



Plateaux repas et repas et lunch bags en livraison

Modalités de commande et livraison :

- Commande minimum : 5 articles
- Commande la veille avant 16h maximum
 - Livraison entre 10h et 12h30
- Commande par sms, téléphone ou mail : 0613802101 ou livraison@camilletraiteur.com
- Règlement par chèque ou espèces à la livraison, ou par virement pour les professionnels.
- Livraison gratuite sur les communes de : Genas, Meyzieu, Chassieu, Decines, Bron, Lyon 8eme et Saint priest.
- Autres communes : merci de nous consulter pour le tarif de livraison.
 - Plateaux livrés froids en assiettes micro ondables.

CAMILLE TRAITEUR

18, allée des artisans 69740 GENAS

www.camilletraiteur.com

Mail : livraison@camilletraiteur.com

Tel : 0613802101

Siret : 82907958100015

NAF : 5621Z

Facebook : Camille traiteur Lyon

& Camille traiteur cake design Lyon

Instagram : [@camille_traiteur](https://www.instagram.com/camille_traiteur) & [@camilletraiteurcd](https://www.instagram.com/camilletraiteurcd)

Plateaux repas : 18€ HT l'unité

Chaque plateau repas est accompagné d'un kit couverts + serviette, d'un gobelet jetable et de 2 boules de pain.

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spécifiques (régime, allergie, intolérance etc.) afin que nous nous y adaptions.

PLATEAUX LIVRÉS FROIDS AVEC PLAT PRINCIPAL À RÉCHAUFFER :

Le Paris (viande ou poisson) :

- Salade parisienne (laitue, œuf dur, emmental, champignons)
 - Filet de colin sauce au beurre blanc, riz et flan de légumes
- OU
- Émincé de poulet sauce champignons penne et flan de légumes
 - Portion de fromage
 - Macaron géant (parfum variable)

Le London :

- Salade coleslaw
- Poisson façon fish and chips, potatoes et purée de petits pois
 - Portion de fromage
 - Cheesecake

Le Bangkok :

- Salade thaï (concombres, carottes, chou, soja et sauce thaï)
 - Poulet curry coco, nouilles sautées aux légumes
 - Portion de fromage
- Mousse noix de coco, crémeux mangue

Le Moscou :

- Grands blinis, crème aigre et saumon
- Bœuf Stroganov, riz et haricots verts
 - Portion de fromage
- Pavlova vanille et fruits rouges

PLATEAUX AVEC PLAT PRINCIPAL À CONSOMMER FROID

- Flan de champignons
- Émincé de poulet, sauce béarnaise, Penne aux herbes
Ou
 - Saumon fumé, riz aux oignons rouges
 - Portion de fromage
 - Macaron géant (parfum variable)

Lunch bags à composer : 12€ HT l'unité

Chaque lunch bag est composé de :

- un wrap+ mini salade OU une grande salade
 - un dessert
- une bouteille d'eau 50 cl plate ou gazeuse
 - un kit couverts + serviette
- une boule de pain pour les formules avec grande salade

Les wraps et bûgels :

- Wrap poulet pané, salade et sauce curry
- Wrap saumon fumé, salade, tomates et sauce ciboulette
- Wrap Façon Caesar : poulet, sauce Caesar, salade et parmesan

Mini salades :

- Tomate, mozzarella, sauce basilic
 - Salade coleslaw
- Salade traditionnelle : mesclun, tomates et œuf dur

Grandes salades :

- Salade Caesar (mesclun, poulet, parmesan, tomates confites, sauce caesar)
- Salade Océane (mesclun, tomates, saumon, surimi, sauce aux herbes)
- Salade aux légumes (Mesclun, artichauts marinés, aubergines, poivrons)
 - Salade grecque (mesclun, feta, poivrons, olive)

Desserts :

- Mousse au chocolat
- Fromage blanc battu aux fruits rouges
 - Tropicane individuelle
 - Salade de fruits