LES JUMEAUX AUTHENTIQUES TRAITEUR

Collection plateau repas et formule nomade

Lesjumeauxauthentiques@gmail.com





Le fait maison de saison

- Des produits frais,locaux et rigoureusement sélectionnés

- Une cuisine authentique livrée directement sur votre lieu de travail ou d'évenement (offerte a Lentilly et dans un rayon de 5km)pour au moins 4 plateaux identiques commandés au moins 48H avant

- Livrée avec serviettes miche de pain couvert bois
- OPTION EAU 50ML (2,50 €)

Photos non contractuelles





MENU 1 formule ECo “lautomnal en sac “ 14 €HT

FORMULE ECONOMIQUE LIVREE EN SACHET PAPIER

ENTREE VELOUTÉ de butternut aux éclats de noisettes toréfiées AU BASILIC ET ÉCLTS DE PIGNOSN TORRÉFIES
A partir de novembre VELOUTÉ BUTTERNUT

PLAT = POULET ROTI aux champignons et lait de coco accompagné par des pommes de terres roties

DESSERT = MOELLEUX AUX POMME



FORMULE ECO



PLATEAUX REPAS 20 € HT

MENU 2 TERRE ET VERGER

ENTREE **velouté de butternut aux noisettes torréfiées**

PLAT = suprème de volaille fermière rotie, mousseline de butternut oncteuses et poele de champignon

FROMAGE = Saint marcellin AOP

DESSERT **= *TARTELLETTE SABLEE Ganache chocolat et figues fraiches***

MENU 3 Fraicheur du marché

ENTREE Salade croquante de fenouil crevette citron vert et huile d'olive

PLAT Pavé de saumon snacké écrasée de pommes de terre a l'huile d'olive vierge et légumes croquants

FROMAGE = buchette de chèvre affinée et grain de raisin

DESSERT *= pannacotta vanille coulis de fruits*

Tout est pensé pour une organisation fluide et sans stress l

Je vous propose la livraison réfrigérée de votre commande selon votre zone géographique ou un retrait gratuit directement à au labo

Nous recommandons une commande 48H avant le jours souhaité

ACOMPTE DE 30 % a la commande

MAIL lesjumeauxauthentiques@gmail.com

tel 0756150136 .





Les témoignages

“Un sans-faute du vin d'honneur au dessert. Nos invités parlent encore du buffet de la mer ! Une équipe discrète, efficace et d'une grande gentillesse. »

Nous avons fait appel au Chef pour notre séminaire annuel (50 pers.). L'organisation était parfaite et la qualité des pièces cocktail a impressionné nos partenaires. »

« Une expérience incroyable pour nos déjeuners de travail les plateaux sont parfaits

