

DÉCOUVREZ nos menus







comment ?

1

Passez votre commande sur notre site internet www.lelemons.fr / rubrique contact.

Remplissez les cases du formulaire (nom, date de livraison, téléphone, email) ou envoyez-nous ces informations par email à contact@lelemons.fr

2

Remplissez la rubrique "message" avec les informations complémentaires

(adresse de livraison et de facturation, régime spécifique, option supplémentaire café ou boisson).

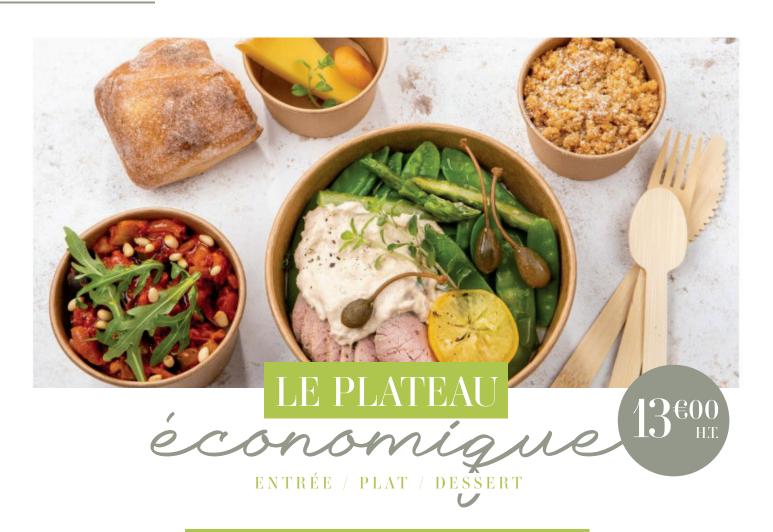
3

Validez votre commande et veillez à recevoir un accusé de réception dans les 4 heures qui suivent votre commande. Le cas contraire, contactez-nous au 06.11.55.54.18.





TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE POUR ENTREPRISES



UN PLATEAU ENTRÉE DE GAMME SUR LE POUCE!

4 MENUS AU CHOIX!





Salade de pâtes à l'italienne

Flat

Aiguillette de poulet au citron, riz paëlla

Dessert

Gâteau Basque

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€) Flateau DEUX

Tomates vinaigrette persillées

Flat

Rillauds à la moutarde. boulgour et lentilles

Dessert

Tarte aux pommes campagnarde

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

Flateau TROIS

Assortiment de charcuteries et condiments

Flat

Salade de thon et fusilis

Dessert

Salade de fruits frais

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€) * Lateau QUATRE Veget



Pontrée Salade de pâtes à l'italienne

Flat

Falafels sauce tomate. boulgour et lentilles

Dessert

Tarte aux pommes campagnarde

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)



Chaque plateau contient: 1 kit couvert, 1 serviette, sel, poivre, 1 pain 50 g

Nos plateaux sont en matière compostable

Nos **couverts** sont en **bois recyclé**

Menu sans gluten, sans lactose, vegan ou halall disponible sur demande

Menu sur mesure disponible sur demande

En option:

Café et boisson Bouteille d'eau en verre 50cl Petit pain 50 g supplémentaire

Commande de moins de 5 plateaux repas : des frais de livraison seront appliqués au km.

<u>LE PLATEAU</u> économique

Tous les menus peuvent être mixés entre eux.



TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE POUR ENTREPRISES



UN PLATEAU HAUT DE GAMME IDÉAL POUR VOS RÉUNIONS :

5 MENUS AU CHOIX!





Pontrée

Tomates-mozzarella au pesto

Flat

Saumon béarnaise. pâtes aux courgettes et épices douces

Dessert

Tarte au citron meringuée

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

Lateau SIX

Rillettes de thon au piment doux et paprika

Flat

Pâtes au pesto, Coppa di Parma et Grana Padano

Dessert

Paris-Brest

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

Flateau SEPT

Pontrée

Assortiment de charcuteries ibériques et condiments

Flat

Aiguillette de poulet au citron et riz paëlla

Dessert

Moka chocolat

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)



Chaque plateau contient:

Nos plateaux sont en matière compostable

Nos **couverts** sont en **bois recyclé**

Menu sans gluten, sans lactose, vegan ou halall disponible sur demande

Menu sur mesure disponible sur demande

En option:

Café et boisson Bouteille d'eau en verre 50cl Petit pain 50 g supplémentaire

Commande de moins de 5 plateaux repas : des frais de livraison seront appliqués au km.

Flateau HUIT

Pontrée Salade libanaise

à la menthe

Crevettes sauce Yakitori et légumes Thaï

Flat

Dessert Aumônière de pommes au caramel beurre-salé

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€) A lateau NEUF

Pontrée

Trio de Gyozas aux légumes, sauce Yakitori

Flat

Émincé végétal à la tomate, boulgour, lentilles et courgettes aux épices

Dessert

Salade de fruits frais

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

LE PLATEAU Leunion

Tous les menus peuvent être mixés entre eux.



TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE POUR ENTREPRISES



UN PLATEAU IDÉAL POUR SE RECHAUFFER

5 MENUS AU CHOIX!





Tomates-mozzarella au pesto

lat

Crevettes marinées, chorizo et riz paëlla

Dessert

Tarte au citron meringuée

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

Flateau ONZE

Pontrée

Assortiment de charcuteries ibériques et condiments

lat

Parmentier de canard aux champignons

Dessert

Moka chocolat

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

Flateau DOUZE

Salade de pâtes à l'italienne, tomates confites et Grana Padano

late

Effeuillé de saumon sauce béarnaise. riz aux épices douces

Dessert

Paris-Brest

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

Le plat principal est livre directement chaud en cocotte individuelle. et maintenu au chaud 5h en caisson isotherme.



Chaque plateau contient: 1 kit couvert, 1 serviette,

Nos plateaux sont en matière compostable

Nos couverts sont en bois recyclé

Menu sans gluten, sans lactose, vegan ou halall disponible sur demande

Menu sur mesure disponible sur demande

En option:

Café et boisson Bouteille d'eau en verre 50cl Petit pain 50 g supplémentaire

Commande de moins de 5 plateaux repas : des frais de livraison seront appliqués au km.

Flateau TREIZE

Pontrée

Rillettes de thon au piment doux et paprika

Flat

Rillauds sauce moutarde-crème. poêlée champêtre

Dessert

Aumônière de pommes au caramel beurre-salé

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

Flateau QUATORZE Veget

Pontrée

Trio de Gyozas aux légumes, sauce Yakitori

Flat.

Blanquette végétale aux champignons, boulgour et lentilles

Dessert

Salade de fruits frais

Fromage disponible à la demande (suppl. 1,50€)

LE PLATEAU repas chaud

Tous les menus peuvent être mixés entre eux.







Les BOISSONS CHAUDES

Café 100% Arabica en thermos......1€90 HT / pers. Thés variés en thermos. ..1€90 HT / pers.

servi avec tasse en kraft, sucre et touillette en bois

VINS DE PRODUCTEUR

Anjou Rouge	14€00 HT
Anjou Blanc	12€00 HT
Anjou Rosé	12€50 HT
Pétillant	16€00 HT

*L'abus d'alcool est andereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate - produit en Bretagne - 1L	.2€20 HT
Eau gazeuse - produit en Bretagne - 1,5L	2€50 HT
Jus de pomme - produit en Anjou - 1L	3€50 HT
Jus de pomme citron - produit en Anjou - 1L	.3€50 HT
Thé glacé - 1L	.3€00 HT
Pétillant sans alcool - 0,75 cl	7€20 HT
Coca-Cola - 1L	4€00 HT

