

**Lot n° 2 : PLATEAUX REPAS ET PANIERS REPAS**

**CADRE DE REPONSE 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.
- 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

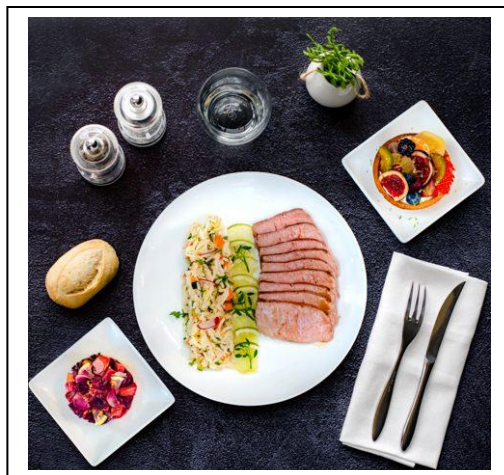
- Une entrée végétarienne au choix,
- Plat principal végétarien (avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent),
- Un pain individuel,
- Du fromage,
- De la sauce,
- Un dessert.

Chaque formule comprend également au minimum :

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

➤ **Gamme 1 standard :**

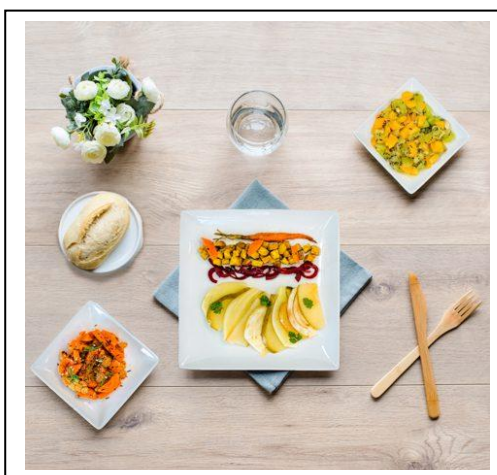
**1<sup>ère</sup> formule**



**PLATEAU REPAS VIANDE  
"AIGUILLE DU MIDI"**

- Lumaconi farcis à la carotte et son granola
- Veau au pesto d'hiver
- Salade de fregola au cumin et cerneaux de noix
- Fromage
- Tartelette chocolat caramel et praliné noix de pécan

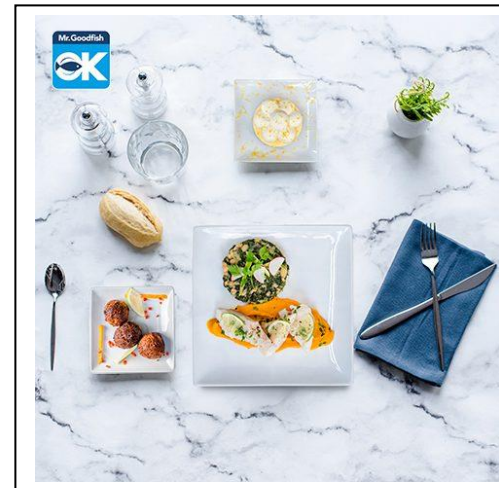
**2<sup>ème</sup> formule**



**PLATEAU REPAS VÉGAN  
"MACHU PICCHU"**

- Jardin de légumes sur son toast de patates douces
- Curry de légumes d'hiver et quinoa noir
- Salade de fruits frais
- Petit pain avec du gluten\*

**3<sup>ème</sup> formule**



**PLATEAU REPAS POISSON  
"MONT-LOGAN"**

- Falafel de pois chiches noirs, mousse de carottes
- Cabillaud, crème de courge à la coriandre
- Risotto aux topinambours et côtes de blettes
- Fromage
- Crousti-Citron



**Gamme 2 améliorée :**

**1<sup>ère</sup> formule**



**PLATEAU REPAS VIANDE  
"MONT-FUJI"**

- Foie gras, chutney de fenouil
- Ballotine de volaille aux giroldes
- Tian de légumes d'hiver
- Fromage
- Pavlova Clémentine, éclats de chocolat noir
- Tartelette chocolat caramel et praliné noix de pécan

**2<sup>ème</sup> formule**



**PLATEAU REPAS VÉGAN  
"KILIMANDJARO"**

- Saint-Jacques poêlées, duxelles de cèpes au vin blanc
- Filet de canette à la prune
- Riz vénéré aux herbes
- Fromage
- Le 3 Chocolats

**3<sup>ème</sup> formule**



**PLATEAU REPAS POISSON  
"MONT-BLANC"**

- Homard à la vanille
- Pavé de turbot au vin blanc
- Crémeux de carottes et patates douces
- Fromage
- Entremets praliné et citron
- Crousti-Citron

## **II. PANIERES 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<sup>ère</sup> formule



#### LUNCH BOX SALADE

##### ENTREE

##### SALADE RAITA

*Fromage blanc, concombre, oignons, menthe, cumin*

##### SANDWICH

##### FUSETTE SAUMON

*Pain blanc, saumon fumé, roquette*

##### DESSERT

##### MOELLEUX CHOCOLAT

**BOUTEILLE D'EAU (50CL)  
& COUVERTS**

### 2<sup>ème</sup> formule



#### LUNCH BOX BUDDHA BOWL

##### BOWL

##### EQUATEUR

*Crevettes, quinoa, fenouil, pamplemousse, carottes, parmesan, jus d'agrumes.*

##### DESSERT

##### AMANDINE PÊCHE VANILLE

**BOUTEILLE D'EAU (50CL)  
& COUVERTS**

### 3<sup>ème</sup> formule



#### LUNCH BOX SANDWICH

##### SANDWICH

##### ITALIEN

*Pain baguette, jambon sec, chèvre.*

##### DESSERT

##### CHOU CITRON VERT

**BOUTEILLE D'EAU (50CL)  
& COUVERTS**