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
- 2 Une serviette,
- 3 Sel, poivre,
- 4 Un verre jetable biodégradable,
- 5 Un jeu de couverts suffisamment solides au regard des plats (fourchette, couteau, cuillère).

Fréquence de renouvellement des compositions de type plateaux-repas

Avec **11 propositions uniques par saison**, nous offrons **22 choix variés par an**, hors propositions sur mesure. Notre catalogue est conçu pour satisfaire tous les régimes alimentaires, incluant des **options végétariennes, vegan, sans gluten/lactose, halal, sans porc** ainsi que des choix de viande rouge et blanche.

➤ **Gamme 1 standard :**

1^{ère} formule

VÉGÉTARIEN STANDARD

ENTRÉE

Houmous traditionnel et légumes rôtis - 150g

PLAT VÉGÉTARIEN

Buddha bowl - 300g

Légumes de saison (*rutabaga, chou rouge, chou-fleur, carottes, germe de haricot mungo, blettes, oignon nouveau*) et sauce dakatine

FROMAGE

Brie de Meaux - 35g

Fruits secs

DESSERT

Clafoutis de fruits de saison -120g

PAIN

Boule de pain Tradition

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,

1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre

Un verre jetable biodégradable

2^{ème} formule

POISSON STANDARD

ENTRÉE

Betterave rouge rôtie, jeunes pousses d'épinard, cébette et billes de mozzarella - 150g

PLAT POISSON

Lieu noir au citron - 250 g

Clafoutis de légumes et légumes croquants de saison (*fenouil et céleri branche*)

FROMAGE

Brie de Meaux - 35g

Fruits secs

DESSERT

Flan pâtissier

PAIN

Boule de pain Tradition

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,

1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre

Un verre jetable biodégradable

3^{ème} formule

VIANDE STANDARD

ENTRÉE

Chou-fleur rôti, crème de sésame et curcuma - 150g

PLAT VIANDE

Filet de volaille rôti - 250g

Pommes de terre rattes rôties, butternut et jus de volaille aux champignons

FROMAGE

Brie de Meaux - 35g

Fruits secs

DESSERT

Salade de fruits de saison - 120g

PAIN

Boule de pain Tradition

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,

1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre

Un verre jetable biodégradable

➤ **Gamme 2 améliorée :**

MEDITERRANÉE

ENTRÉE

Tzatziki de chou-rave - 150g

PLAT VIANDE

Boulettes de kefta de boeuf, sauce Toum
mayonnaise à l'ail - 250g

Purée de chou-fleur au tahiné, chou pickles
et grenade

FROMAGE

Chèvre et noix - 35g

DESSERT

Poire pochée, badiane, cannelle - 120g

PAIN

Boule de pain Tradition

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou
gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables,
serviette, sel & poivre
Un verre jetable biodégradable

DE NOS RÉGIONS

ENTRÉE

Salade gourmande d'endives au roquefort
& comté - 150g

Crème fraîche à la moutarde et ciboulette

PLAT COCHON

Filet mignon, sauce au vin rouge - 250g

Pommes de terre grenailles

FROMAGE

Brie de Meaux - 35g

Fruits secs

DESSERT

Panna cotta pistache, cerise amarena -
120g

PAIN

Boule de pain Tradition

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou
gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables,
serviette, sel & poivre
Un verre jetable biodégradable

INDIAN VEGAN

ENTRÉE

Salade de quinoa, betterave, mâche et noix
- 150g

Sauce tartare végétalienne

PLAT VIANDE

Kala Chana - 250g

Pois chiches noirs en sauce, écrasé de
courge et dattes, riz long grain

DESSERT

Mousse au chocolat Vegan - 120g

PAIN

Boule de pain Tradition

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou
gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables,
serviette, sel & poivre
Un verre jetable biodégradable

➤ **Gamme 2 améliorée :**

1^{ère} formule

VÉGÉTARIEN SUPERIEUR
ENTRÉE Aïoli de petits pois feta olives - 150g
PLAT VÉGÉTARIEN Salade végétarienne de saison - 300g Boulghour, courges, blettes, pois chiches Sauce vierge
FROMAGES Brie de Meaux - 25g Comté - 20g
DESSERT Lemon curd - 120g
PAIN Boule de pain Tradition
INCLUS : 1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl, 1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre Un verre jetable biodégradable

2^{ème} formule

POISSON SUPÉRIEUR
ENTRÉE Butternut rôti et burrata - 150g
PLAT POISSON Truite laquée au soja et gingembre - 300g Quinoa aux légumes confits (<i>oignons, potiron, carottes, navet, patate douce</i>) et herbes aromatiques.
FROMAGES Brie de Meaux - 25g Comté - 20g
DESSERT Pavlova aux fruits de saison - 120g
PAIN Boule de pain Tradition
INCLUS : 1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl, 1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre Un verre jetable biodégradable

3^{ème} formule

VIANDE SUPÉRIEUR
ENTRÉE Tataki de saumon - 150g Salade verte et carottes râpées au sésame
PLAT VIANDE Filet de bœuf mariné à la Thaï - 300g Poêlée asiatique de maïs, carottes, petits pois, chou rouge et huile de sésame
FROMAGES Brie de Meaux - 25g comté - 20g
DESSERT Mi-cuit chocolat crème patissière à la cardamome - 120g
PAIN Boule de pain Tradition
INCLUS : 1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl, 1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre Un verre jetable biodégradable

II. PANIER REPAS

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Un ou deux sandwich de 200g (type club sandwich ou sandwich baguette) ou une salade composée, accompagnée d'un pain individuel ;
- Un dessert ;
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
- Une serviette et un jeu de couverts.

Les paniers repas doivent concerner **au minimum 5 personnes par commande.**

Le titulaire devra également pouvoir proposer pour cette prestation **une quatrième formule végétarienne et une cinquième formule « bio ».**

1^{ère} formule

**PANIER REPAS VEGGIE
(Printemps/été)**

1 Sandwich aux légumes grillés (300g.): Poivrons rouges, courgettes et aubergines grillées, garnies de fromage de chèvre frais et de roquette sur du pain complet.

1 dessert : Mousse au chocolat (disponible également en version Végan)

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre

2^{ème} formule

**PANIER REPAS POISSON
(Printemps/été)**

1 Sandwich à la truite fumée et au fromage à la crème (300g.) : Tranches de truite fumée, fromage à la crème, câpres, rondelles de concombre et feuilles d'aneth sur du pain de seigle.

1 dessert : Tartelette mangue & piment d'Espelette

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre

3^{ème} formule

**PANIER REPAS SALADE
(Printemps/été)**

1 Salade de pastèque et feta (300g.) : cubes de pastèque, feta émiettée, menthe fraîche hachée, olives noires, vinaigrette à base de jus de citron vert et d'huile d'olive.

1 boule de pain

1 dessert : Salade de fruit de saison

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables, serviette, sel & poivre

**PANIER REPAS SALADE
VIANDE BLANCHE
(Printemps/été)**

1 Salade de poulet au pesto (300g.) : Blanc de poulet grillé, tomates séchées, artichauts marinés, roquette, pesto maison et vinaigrette balsamique

1 dessert : Tarte aux pommes façon tatin

1 boule de pain

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables,
serviette, sel & poivre

**PANIER REPAS SALADE
VEGGIE
(Printemps/été)**

1 Salade de pois chiches méditerranéenne : Pois chiches cuits, tomates cerises, concombres, olives noires, oignons rouges, persil frais, assaisonnée avec du vinaigre balsamique et de l'huile d'olive.

1 dessert : Pavlova aux fruits d'été

1 boule de pain

INCLUS :

1 bouteille d'eau en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
1 kit de couverts biodégradables,
serviette, sel & poivre

**INFORMATION
IMPORTANTE CONCERNANT
NOS RECETTES**

Nous réalisons toutes nos préparations à partir de fruits et légumes 100% bio et locaux.

Notre pain est également fabriqué à partir de farine bio, locale, et de levain naturel bio.

Tous nos desserts sont faits maison par notre Chef Pâtissier dans notre laboratoire dédié exclusivement à cette activité.