



SAVEURS et TALENT2

*Bien plus qu'un restaurant...*

# La Carte des plateaux-repas 2019

Pour vos déjeuners-réunions ou toute autre manifestation,  
l'équilibre au menu d'un repas froid.

Composition à base de viande et de poisson ou végétarien.

Emballage individuel compostable ou recyclable. TVA à 10 %.

Les couverts et le pain sont en option, les boissons également (veuillez consulter la Carte des boissons).

- Les **DELAIS ET MODALITES DE COMMANDE** : **une semaine minimum à l'avance**. Par courriel à [commande@saveurs-talents.fr](mailto:commande@saveurs-talents.fr) ; par téléphone (02 34 28 35 19) du lundi au vendredi de 9 h à 16 h.
- **DERNIERE MINUTE** : il est possible de commander **jusqu'à la veille à 10 heures**. Cependant notre réponse sera **en fonction de nos possibilités du moment et sur la gamme « Le Complet » à 12,75 euros HT uniquement**.  
Le menu sera fonction de nos approvisionnements selon 5 types d'indication de votre part : « viande » ; « viande sans porc » ; « poisson » ; « végétarien » et « végan ».
- Le **MINIMUM DE COMMANDE** : **4 plateaux-repas de composition identique**.
- La **LIVRAISON EST EN SUPPLÉMENT ET FORFAITAIRE** : 32 € HT – 35,20 € TTC du lundi au samedi de 10 h à 17 h sur les 22 communes de la métropole orléanaise.  
*En dehors de ces créneaux, les dimanches et jours fériés et sur d'autres autres communes : veuillez nous consulter.*  
Livraisons effectuées en véhicule électrique par notre prestataire Le Kangourou Vert.
- Le **RETRAIT DANS NOS LOCAUX DE PRODUCTION DE ST-JEAN-DE-BRAYE** est possible entre 11 h 15 et 12 h 30 et entre 16 h et 17 h 30 du lundi au vendredi. *En dehors de ces créneaux (y compris les samedis, dimanche et fériés) : veuillez nous consulter.*

**Nous pouvons être amenés à modifier ponctuellement la composition de nos formules du fait de rupture d'approvisionnement notamment. Nous nous engageons alors à remplacer le produit par un autre de même nature sans modification de prix et vous en tenant informés.**

*INFO QUALITE : \*Les produits non fabriqués dans notre cuisine de Saint-Jean-de-Braye sont signalés par un astérisque. Ils ont été rigoureusement sélectionnés selon notre charte qualité figurant sur notre site Internet. Les produits issus de l'agriculture biologique sont signalés par la mention BIO.*





**SAVEURS et TALENT2**

*Bien plus qu'un restaurant...*

## **LE COMPLET : entrée + plat + fromage ou fruit + dessert**

**TARIF : 12,75 € HT – 14,02 € TTC/pièce**

**En option : kit couverts en PLA et serviette papier 0,50 € HT – 0,55 € TTC/pièce**

**Pain individuel : 0,50 € HT – 0,55 € TTC/pièce**

**Bouteille d'eau de source 50 cl : 0,90 € HT – 0,99 € TTC/pièce**

**Kit malin : couverts + serviette + pain +bouteille d'eau de source 50 cl : 1,60 € HT – 1,76 € TTC/pièce**

### **LE COMPLET VIANDE 1**

Crudités de saison et terrine forestière\*  
+ suprême de poulet rôti au vinaigre  
de framboise  
+ salade piémontaise (pommes de terre  
BIO – tomate – cornichons – œufs –  
persil – estragon – échalotes –  
vinaigrette et mayonnaise)  
+ fromage du jour  
+ mousse au chocolat noir

### **LE COMPLET POISSON 1**

Crudités de saison et terrine  
de maquereaux aux aromates\*  
+ dos de colin poché au court-  
bouillon et pesto vert  
+ lentilles BIO aux fines herbes  
+ fromage  
+ poire belle-hélène et mousse  
au chocolat blanc

### **LE COMPLET VEGETARIEN**

Crudités de saison  
+ omelette lyonnaise  
+ duo de lentilles vertes et riz  
aux 3 noix\*  
+ fruit du jour  
+ entremet opéra\*

### **LE COMPLET VIANDE 2**

Crudités de saison et terrine de  
légumes al dente\*  
+ carré de porc au miel  
+ pommes de terre BIO rustiques au  
fromage bleu  
+ fromage du jour  
+ flan pâtissier\*

### **LE COMPLET POISSON 2**

Crudités de saison et terrine de  
légumes al dente\*  
+ aiguillette de colin pané  
aux 5 graines\*  
+ pâtes au pesto, comté  
et framboises  
+ fromage  
+ moelleux au chocolat  
et cranberries

### **LE COMPLET VEGAN**

Crudités de saison  
+ steak de soja et son coulis  
de légumes  
+ taboulé aux fèves  
+ fruit du jour  
+ pommes rôties à l'orange,  
aux amandes entières et caramel.

*INFO QUALITE : \*Les produits non fabriqués dans notre cuisine de Saint-Jean-de-Braye sont signalés par un astérisque. Ils ont été rigoureusement sélectionnés selon notre charte qualité figurant sur notre site Internet. Les produits issus de l'agriculture biologique sont signalés par la mention BIO.*





**SAVEURS et TALENT2**

*Bien plus qu'un restaurant...*

**L'ESSENTIEL VERSION SANDWICH, dans un pain rond brioché  
de notre boulanger accompagné d'un mélange de crudités de saison :**

**TARIF : 8,65 € HT – 9,52 € TTC/pièce**

**En option : kit couverts en PLA et serviette papier 0,50 € HT – 0,55 € TTC/pièce**

**Pain individuel : 0,50 € HT – 0,55 € TTC/pièce**

**Bouteille d'eau de source 50 cl : 0,90 € HT – 0,99 € TTC/pièce**

**Kit malin : couverts + serviette + pain + bouteille d'eau de source 50 cl : 1,60 € HT – 1,76 € TTC/pièce**

**LE NIÇOIS sandwich**

Salade verte - tomate – oignon rouge –  
olives - œuf dur – olives - thon –  
mayonnaise – ciboulette  
+ des crudités de saison  
+ une purée de pomme BIO\*.

**LE CESAR sandwich**

Salade verte - tomate – parmesan –  
poulet rôti\* - œuf dur -  
sauce César  
+ des crudités de saison  
+ une purée de pomme BIO\*.

**LE VEGETARIEN sandwich**

Salade verte – tomate –  
champignons crus – feta – œuf dur  
– basilic - huile d'olives  
+ des crudités de saison  
+ une purée de pomme BIO\*.

**L'ESSENTIEL VERSION SALADE, copieuse et complète :**

**TARIF : 8,65 € HT – 9,52 € TTC/pièce**

**En option : kit couverts en PLA et serviette papier 0,50 € HT – 0,55 € TTC/pièce**

**Bouteille d'eau de source 50 cl : 0,90 € HT – 0,99 € TTC/pièce**

**Kit malin : couverts + serviette + pain + bouteille d'eau de source 50 cl : 1,60 € HT – 1,76 € TTC/pièce**

**LE NIÇOIS salade**

Salade verte - tomate - oignon rouge -  
olives – thon - pommes de terre Bio –  
œuf dur - haricots verts – vinaigrette  
+ une purée de pomme BIO\*.

**LE CESAR salade**

Salade verte - tomate – parmesan  
– poulet rôti\* - pommes de terre  
Bio – parmesan - œuf mollet -  
sauce César  
+ une purée de pomme BIO\*.

**LE VEGETARIEN salade**

Salade verte – tomate –  
champignons crus – feta -  
œuf durs – feta - huile d'olive  
+ une purée de pomme BIO.

*INFO QUALITE : \*Les produits non fabriqués dans notre cuisine de Saint-Jean-de-Braye sont signalés par un astérisque. Ils ont été rigoureusement sélectionnés selon notre charte qualité figurant sur notre site Internet. Les produits issus de l'agriculture biologique sont signalés par la mention BIO.*

