

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

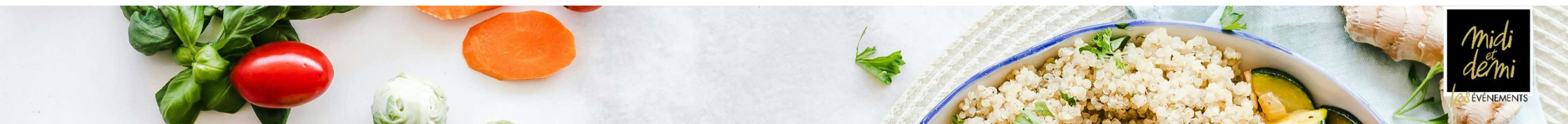
1 - Toujours plus de choix pour plus de plaisir

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 30 Mars au 17 Avril 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 bresaola, crème ciboulette et roquette
(Gluten, lait, sulfites)

Carbonnade de bœuf à la bière, pain d'épices et pommes de terre grenailles
(Gluten, œuf, lait, sulfites, moutarde)

Panna cotta café
(Lait)

MIDI POISSON

Pain de poisson brioché
(Poisson, gluten, œuf, lait)

Crevettes curry coco, riz de bambou et céleri
(Crustacés, lait, céleri)

Cheese cake coco
(Gluten, œuf, lait)

MIDI GREEN

Palmier tomate basilic, mesclun
(Gluten, lait, sulfites)

Meli mélo de tagliatelles, avec courgettes, feta et noix
(Gluten, fruits à coque, lait)

Moelleux pomme amande et chantilly
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

MIDI ZEN*

Gaspacho de petit pois et graines de courge
/

Rouget bardé de bresaola, riz de bambou et céleri
(Poisson, céleri)

Salade de fruits sirop tonka
/

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



Menus du 20 au 30 Avril 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

Bonbons de pruneau et jambon de pays, salade d'herbes
(Gluten, sulfites)

Risotto chorizo, poulet et maïs
(Lait, sulfites)

Financier à l'ananas, coulis exotique
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

MIDI POISSON

Crème de betteraves au thon
(Poisson, œuf, lait)

Poisson du marché aux herbes, petit pois et carottes
(Poisson)

Mousse chocolat noisettes
(Œuf, fruits à coque, lait)

MIDI GREEN

Billes de chèvre frais, raisin et noix fumées, mesclun
(Fruits à coque, lait, sulfites)

Ravioles du Dauphiné, crème de Brie et mesclun
(Gluten, œuf, lait, sulfites)

Clafoutis aux fruits rouge
(Gluten, œuf, lait)

MIDI ZEN*

Coleslaw carottes, chou rouge
(Sulfites)

Calamars à la tomate et vin blanc, poêlée de légumes (carottes, petits pois, oignons)
(Mollusques, sulfites)

Compote pomme kiwi /

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



Midi
et
demi
DÉJEUNERS