

NOS BOX DEJEUNERS

Nouveau

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

## SAIN RESPONSABLE Gourmand

Une nouvelle offre de plateaux repas ! Des sacs en **TOILE DE JUTE ET DES BOCAUX EN VERRE** à remporter chez vous.

3 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](http://www.traiteur.midietdemi.fr)

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



midietdemi  
ÉVÉNEMENTS

# NOUVEAUTES x 2

## **1 - Toujours plus de Verre pour toujours moins de déchets,**

Dès le 1<sup>er</sup> février, les lunchs bag seront présentés en bocaux en verres réutilisables,  
Notre engagement prend vie grâce « **Aux boîtes Nomades** » qui se chargera de la collecte et du nettoyage des bocaux avant un retour chez nous pour un réemploi, encore et encore et encore... 😊

## **2 - Toujours plus de choix pour plus de plaisir**

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



## Menus du 31 Mars au 4 Avril 2025

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 PILE VIANDE

19,50 € HT

Focaccia à l'italienne  
(Gluten, lait)

\*\*\*\*\*

Ballotine de volaille panée au comté, mousseline de vitelottes et chou braisé sauce gribiche  
(Œuf, lait, sulfites)

\*\*\*\*\*

Sablé chocolat à la fleur de sel et poire façon tatin  
(Gluten, lait)

### MIDI PILE POISSON

19,50 € HT

Tartare de maquereau et avocat  
(Poisson, sulfites)

\*\*\*\*\*

Blanquette de saumon sauce safranée et riz au fenouil  
(Poisson, lait)

\*\*\*\*\*

Sablé breton, mousse mascarpone vanille tonka et fruits frais  
(Gluten, œuf, lait)

### MIDI GREEN

19,50 € HT

Rouleau de printemps, chou chinois, poivrons marinés et feta  
(Lait, sulfites)

\*\*\*\*\*

Tajine  
(Soja, œuf, fruits à coque, sulfites)

\*\*\*\*\*

Crème brûlée et croquant praliné  
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

### MIDI MOMENT

Suivant l'inspiration du jour :  
entrée + plat + dessert

21,00 € HT



## Menus du 7 au 18 Avril 2025

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*

19,50 € HT

### MIDI PILE VIANDE

Entremet de patate douce, jambon de pays et croustillant de chèvre cendré

*(Gluten, œuf, lait)*

\*\*\*\*\*

Jambon à l'os rôti au miel et sa crème d'estragon, salade de frégola aux légumes rôtis

*(Gluten, lait)*

\*\*\*\*\*

Tiramisu Dulcey, pomme caramélisée et biscuit Streusel

*(Gluten, œuf, lait)*

### MIDI MOMENT

19,50 € HT

### MIDI PILE POISSON

Croquant suédois de lieu fumé au chou blanc mariné gribiche

*(Poisson, gluten, fruits à coque, lait, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Filet de rouget sauce aïoli, carottes à la coriandre, beignet de poireau et échalote confite

*(Poisson, gluten, lait)*

\*\*\*\*\*

Tarte citron meringuée

*(Gluten, œuf, lait)*

Suivant l'inspiration du jour :  
entrée + plat + dessert

19,50 € HT

### MIDI GREEN

Houmous, légumes croquants et croûtons à la provençale

*(Sésame, gluten)*

\*\*\*\*\*

Tortillas aux légumes oubliés, crème aux herbes et mesclun de fruits secs

*(Œuf, lait, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Fondant chocolat cœur caramel  
beurre salé, croquant cacao à la fleur de sel

*(Gluten, œuf, lait)*

21,00 € HT



## Menus du 22 Avril au 2 Mai 2025

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 PILE VIANDE

19,50 € HT

Salade César  
(Gluten, œuf, lait)

\*\*\*\*\*

Ribs de bœuf sauce barbecue,  
pommes grenaille aux épices

(Lait, sulfites)

\*\*\*\*\*

Trio de choux craquelin façon  
profiteroles

(Gluten, œuf, lait, fruits à coque)

### MIDI PILE POISSON

19,50 € HT

Crevettes flambées au piment  
d'Espelette, avocat et ananas rôti aux  
agrumes (Crustacés, sulfites)

\*\*\*\*\*

Paupiette de cabillaud et truite fumée,  
crème d'endive et carottes glacées

(Poisson, lait, sulfites)

\*\*\*\*\*

Poire pochée à la cannelle, crumble  
pécan, pain d'épices, caramel beurre  
salé (Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

### MIDI GREEN

19,50 € HT

Tarte au cresson et tomme fraîche,  
raisins et pignons de pins

(Gluten, œuf, lait, fruits à coque)

\*\*\*\*\*

Chou farci, panais et marrons rôtis,  
crème de topinambour

(Fruits à coque, lait)

\*\*\*\*\*

Carrot cake

(Gluten, œuf, lait)

### MIDI MOMENT

Suivant l'inspiration du jour :  
entrée + plat + dessert

21,00 € HT

