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 25 40 11 66 - 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 Nov. Au 11 Décembre 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

Salade de légumes et chips de pancetta
(Sulfites)

*****

Effiloché de canard à l'orange, potimarron et courgette
/

*****

Cheesecake mangue passion
(Gluten, lait)

MIDI POISSON

Craquant de légumes et salade de mâche
(Sulfites)

*****

Mahi mahi sauce gribiche, crozets et aubergine
(Poisson, gluten, œuf, sulfites)

*****

Tartelette aux fruits
(Gluten, œuf, lait)

MIDI GREEN

Salade Tunisienne
/

*****

Œuf florentine
(Œuf, lait)

*****

Crème brûlée pistache
(Œuf, fruits à coque, lait)

MIDI ZEN*

Trio de légumes à la coriandre
/

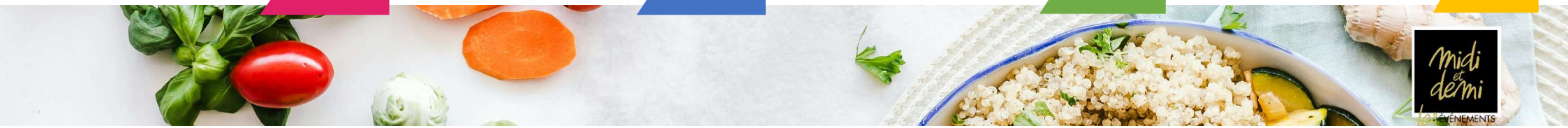
*****

Bœuf carotte et pommes vapeur
(Sulfites)

*****

Mangue et ananas rôti au miel
/

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



Menus du 14 au 24 Décembre 2026

Tarif unique : 20,10 € HT

NOS BOCAUX DEJEUNERS
A manger froid

Minimum de 5 plateaux 48h à l'avance

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

MIDI VIANDE

Quenelle de rillette sur toast
(Gluten, œuf, lait, moutarde)

*****

Ballotine de volaille forestière, pâtisson farci aux légumes et riz safrané
(Œuf, lait)

*****

Tartelette lemon curd
(Gluten, œuf, lait)

MIDI POISSON

Rillette de poisson aux agrumes
(Poisson, gluten)

*****

Dos de merlu à l'aneth, pommes vapeur et haricots verts
(Poisson, lait)

*****

Pudding aux pépites de chocolat
(Gluten, œuf, lait)

MIDI GREEN

Samoussa de légumes
(Gluten)

*****

Tarte chèvre épinard et mesclun
(Gluten, œuf, lait, sulfites)

*****

Pana cotta aux fruits rouges
(Lait)

MIDI ZEN*

Mousseline de betterave, persil et échalote
/

*****

Magret de canard, carottes et quinoa au cumin
/

*****

Soupe d'orange et cerise amareno
/

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

