

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

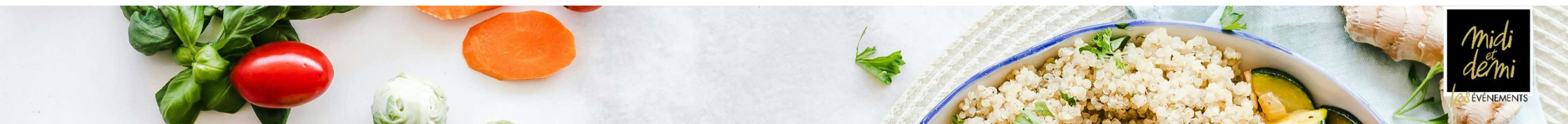
1 - Toujours plus de choix pour plus de plaisir

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 2 au 13 Mars 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

Wrap de poulet crème de ciboulette, roquette et carottes
(Gluten, lait)

Penne aux boulettes de boeuf, somitées de chou-fleur et huile d'estragon
(Gluten, œuf)

Clafouti aux pruneaux
(Gluten, œuf, lait)

MIDI POISSON

Samoussa au thon et mozzarella
(Poisson, gluten, lait)

Anneaux d'encornets en persillade et duo de carottes vichy
(Mollusques, lait)

Tarte Normande
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

MIDI GREEN

Salade de lentilles et feta
(Sulfites)

Risotto sarrasin, orge, millet, céleri, pomme et éclats de noix
(Gluten, lait, céleri)

Sablé Breton, crème légère tonka
(Gluten, œuf, lait)

MIDI ZEN*

Salade de betteraves, graines de courges au cumin
(Sulfites)

Gratin Dauphinois navets et oignons confits
Sulfites

Mousse Chocolat Noir
/

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



Menus du 16 au 27 Mars 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

Gyoza de poulet, salade
et pickles
(Soja, gluten, sulfites)

Rougail Saucisse
(Sulfites)

Moelleux à la fleur
d'oranger
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

MIDI POISSON

Houmous de lentilles corail
et croûtons
(Sésame, gluten)

Lasagnes de saumon et
roquette
(Poisson, gluten, œuf, lait, sulfites)

Marbré chocolat vanille,
chantilly
(Gluten, œuf, lait)

MIDI GREEN

Œuf parfait, paysanne de
carottes et huile d'estragon
(Œuf, sulfites)

Tajine de légumes et falafels
(Gluten)

Brioche perdue, praliné et
fruits secs
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

MIDI ZEN*

Salade de légumes de
saison (carottes, chou-fleur
et panais)
(Sulfites)

Roulé de poireau au
jambon
/

Pomme rôtie chantilly
/

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

