



PRESTATION PLATEAUX REPAS EN LIVRÉ.

LE BEC FIN TRAITEUR
A VOTRE SERVICE.....





- **COMPOSITION PLATEAU REPAS BEC FIN :**
- **EMBALLAGE ÉCO-DESIGN : PORTE FEUILLE SOUPLE COMPOSÉ DE 5 COMPARTIMENTS AVEC COUVERTS, VERRE, SERVIETTES ET PAIN.**
- **EMBALLAGE PRESTIGE : COULEUR COMPOSÉ DE 5 COMPARTIMENTS AVEC COUVERTS, VERRE, SERVIETTES ET PAIN.**

(TOUS NOS EMBALLAGES SONT FABRIQUÉS EN FRANCE ET SONT RECYCLABLES)

Nos plateaux repas froids ou chauds A 16.80 € HT (supplément chauds 1.50 € HT).

- **Concernant les plateaux repas chauds :**
Le plat principal vous sera livré en barquette micro-ondable.

Et nos plateaux repas froids prestiges A 22.00 € HT .





MENU N°1

PETIT FLAN DE GIROLLES AU PARMESAN
AIGUILLETES DE POULET AU CITRON CONFIT, RIZ AUX AMANDES
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
TIRAMISU A LA FRAISE



MENU N°2 (UNIQUEMENT FROID)

SALADE DE PATES À L'ITALIENNE , TOMATE MOZZA ET JAMBON CRU
TRANCHES DE ROSBEEF SAUCE AU POIVRE, MILLE FEUILLES D'AUBERGINES
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
TIRAMISU CRÈME ANGLAISE

MENU N°3

TARTARE DE SAINT JACQUES SUR SA CRÈME DE PETITS POIS À LA MENTHE
PAVÉ DE SAUMON RÔTI AU BEURRE BLANC, FLAN DE CHAMPIGNON, FAGOT D' HARICOT VERT
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
DÉLICE CARAMEL PRALINÉ

MENU N°4

SALADE LYONNAISE, ŒUF MOLLÉ , CROUTON, MESCLUN
SUPRÊME DE POULET FARCI AUX CHAMPIGNONS , POLENTA CRÉMEUSE
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE

MENU N°5 (MENU VÉGÉTARIEN).

PETIT FLAN DE GIROLLES AU PARMESAN
TARTELETTE CHÈVRE ÉPINARD, SALADE DE MESCLUN À L'HUILE D'OLIVE
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
TARTE TROPÉZIENNE





NOTRE GAMME PRESTIGE.

A 22.00 € HT.

MENU N°1

SALADE DE MESCLUN ŒUF POCHÉ CROUTONS GRILLÉS TOMATES CONFITES
MI- CUIT DE BONITE SAUCE VIERGE À L'HUILE D'OLIVE ET SES PETITS LÉGUMES PRINTANIER
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
DÉLICE AUX DEUX CHOCOLATS

MENU N°2

SAUMON FUMÉ SUR SON BLINIS DE POMME DE TERRE
PICATAS DE VEAU AUBERGINE PARMESANE
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
MOELLEUX CARAMEL BEURRE SALÉ

MENU N°3

FOIE GRAS FRAIS SUR PAIN D'ÉPICE CRÈME DE BALSAMIQUE
EMINCÉ DE MAGRET POÊLÉ AU MIEL DE PROVENCE FAGOT DE HARICOT VERT
PORTION DE FROMAGE ET PETIT PAIN
CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES





NOS BOISSONS:

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE :

*PIGOUDET

8,50 € HT – (10,20 € TTC)

COTE DU RHÔNE

*DOMAINE DE MARRENON ROUGE, ROSÉ ET BLANC

6,50 € HT – (7,80 € TTC)

BOISSONS SOFTS – CAFÉ ET THE :

*COCA REGULAR – COCA ZÉRO – 1,5 L

4,54 € HT - (5,00 € TTC)

*JUS DE FRUITS – 1,00 L

3,63 € HT - (4,00 € TTC)

*BOUTEILLE D'EAU PLATE ET GAZEUSE 1,5 L

2,27 € HT - (2,50 € TTC)

*EAU PLATE ET GAZEUSE EN 0,50 CL

1,50 € HT - (1,65 € TTC)

*THERMOS DE CAFÉ ET DE THE POUR 10 PERS

13,00 € HT(14,30 € TTC)





LA LIVRAISON (CRÉNEAU HORAIRE 30 MINUTES):

MARSEILLE (8ÈME, 9ÈME)
MARSEILLE (AUTRE)
AUBAGNE / AIX
CASSIS / LA CIOTAT / MARIGNANE

10,00 € HT- (11 € TTC)
18,18 € HT- (20 € TTC)
40,00 € HT- (44 € TTC)
50,00 € HT- (55 € TTC)

COMMANDE SUPÉRIEURE A 200,00 € HT-(220€ TTC)
SUR MARSEILLE ET UNIQUEMENT EN SEMAINE LE MIDI
LIVRAISON OFFERTE





VOS INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS:



**PIERRE DE MIRIBEL PRÉSIDENT
06 22 02 41 91**

**OLIVIER CROKAERT RESPONSABLE RESTAURATION ET SUIVI DE PRESTATIONS
04 91 71 30 88**

**LIONEL ABDOU RESPONSABLE COMMERCIAL ET LOGISTIQUE
06 21 71 18 90**

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT OU MODIFICATION.
NOUS NOUS ADAPTERONS A VOTRE ENVIE ET VOTRE BUDGET...
04 91 71 30 88**