

Le Lemon's TRAITEUR

Menu Burger



COMMANDES
06 11 55 54 18



NOUVEAU
19,90€

A FAIRE FONDRE
VOS PAUSE DEJ' !

MENU 01

- Œuf dur mayonnaise
- Burger végétarien steack sans soja et pomme de terre grenaille. (Salade, cheddar, oignon pickles, sauce au choix)
- Fruit de Saison

MENU 03

- Wraps poulet (entrée)
- Burger poulet pané et pomme de terre grenaille. (Salade, cheddar, oignon pickles, sauce au choix)
- Flan Spéculos

MENU 02

- Salade César
- Burger steack haché façon bouchère et pomme de terre grenaille. (Salade, cheddar, oignon pickles, sauce au choix)
- Brookie

MENU 04

- Salade lardon emmental toast de chèvre
- Wraps au poulet pomme de terre grenaille.
- Tarte au citron Lemon's

Sauce au choix

Ketchup, Mayonnaise, Burger, Crème camembert, Crème à l'oignon, Crème à l'ail, Crème moutarde



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

01

- Salade Lardon Emmental
- Pâte Poulet Curry, mayonnaise
- Clafoutis Mirabelle

02

- Salade carotte râpée, œuf dur, vinaigrette
- Dos de colin, crème à l'oignon Riz & légumes
- Gateau au chocolat du chef crème anglaise

03

- Quenelle de thon sur lit de salade
- Boulgour, lentilles et rôti de porc crème à l'ail
- Fruits de saison

04

- Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées)
- Couscous perlé, boulettes façon tomate Aubergines
- Flan spéculoos

CHEF A

- Menu du jour adapté aux préférences du chef

COMPOSEZ VOTRE MENU !

Choisissez une catégorie et échangez l'entrée, le plat ou le dessert avec celui qui vous fait envie.
N'oubliez pas de nous préciser vos choix lors de la commande.

Cocotte (repas chaud) - 21,80€ht

10

- Salade Lardon Emmental tomate oeuf dur, crouton, Toast Chèvre
- Couscous de la mer
- Le choux paris brest

11

- Pain de Saint-Jacques et Quenelle de thon
- Rôti de bœuf sauce moutarde, pommes de terre et légumes
- Tarte citron meringuée

12

- Salade poulet, pâtes, mayonnaise
- Tartiflette
- Fruit de saison

13

- Assiette composée de charcuterie
- Sauté de porc sauce à l'ail, couscous perlé
- Le brookie

14

- Trio de gyozas + salade
- Pâtes à la bolognaise végétarienne (sans soja)
- Trio de mignardises

CHEF C

- Menu du jour adapté aux préférences du chef

Réunion - 16,50€ht

05

- Assiette composée de charcuterie
- Pavé de saumon, riz et poêlée de légumes avec sa crème à l'ail
- Clafoutis Pêche rhubarbe

06

- Pain de Saint-Jacques
- Sauté de porc sauce moutarde, pâte et légumes
- Trio de mignardises

07

- Salade César, poulet, œuf dur
- Rôti de bœuf, crème à l'ail, pomme de terre et légumes.
- Entremet Pistache

08

- Œuf dur mayonnaise
- Wraps de poulet
- Le Brookie

09

- Taboulé de légumes
- Émincé végétal façon kebab et ses légumes poêlés (sans soja)
- Fruits de saison

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
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



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

Menu végétarien