



Plateaux repas en livraison

Modalités de commande et livraison :

- Commande minimum : 5 articles
- Commande la veille avant 11h maximum
 - Livraison entre 10h et 12h30
- Commande par mail : livraison@camilletraiteur.com ou sur notre site
- Règlement par chèque ou espèces à la livraison, ou par virement pour les professionnels.
 - Livraison gratuite sur les communes de : Genas, et Chassieu, Autres communes : tarif selon commune, nous consulter .
 - 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 / 23€ HT l'unité pour la suggestion mensuelle.

Chaque plateau repas est accompagné d'un kit couverts + serviette, et d'une boule de pain, (gobelet sur demande).

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 :

Plateau Suggestion de printemps (jusqu'au 31/05/21):

- Carpaccio de canard fumé
- Filet d'omble chevalier sauce à l'aneth, poêlée d'asperges, purée de vitelotte
 - Portion de fromage
 - Paris-Brest façon straciatella

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, 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

Le végétarien/Le vegan :

- Salade composée
- Galette de blé, riz parfumé et flan de légumes
- Portion de fromage/Portion de fromage vegan
 - Cheesecake au citron/Salade de fruits

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)

Allergènes plateaux repas :

- Gluten
- Oeuf
- Poisson
- Graine de sésame
 - Oeuf
 - Soja
- Fruits à coques