

NOS BOX DEJEUNERS

Nouveau

Un lunch bag pas comme les autres pour une pause rapide, responsable et gourmande !

SAIN RESPONSABLE Gourmand

Une offre de plateaux repas ! Des sacs en **TOILE DE JUTE ET DES BOCAUX EN VERRE** à déguster sur votre lieu de réunion.

4 menus aux choix, tous préparés avec des produits frais et de saison.

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !

Pour passer commande

Notre Site Marchand : www.traiteur.midietdemi.fr

SERVICE COMMERCIAL
06 34 84 57 04 - evenements@midietdemi.fr



NOUVEAUTES x 2

1 - Toujours plus de choix pour plus de plaisir

Nos menus seront changés chaque quinzaine pour proposer plus de variantes et de plaisir gustatif.

2 – Un menu SANS pour un repas AVEC plaisir

Un menu dépourvu de 5 allergènes* majeurs pour répondre aux contraintes alimentaires de vos convives

(*Gluten, Lactose, œuf, fruits à coques, arachides)



Menus du 5 au 16 Janvier 2026

Tarif unique : 20,10 € HT

Minimum de 5 plateaux 48h à l'avance

Lors de votre commande, merci de nous préciser si vous souhaitez des bouteilles d'eau

NOS BOCAUX DEJEUNERS

A manger froid

MIDI VIANDE

Céleri rémoulade, brisures de noisettes
(Fruits à coque, lait, sulfites, céleri)

Sot l'y laisse de dinde sauce suprême, semoule, carottes glacées
(Gluten, œuf, lait)

Crèmeux chocolat, brisures de sablé au speculoos
(Gluten, œuf, lait)

MIDI POISSON

Salade de chèvre miel
(Gluten, lait, sulfites)

Pavé de lieu noir, riz, mousseline d'épinard et crumble au sarrasin
(Poisson, lait)

Tiramisu lemon curd
(Gluten, œuf, lait)

MIDI GREEN

Salade de lentilles et feta
(Lait, sulfites)

Betteravinaïfes confites et arlette feuilletée, salade d'herbes
(Gluten, œuf, sulfites)

Flan coco
(Gluten, œuf, lait)

MIDI ZEN*

Pana cotta de panais, graines de courges aux épices
/

Riz, vinaigrette échalote, étuvée de poireaux, oignons rôtis et pickles
/

Cookie aux pépites de chocolat
/

* Menu sans gluten, œuf, fruits à coque, lait et arachides



Menus du 19 au 30 Janvier 2026

Tarif unique : 20,10 € HT

Minimum de 5 plateaux 48h à l'avance

Lors de votre commande, merci de nous préciser si vous souhaitez des bouteilles d'eau

NOS BOCAUX DEJEUNERS

A manger froid

MIDI VIANDE

Croustillant de blé noir,
porc braisé et confit
d'oignons
(Lait, sulfites)

Chou farci braisé de veau
(Sulfites)

Chou chantilly, sauce
chocolat, amandes
effilées
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

MIDI POISSON

Rillettes de poisson et
toasts
(Poisson, lait, sulfites)

Pâtes au thon et carottes
glacées à la coriandre
(Poisson, gluten, œuf)

Açaï bowl, abricots secs,
graines de courges et
sablé
(Gluten, œuf, lait)

MIDI GREEN

Houmous de pois cassés et
toasts
(Sésame, sulfites)

Royale de butternut et son
bouillon cerfeuil safran
(Œuf, lait)

Sablé breton crème tonka,
marmelade d'orange
(Gluten, œuf, lait)

MIDI ZEN*

Rouleau de printemps
Sulfites

Poke bowl au saumon
gravlax
(Poisson, sésame, sulfites)

Pana cotta au lait de coco
et coulis de poires
/

* Menu sans gluten, œuf, fruits à
coque, lait et arachides

