



Plateaux repas en livraison - Du 1er Novembre 2023 au 30 Avril 2024

Modalités de commande et livraison :

- Commande minimum : 100€ HT
- 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 chauds: 21€ HT l'unité

Plateaux repas froids : 20€ HT l'unité

Chaque plateau repas est accompagné d'un kit couverts + serviette, et 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 :

Le Classique viande :

- Flan de carottes
- Émincé de poulet sauce forestière, penne aux herbes et légume du moment
 - Portion de fromage
 - Brioche façon pain perdu

Le Classique poisson :

- Flan de carottes
- Filet de colin sauce citronnée, riz au curcuma et légumes du moment
 - Portion de fromage
 - Brioche façon pain perdu

L'asiatique :

- Salade de concombres à l'asiatique
- Nouilles sautées au bœuf et petits légumes
 - Portion de fromage
- Mochi donuts glaçage coco citron vert

Le veau :

- Terrine de légumes
- Blanquette de veau et riz
 - Portion de fromage
- Sablé crémeux mandarine et ganache montée au chocolat

Le végétarien :

- Salade composée
- Galette de légumes et graines, penne et légumes du moment
 - Portion de fromage
- Sablé crémeux mandarine et ganache montée au chocolat

Le vegan :

- Salade composée
- Galette de légumes et graines, penne et légumes du moment
 - Fromage ou yaourt végétal
 - Salade de fruits

PLATEAUX LIVRÉS FROIDS AVEC PLAT PRINCIPAL À CONSOMMER

FROID :

Le bœuf :

- Clafoutis salé aux tomates cerises
- Émincé de rôti de bœuf, sauce béarnaise, riz aux oignons rouges
 - Portion de fromage
 - Brioche façon pain perdu

Le poulet

- Clafoutis salé aux tomates cerises
- Émincé de poulet, sauce tartare, penne aux herbes
 - Portion de fromage
 - Brioche façon pain perdu

Le poisson

- Clafoutis salé aux tomates cerises
- Tartare de saumon et riz aux oignons rouges
 - Portion de fromage
 - Brioche façon pain perdu

Allergènes plateaux repas :

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

