nosbonsplats
chezvous.com

LYON JANV-AVRIL 2020

# VIVEZ L'EXPÉRIENCE D'UNE GRANDE TABLE AU BUREAU

J'ai créé **nosbonsplatschezvous** il y a 10 ans à partir d'un constat simple : les déjeuners d'affaires se déroulent de moins en moins souvent au restaurant. Pour autant, ces repas, même au bureau, doivent rester un moment de partage et de plaisir, surtout lorsqu'il s'agit de recevoir des clients ou de travailler avec ses collaborateurs. C'est dans cet esprit que des Grands Chefs nous ont rejoints, pour vous permettre de déguster dans votre entreprise les plats que vous auriez eu plaisir à manger à leurs tables.

LUCAS FLORENTIN
*Fondateur et Directeur Général*



**nosbonsplatschezvous** produit, à partir des recettes de nos Grands Chefs, des plateaux repas et des cocktails que nous livrons directement dans votre entreprise.

Convaincus de l'influence du bien manger sur le bien-être et le lien social, nous transformons vos déjeuners au bureau en une expérience unique : des repas de Grands Chefs, chauds et prêts à consommer, éco-responsables, livrés par nos soins.

L'identité de **nosbonsplatschezvous** s'est forgée dans l'excellence des cuisines des plus grands restaurants. Chaque jour, nous essayons de maintenir cette exigence à tous les niveaux, de l'achat des matières premières jusqu'à la livraison dans vos locaux.

**Notre raison d'être :** rendre accessibles au plus grand nombre les recettes des plus Grands Chefs.

## DES RECETTES DE GRANDS CHEFS

Nos recettes sont élaborées par nos Grands Chefs partenaires.
Elles sont ensuite produites par nos soins, dans le strict respect de leur savoir-faire
et sous leur contrôle permanent, afin de vous restituer toute la subtilité
et les saveurs de leur cuisine d'exception.

## DES PLATS SERVIS CHAUDS

Nous sommes très fiers de vous livrer les plats de nos Grands Chefs à juste
température, comme vous les auriez dégustés à l'assiette dans leur restaurant.
Pour réaliser cela, vos plats sortis du four seront mis dans des pochons
qui maintiendront leur température pendant 3 heures.

## UN ENGAGEMENT SANS CONCESSION POUR L'ENVIRONNEMENT

Nos plateaux repas ont été conçus pour favoriser le «zéro déchet» :

✓ Un coffret en carton dont l'intérieur devient set de table, entièrement recyclable.

✓ Des bocaux en verre recyclables et réutilisables, que nous récupérons gratuitement.

✓ Des couverts en inox réutilisables.

## DES PLATS SANTÉ ET NUTRITION

Nous nous sommes associés à une sommité de la nutrition pour vous offrir
des repas équilibrés, végans ou sans gluten et lactose.

## DU CHOIX ET DES PRODUITS DE SAISON

En plus d'une offre à la carte, nous vous proposons désormais
chaque semaine quatre recettes du marché,
selon l'inspiration et l'envie de nos Grands Chefs.
Travailler des produits de saison, s'adapter à toutes vos envies
du moment, vous proposer sans cesse du choix et de la nouveauté,
tels sont les défis que nous nous proposons de relever.

## UNE LIVRAISON PREMIUM

Nos équipes de livraison apportent le plus grand soin
à vous livrer dans les meilleures conditions.

Notre service « dernière minute » vous permet de commander
jusqu'à 11h pour une livraison le jour même.



# UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

## HONORER ET FAIRE PLAISIR

**nosbonsplatschezvous** vous apporte l'assurance d'honorer et de faire plaisir à vos invités, clients ou collaborateurs.

L'image des Grands Chefs, le design de nos coffrets repas ou de nos coffrets cocktail, la qualité des matériaux utilisés, la finesse et la créativité des mets proposés, tout participe à valoriser cette expérience inattendue dans le cadre d'une réunion au bureau.

Choisir **nosbonsplatschezvous** c'est également faire le choix de l'originalité et d'un ancrage dans le made in France à travers la gastronomie française.

# LA CARTE

Plateau de
Patrick Henriroux
*Restaurant La Pyramide*

Plateau de
Mathieu Viannay
*Restaurant La Mère Brazier*

## PLATEAUX ÉTOILÉS

P10

*Des recettes élaborées par nos Chefs étoilés au Guide Michelin*

Plateau de
Ghislaine Arabian
*Restaurant Les Petites Sorcières*
*Ex jury Top Chef et 2 étoiles Michelin*

Plateau de
Christian Tetedoie
*Restaurant Têtedoie*

## PLATEAUX ÉQUILIBRE & SANTÉ

P14

Sarah Dognin dit Cruissat
*Docteur en pharmacie et Nutritionniste*
*Des recettes élaborées par notre Nutritionniste, équilibrées, sans gluten et sans lactose*

Plateau de
Christophe Marguin
*Restaurant Le Président*

Plateau de
Joseph Viola
*Restaurant Daniel et Denise*

## PLATEAUX DU MARCHÉ

P16

*Des recettes élaborées par nos Grands Chefs, renouvelées chaque semaine, et qui font la part belle aux produits de saison*

Plateau de
Frédéric Berthod
*Restaurant 33 Cité*

Plateau de
Bastien Depietri
*Restaurant Le Bistrot d'Abel*

## COCKTAILS & BUFFETS

P20

### COFFRETS COCKTAIL
Coffrets de 35 pièces cocktails.
6 compositions au choix.

### COCKTAILS MIXTES
Offre composée de pièces cocktails salées, d'un plat chaud en bocal en verre, et de pièces cocktails sucrées.
2 compositions au choix.

### BUFFETS BOCAUX PAR NOS CHEFS
Buffets composés d'entrées, de plats et de desserts, élaborés par nos Chefs et servis dans d'élégants bocaux en verre.
3 compositions avec plat chaud.

### PLANCHES
3 planches au choix pour agrémenter vos buffets.

### VINS & BOISSONS

INFOS PRATIQUES_P34

# NOS PLATEAUX REPAS

## PLATEAUX ÉTOILÉS
Des repas de nos Chefs étoilés

## PLATEAUX ÉQUILIBRE ET SANTÉ
Des repas équilibrés, sans gluten et sans lactose

## PLATEAUX DU MARCHÉ
Des repas de saison selon l'inspiration de nos Grands Chefs

# PLATEAUX ÉTOILÉS

## PATRICK HENRIROUX

*2 étoiles Michelin*
Restaurant La Pyramide - Vienne

### SON PLATEAU POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS

- Poêlée d'aubergines et tomates, gâteau de chèvre frais
- Lasagne végétarienne de légumes et mozzarella parfumée au curry
- Transparence vanille poire comme une Belle-Hélène

**26.90€ HT** TARIF ENTRÉE + PLAT + DESSERT
**19.90 € HT** TARIF ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Accompagné d'un pain individuel
et d'une bouteille d'Evian (33cl)

## MATHIEU VIANNAY

*Meilleur Ouvrier de France 2004*
*2 étoiles Michelin*
Restaurant La Mère Brazier - Lyon

### SON PLATEAU POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS

- Saumon laqué au Ponzu aux agrumes et légumes à la thaï
- Emincé de volaille au curry et lait de coco, mélange de riz
- Ananas caramélisé sur sa crème coco

**26.90 € HT** TARIF ENTRÉE + PLAT + DESSERT
**19.90 € HT** TARIF ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Accompagné d'un pain individuel
et d'une bouteille d'Evian (33cl)

# CHRISTIAN TÊTEDOIE

*Meilleur Ouvrier de France 1996*
*1 étoile Michelin*
Restaurant Têtedoie
Lyon

## SON PLATEAU POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS

- Champignons à l'huile de noisette, royale de potimarron et éclats de chataîgne
- Fricassée de volaille à la crème de verveine citronnée, légumes oubliés
- Crème chocolat, coulis de mandarine et noix de pécan

**26.90€ HT** TARIF ENTRÉE + PLAT + DESSERT
**19.90 € HT** TARIF ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Accompagné d'un pain individuel
et d'une bouteille d'Evian (33cl)

# GHISLAINE ARABIAN

*Ex jury Top Chef et 2 étoiles Michelin*
Restaurant Les Petites Sorcières
Paris

## SON PLATEAU POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS

- Salade de lentilles noires, olives vertes, pignons de pin et feta
- Dos de saumon sur une caponata d'aubergines, fenouil et tomates confites
- Compotée de pommes, fromage blanc et coulis de fruits exotiques

**26.90 € HT** TARIF ENTRÉE + PLAT + DESSERT
**19.90 € HT** TARIF ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Accompagné d'un pain individuel
et d'une bouteille d'Evian (33cl)

# PLATEAUX ÉQUILIBRE ET SANTÉ

*Enseignante à l'université, conférencière et auteure de «Mon coaching sommeil» et «Les secrets d'une belle peau» aux Editions Hachette.*

## SARAH DOGNIN DIT CRUISSAT

Docteur en pharmacie, épicurienne et nutritionniste, Sarah Dognin dit Cruissat, conçoit pour **nosbonsplatschezvous.com,** des recettes savoureuses à hautes valeurs nutritionnelles pour le bonheur digestif et le régal des papilles.

Animée par la volonté d'améliorer sa propre santé, elle a développé à l'international, son expertise en santé nutritionnelle par des bilans biologiques innovants. Son approche culinaire est créative et validée dans l'accroissement des forces vitales et l'amélioration du capital santé.



SANS GLUTEN · SANS LACTOSE

### SON PLATEAU TERRE POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS

- Salade de haricots blancs, carottes et tomates
- Bœuf aux olives, écrasé de pommes de terre
- Ile flottante à la poire

**21.90€ HT**
Accompagné d'une bouteille d'Evian (33cl)

SANS GLUTEN · SANS LACTOSE

### SON PLATEAU MER POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS

- Quinoa de légumes comme un taboulé
- Cabillaud à l'orientale et lentilles
- Amandine à l'orange

**21.90€ HT**
Accompagné d'une bouteille d'Evian (33cl)

# PLATEAUX DU MARCHÉ

Afin de vous offrir toujours plus de choix et de nouveautés, nous avons demandé à nos Grands Chefs de travailler des produits de saison selon leur inspiration. Chaque semaine, nous vous proposons quatre recettes.

Cette nouvelle offre s'adapte à vos envies tout au long des semaines, en faisant la part belle aux produits du moment.

Ces recettes vous sont envoyées par mail chaque semaine, vous pouvez également les retrouver sur notre site internet ou nous appeler pour avoir de plus amples renseignements.

## JOSEPH VIOLA

*Meilleur Ouvrier de France 2004*
Restaurants Daniel et Denise - Lyon

**SON PLATEAU POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS**
Un nouveau plateau tous les 15 jours

**24.90€ HT**
Retrouvez ses recettes sur
nosbonsplatschezvous.com

## BASTIEN DEPIETRI

*Maître Restaurateur / Collège Culinaire de France*
Restaurant Le Bistrot D'Abel
Lyon

**SON PLATEAU POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS**
Un nouveau plateau tous les 15 jours

**23.90€ HT**
Retrouvez ses recettes sur
nosbonsplatschezvous.com

# FRÉDÉRIC BERTHOD

*Toques Blanches Lyonnaises*
Restaurant 33 Cité - Lyon

**SON PLATEAU**
**POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS**
Un nouveau plateau tous les 15 jours

**23.90€ HT**
Retrouvez ses recettes sur
nosbonsplatschezvous.com

# CHRISTOPHE MARGUIN

*Président des Toques Blanches Lyonnaises*
Restaurant Le Président - Lyon

**SON PLATEAU**
**POUR NOSBONSPLATSCHEZVOUS**
Un nouveau plateau tous les 15 jours

**24.90€ HT**
Retrouvez ses recettes sur
nosbonsplatschezvous.com

# COCKTAILS ET BUFFETS

## COFFRETS COCKTAIL

Assortiments de pièces cocktails sous forme de coffrets 35 pièces.

## COCKTAILS MIXTES

Buffet composé de pièces cocktails salées, d'un plat de Grand Chef par personne (livré chaud en bocal en verre) et de pièces cocktails sucrées.

## BUFFETS BOCAUX

Buffet d'entrées, plats (chauds ou froids) et desserts, élaborés par nos Grands Chefs, servis dans des bocaux en verre.

## PLANCHES

Assortiment de planches pour agrémenter vos buffets.

# COFFRETS COCKTAIL

SALÉS & SUCRÉS

## LES SALÉS

### COFFRET CÔTÉ MER

- Mini pan bagnat de thon aux zestes de citron jaune
- Brochette de crevettes snackées à l'indienne et ananas
- Wrap de saumon fumé, fromage frais et Roquette
- Verrine de crème d'artichauts et écrevisses marinées à l'aneth
- Mini burger de haddock fumé, mousse de citron confit

35 PIÈCES SALÉES
**42.00€ HT**

### COFFRET CÔTÉ TERRE

- Navette de ganache de foie gras et confiture de figues
- Brochette de fourme d'Ambert et abricot sec
- Wrap de jambon blanc truffé, comté
- Verrine de petits pois, tomates, crumble parmesan
- Mini cheeseburger de bœuf charolais et comté, béarnaise

35 PIÈCES SALÉES
**42.00€ HT**

### COFFRET DE SAISON

- Opéra végétarien de légumes du soleil et mozzarella
- Brochette de tomates cerises, basilic et mozzarella
- Wrap petits légumes et tomates confites
- Tartare de saumon fumé mi cru-mi fumé, aigrelette parfumé au wasabi
- Navette à la mousse de chèvre et miel, tomates confites et noix

35 PIÈCES SALÉES
**42.00€ HT**

### COFFRET DU MARCHÉ

- Navette de bresaola, tomates confites et fourme d'Ambert
- Brochette de bresaola et comté
- Wrap de volaille tandoori et tartare de concombre
- Verrine de crème de carottes au gingembre et gambas marinées
- Mini burger de jambon truffé, comté et tomates confites

35 PIÈCES SALÉES
**42.00€ HT**



## LES SUCRÉS

### COFFRET ÉLÉGANCE

- Mini Paris-Brest
- Mini moelleux chocolat, billes aux 3 choco
- Tiramisu café
- Mini tartelette chocolat framboise
- Assortiment de macarons

35 PIÈCES SUCRÉES
**42.00€ HT**

### COFFRET GOURMET

- Mini baba au limoncello
- Mini brownie
- Tiramisu pistache framboise
- Opéra au chocolat
- Assortiment de moelleux

35 PIÈCES SUCRÉES
**42.00€ HT**

**Minimum de commande :** 2 articles par type de coffret.
**Délai minimum de commande :** *72h ouvrées avant livraison.*
*Accompagné de serviettes et cuillères cocktail*

# COCKTAILS MIXTES

## AVEC BOCAUX DES CHEFS

### COCKTAIL MIXTE GOURMET

**5 PIÈCES SALÉES**
- Navette de bresaola, tomates confites et fourme d'Ambert
- Brochette de bresaola et comté
- Wrap de volaille tandoori et tartare de concombre
- Verrine de crème de carottes au gingembre et gambas marinées
- Mini burger de jambon truffé, comté et tomates confites

**PLATS DE CHEFS EN BOCAUX - SERVIS CHAUDS** (1 PAR CONVIVE)
Bœuf aux olives, écrasé de pommes de terre
par Sarah Dognin dit Cruissat
**ou**
Cabillaud à l'orientale et lentilles
par Sarah Dognin dit Cruissat

**5 PIÈCES SUCRÉES**
- Mini baba au limoncello
- Mini brownie
- Tiramisu pistache framboise
- Opéra au chocolat
- Assortiment de moelleux

**22.90€ HT PAR PERS.**
Accompagné de pains individuels et couverts inox



### COCKTAIL MIXTE ÉLÉGANCE

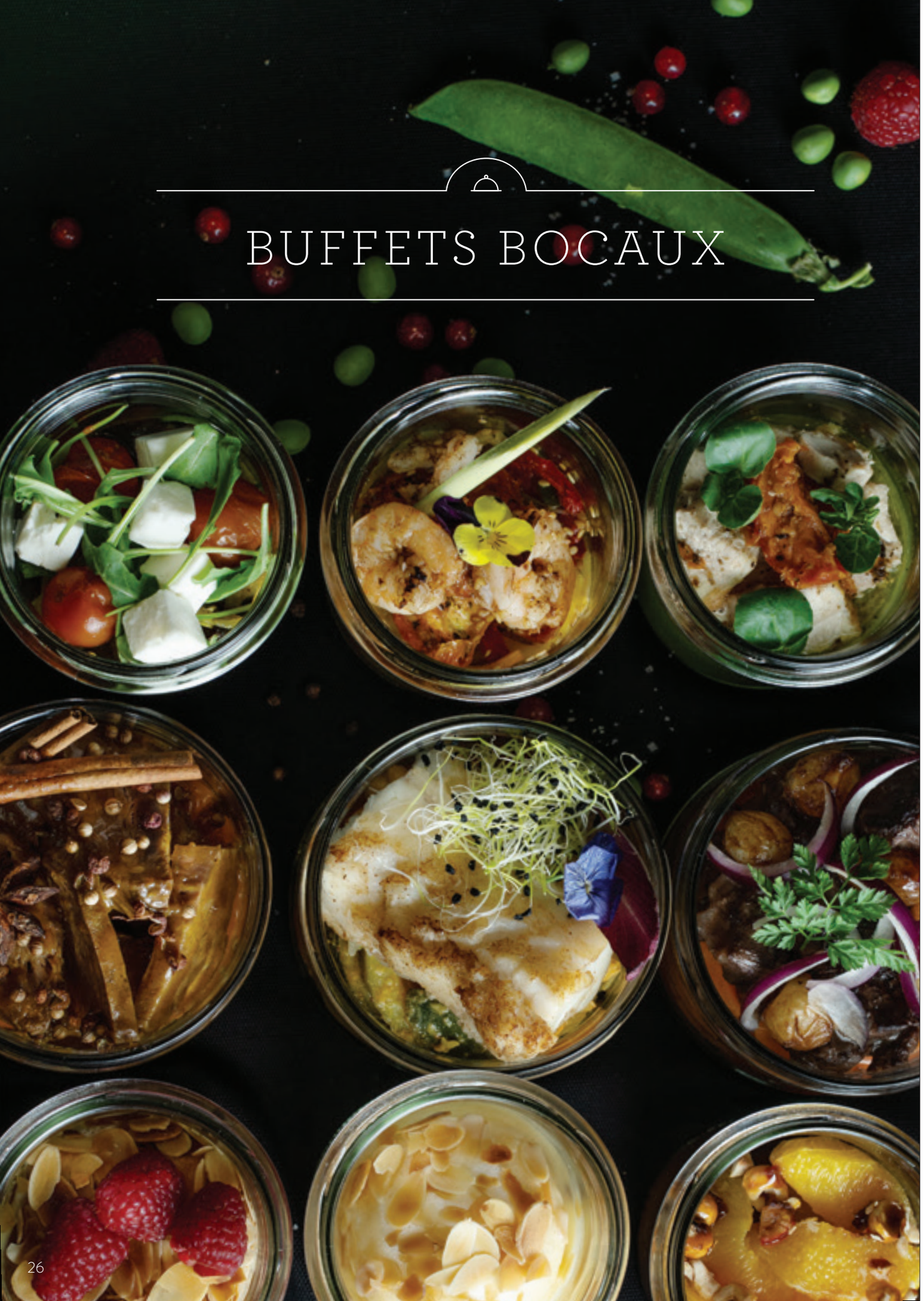
**5 PIÈCES SALÉES**
- Navette de ganache de foie gras et confiture de figues
- Brochette de fourme d'Ambert et abricot sec
- Wrap de jambon blanc truffé, comté
- Verrine de petits pois, tomates, crumble parmesan
- Mini cheeseburger de bœuf charolais et comté, béarnaise

**PLATS DE CHEFS EN BOCAUX - SERVIS CHAUDS**
(1 PAR CONVIVE)
Emincé de volaille au curry et lait de coco, mélange de riz
par Mathieu Viannay
**ou**
Dos de saumon sur une caponata d'aubergines,
fenouil et tomates confites par Ghislaine Arabian

**5 PIÈCES SUCRÉES**
- Mini Paris-Brest
- Mini moelleux chocolat, billes aux 3 choco
- Tiramisu café
- Mini tartelette chocolat framboise
- Assortiment de macarons

**24.90€ HT PAR PERS.**
Accompagné de pains individuels et couverts inox

**Minimum de commande :** 14 personnes, puis par multiple de 7.
**Délai minimum de commande :** *72h ouvrées avant livraison.*
*Accompagné de serviettes et cuillères cocktail*



# BUFFETS BOCAUX

## BUFFET BOCAUX GASTRONOMIE

ENTRÉES DE CHEFS EN BOCAUX
(1 AU CHOIX PAR CONVIVE)
Saumon laqué au Ponzu aux agrumes
et légumes à la thaï par Mathieu Viannay
**ou**
Salade de lentilles noires, olives vertes,
pignons de pin et feta par Ghislaine Arabian
PLATS DE CHEFS EN BOCAUX -
SERVIS CHAUDS
(1 AU CHOIX PAR CONVIVE)
Emincé de volaille au curry et lait de coco,
mélange de riz par Mathieu Viannay
**ou**
Dos de saumon sur une caponata d'aubergines,
fenouil et tomates confites par Ghislaine Arabian

DESSERTS DE CHEFS EN BOCAUX
(1 AU CHOIX PAR CONVIVE)
Ananas caramélisé sur sa crème coco
par Mathieu Viannay
**ou**
Compotée de pommes, fromage blanc
et coulis de fruits par Ghislaine Arabian

---

25.90€ HT PAR PERSONNE
Accompagné de pains individuels
et couverts inox

## BUFFET BOCAUX DE SAISON

ENTRÉES DE CHEFS EN BOCAUX
Un choix par convive parmi les deux entrées
du marché proposées
PLATS DE CHEFS EN BOCAUX -
SERVIS CHAUDS
Un choix par convive parmi les deux plats
du marché proposés (viande ou poisson)

DESSERTS DE CHEFS EN BOCAUX
Un choix par convive parmi les deux desserts
du marché proposés

---

20.90€ HT PAR PERSONNE
Accompagné de pains individuels
et couverts inox

## BUFFET BOCAUX ÉQUILIBRE

par Sarah Dognin dit Cruissat

ENTRÉES DE CHEFS EN BOCAUX
(1 AU CHOIX PAR CONVIVE)
Salade de haricots blancs, carottes et tomates
**ou**
Quinoa de légumes comme un taboulé

PLATS DE CHEFS EN BOCAUX -
SERVIS CHAUDS
(1 AU CHOIX PAR CONVIVE)
Bœuf aux olives, écrasé de pommes de terre
**ou**
Cabillaud à l'orientale et lentilles

DESSERTS DE CHEFS EN BOCAUX
(1 AU CHOIX PAR CONVIVE)
Amandine à l'orange
**ou**
Ile flottante à la poire

---

22.90€ HT PAR PERSONNE
Accompagné de pains individuels
et couverts inox

# LES PLANCHES

*Sur mesure à composer selon vos envies.*
**Délai minimum de commande :** *72h ouvrées avant livraison.*

## PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE

ASSORTIMENT POUR 10 PERSONNES
Mortadelle, jambon Serrano, chorizo, jambon blanc truffé, câpres à queue, cornichons

**55.00€ HT / 10 PERS**
Accompagnée de pains individuels, petites assiettes et couverts inox

## PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

POUR 10 PERSONNES
Accompagnée de mini blinis, citron et aneth

**55.00€ HT / 10 PERS**
Accompagnée de pains individuels, petites assiettes et couverts inox

## PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

POUR 10 PERSONNES

**55.00€ HT / 10 PERS**
Accompagnée de pains individuels, petites assiettes et couverts inox

# LES VINS
# & BOISSONS

**VINS ROUGES**
MOULIN À VENT 75CL
12.00 € HT

CÔTES DU RHÔNE 75CL
11.00 € HT

BROUILLY 75CL
12.00 € HT

**VINS BLANCS**
VIOGNIER 75CL
11.00 € HT

PETIT CHABLIS 75CL
14.00 € HT

**VIN ROSÉ**
CÔTES DE PROVENCE
PERLE DE ROSELINE 75CL
11.00 € HT

**CHAMPAGNE**
DOM CAUDRON 75CL
25.00 € HT

**EAUX PLATES**
EVIAN 33CL
1.20 € HT

EVIAN 1,5L
2.85 € HT

**EAU PÉTILLANTE**
BADOIT 1L
2.85 € HT

**COCA-COLA** 1L
4.75 € HT

**JUS D'ORANGE** 1L
3.80 € HT

**JUS DE PAMPLEMOUSSE** 1L
3.80 € HT

**JUS DE POMME** 1L
3.80 € HT

**JUS D'ABRICOT** 1L
3.80 € HT

**JUS D'ANANAS** 1L
3.80 € HT

# INFOS PRATIQUES

Quand passer commande ?
Du lundi au vendredi
de 9h à 18h.

Comment commander ?
www.nosbonsplatschezvous.com
ou contact@nosbonsplatschezvous.com
ou 04 37 42 68 24

Délai de commande :
Plateaux repas et buffets bocaux :
la veille avant 18h.
Cocktails et autres buffets : 3 jours ouvrés

Livraison dernière minute :
Le jour même avant 10h
au 04 37 42 68 24
(carte limitée et selon disponibilité).

Zones de livraison :
Zone 1 : Lyon / Villeurbanne : 15,90 € HT
Zone 2 : Limonest / Dardilly / Ecully / Champagne / Caluire / Rillieux la Pape / Vaulx en Velin / Décines / Bron / Chassieu / Saint Priest / Vénissieux : 19,90 € HT

Pour une livraison hors zones ou toutes autres questions :
Merci de contacter
notre service commercial
au 04 37 42 68 24.

nosbonsplats chezvous.com

Consultez la liste des allergènes et la provenance de nos viandes & poissons sur notre site internet :
**nosbonsplatschezvous.com**

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour :
**www.mangerbouger.fr**



Visuels d'illustrations non contractuels - Crédits photos Aline Roy et Etienne Heimermann «Le Fotographe» - Création graphique www.justinelouvet.com

# TOUTE LA CARTE

## PLATEAUX CHAUDS _ P8

### PLATEAUX ÉTOILÉS _ 26.90€HT
Tarif Entrée + Plat ou Plat + Dessert : _ 19.90 €HT

Plateau de Patrick Henriroux _ p10
- Poêlée d'aubergines et tomates, gâteau de chèvre frais
- Lasagne végétarienne de légumes et mozzarella parfumée au curry
- Transparence vanille poire comme une belle Hélène

Plateau de Mathieu Viannay _ p11
- Saumon laqué au Ponzu aux agrumes et légumes à la thaï
- Émincé de volaille au curry et lait de coco, mélange de riz
- Ananas caramélisé sur sa crème coco

Plateau de Christian Têtedoie _ p12
- Champignons à l'huile de noisette, royale de potimarron et éclats de chataîgne
- Fricassée de volaille à la crème de verveine citronnée, légumes oubliés
- Crème chocolat, coulis de mandarine et noix de pécan

Plateau de Ghislaine Arabian _ p13
- Salade de lentilles noires, olives vertes, pignons de pin et feta
- Dos de saumon sur une caponata d'aubergines, fenouil et tomates confites
- Compotée de pommes, fromage blanc et coulis de fruits exotiques

### PLATEAUX ÉQUILIBRE _ 21.90€HT
*Sans gluten et sans lactose de Sarah Dognin dit Cruissat*

Plateau Terre _ p14
- Salade de haricots blancs, carottes et tomates
- Bœuf aux olives, écrasé de pommes de terre
- Ile flottante à la poire

Plateau Mer _ p14
- Quinoa de légumes comme un taboulé
- Cabillaud à l'orientale et lentilles
- Amandine à l'orange

### PLATEAUX DU MARCHÉ _ 23.90€HT À 24.90€HT
*Les menus changent tous les 15 jours, consultez le menu du moment sur nosbonsplatschezvous.com* _ p16

Plateau de Bastien Depietri _ 23.90€HT
Plateau de Frédéric Berthod _ 23.90€HT
Plateau de Christophe Marguin _ 24.90€HT
Plateau de Joseph Viola _ 24.90€HT

## COCKTAILS ET BUFFETS _ P20

### COFFRETS COCKTAIL _ 42.00€HT
*Coffrets de 35 pièces cocktails* _ p22
4 compositions salées au choix : Mer, Terre, Saison ou Marché
2 compositions sucrées au choix : Élégance ou Gourmet.

### COCKTAILS MIXTES _ 22.90€HT À 24.90€HT
*Offre composée de 6 pièces cocktails salées, un plat chaud en bocal en verre et 6 pièces cocktails sucrées* _ p24
Cocktail Gourmet _ 22.90€HT
Cocktail Élégance _ 24.90€HT

### BUFFETS BOCAUX _ 20.90€HT À 25.90€HT
*Buffets composés d'entrées, de plats et de desserts, élaborés par nos Chefs et servis dans d'élégants bocaux en verre.* _ p26
3 compositions :
Buffet de Saison _ 20.90€HT
Buffet Équilibre _ 22.90€HT
Buffet Gastronomie _ 25.90€HT

### PLANCHES _ 55.00€HT
*Au choix : Charcuterie, Saumon ou Fromages*
*Assortiments pour 10 personnes* _ p28

### VINS ET BOISSONS _ p32

nosbonsplats
chezvous.com

Pour passer commande
04 37 42 68 24
ou nosbonsplatschezvous.com
contact@nosbonsplatschezvous.com