



CHOISISSEZ VOTRE MENU

Plateaux Repas

Pour Commander

☎ 06 11 55 54 18

✉ contact@lelemons.fr

LIVRAISON OFFERTE À PARTIR DE 5 PLATEAUX

Essentiels - 13,00€ht

CONCOMBRE 01 · Tartare de concombre et croquant de pignon
· Dos de colin, aneth, riz blanc et tomates
· Tarte aux pommes Rhubarbe

CAROTTES 02 · Rapée de carottes, mimosa d'oeuf, persil
· Roti de porc estragon, fusilli et tomates
· Crumble Fraise Framboise

POIVRONS 03 · Salade de riz, miettes de poisson blanc,
lanières de poivrons, graine de sésame
· Boulette de boeuf teriyaki, légumes grillés
· Éclair au chocolat

ANANAS 04 · Salade de betteraves, vinaigrette à l'ail
· Duo d'épeautre et lentille corail agrémenté
de fruits secs - kefta végétarien
· Ananas au sirop d'agave

CHEF A · Menu du jour adapté aux préférences du chef

i CHAQUE PLATEAU EST LIVRÉ AVEC
UN KIT COUVERTS, 1 SERVIETTE, SEL,
POIVRE ET UN PAIN ROND DE 50G

Cocotte (repas chaud) - 21,80€ht

CITRON 10 · Roulade de saumon, fromage frais ail et fines herbes
· Filet de poulet paprika, riz et carottes basilic
· Finger cake caramel

MELON 11 · ½ Avocat, mimosa d'oeuf, segment de melon
· Boulette de boeuf, purée de courgettes
· Mille feuilles

TOMATE 12 · Salade d'oeufs durs de bacon tomates confites
· Joue de porc à la provençale légumes grillés et
poivrons en lanières
· Macaron framboise

CORNICHON 13 · Salaison et condiments
· Nage de la mer au légumes ratatouille
· Cheesecake

MENTHE 14 · Taboulé, boulgours, lentilles, légumes (menthe)
· Kefta veggie au duo d'épeautre et lentilles au
légumes ratatouille
· Dèss d'Ananas au caramel beurre salé aux gros
cristaux de sel

CHEF C · Menu du jour adapté aux préférences du chef

Réunion - 16,50€ht

COURGETTES 05 · Rosace de melon et jambon de Bayonne
· Filet de poulet en marinade fusilli au courgette
· Brownie chocolat, spéculos et fruits rouges

L'OIGNON 06 · Taboulé légumes, boulgour, lentilles, menthe
· Roti de porc au jus d'estrageon, poelé de demi
grenaille à l'origan
· Macaron framboise

AVOCAT 07 · Eventail d'avocat, carottes, fêta, vinaigrette
· Saumon braisé aux épices douces, brunoise de
duo de carottes à l'aneth et riz blanc
· Tartelette citron meringuée

BETTERAVE 08 · Salaison et condiments
· Roti de boeuf, légumes grillés, duo de
boulgour et lentilles vertes, sauce barbecue
· Drakkar d'ananas, caramel au beurre salé

FRAMBOISE 09 · Salade de betterave, fêta, ciboulette, vinaigrette
· Duo d'épeautre et lentilles corail curry, boulettes
de butternut et mozzarella
· Macaron Framboise-Vanille et fruits rouges

CHEF B · Menu du jour adapté aux préférences du chef

Suppléments & Boissons

| | |
|---|----------|
| Pain rond supplémentaire | 0,40€ht |
| Fromage (selon arrivage) | 1,50€ht |
| Café 100% arabica ou Thés variés ¹ | 1,90€ht |
| Eau plate - 1L | 2,20€ht |
| Eau gazeuse - 1,5L | 2,50€ht |
| Jus de pomme ou pomme-citron - 1L | 3,50€ht |
| Thé glacé - 1L | 3,00€ht |
| Vin pétillant sans alcool - 75CL | 7,20€ht |
| Coca-cola - Orangina - Sprite - 1L | 4,00€ht |
| Vin de Producteur Anjou Rouge - 75CL | 14,00€ht |
| Vin de Producteur Anjou Rosé - 75CL | 12,50€ht |
| Vin de Producteur Anjou Blanc - 75CL | 12,00€ht |
| Vin de Producteur Pétillant - 75CL | 16,00€ht |

¹ Prix par personne - Livrés en thermos avec tasses en Kraft, sucre et
touillettes en bois. Menu végétarien