

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

SERVICE COMMERCIAL  
06 25 40 11 66 - [evenements@midietdemi.fr](mailto:evenements@midietdemi.fr)



# NOUVEAUTES x 2

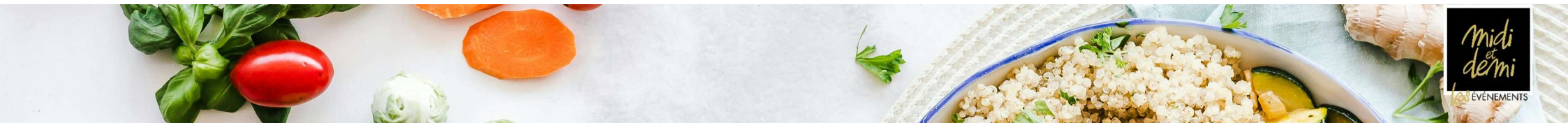
## **1 - Toujours plus de choix pour plus de plaisir**

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 Octobre 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

Jambon speck et pickles  
de légumes  
(Sulfites)

\*\*\*\*\*

Effiloché de pintade aux 5  
épices chinoises, nouilles  
chinoises et légumes  
croquants  
(Fruits à coque)

\*\*\*\*\*

Gratin de poires à la  
crème d'amande  
(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)

## MIDI POISSON

Salade de betteraves et  
chèvre  
(Lait, sulfites)

\*\*\*\*\*

Filet de limande, crème  
de citron, cerfeuil, kasha  
et salade de pousses  
d'épinards  
(Poisson, fruits à coque, lait,  
sulfites)

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat  
(Gluten, œuf, lait)

## MIDI GREEN

Gaspacho de tomate  
(Sulfites)

\*\*\*\*\*

Tatin d'oignons rouges,  
fenouil et Saint-Marcellin rôti  
(Gluten, fruits à coque, lait)

\*\*\*\*\*

Salade de fruits d'automne  
(Pommes, poires, raisins)  
/

## MIDI ZEN\*

Salade d'endives à  
l'orange  
(Sulfites)

\*\*\*\*\*

Filet de poulet aux épices  
yuzu, vinaigrette citron et  
mousseline de carottes et  
pleurotes  
(Sulfites)

\*\*\*\*\*

Poire pochée aux épices  
douce  
/

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



**Menus du 19 au 30 Octobre 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

Guacamole de  
potimarron et coppa  
*(Fruits à coque, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Rougail saucisse, poivrons  
et riz  
/

\*\*\*\*\*

Cheesecake à la figue  
*(Gluten, lait)*

## MIDI POISSON

Salade d'endives au lieu  
fumé et agrumes  
*(Poisson, fruits à coque, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Lasagnes de poisson à la  
nantaise et roquette  
*(Poisson, gluten, œuf, lait, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Mousse de fromage blanc  
et fruits de saison  
*(Lait)*

## MIDI GREEN

Taboulé de légumes  
d'automne et pommes  
Granny Smith  
*(Fruits à coque, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Potimarron rôti, feta et  
quinoa  
*(Lait, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Gâteau aux noix et crème  
anglaise  
*(Gluten, œuf, fruits à coque, lait)*

## MIDI ZEN\*

Houmous d'artichaut  
/

\*\*\*\*\*

Crevettes rôties, salade de  
pommes de terre et avocat  
*(Crustacés, sulfites)*

\*\*\*\*\*

Poêlée d'ananas au sucre  
moscovado  
/

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

