



PRESTATION DE 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

Risoni au thon à l'arrabiata (Une salade de pâtes Risoni, thon, poivron rouge frais, tomate fraîche, relevée d'une sauce vinaigrette tomatée avec de l'oignon rouge, de l'ail, du basilic et du piment de Cayenne.)

Mi cuit de dos de bonite sauce soja sésame grillée légumes croquants

Portion de Fromage et petit pain

Moelleux ananas framboise et son biscuit noix de coco



MENU N°2

Salade de pâtes à l'italienne sur son mesclun

Tranches de Rosbeef pomme de terre grenailles, légumes de saison sauce au poivre

Portion de Fromage et petit pain

Le tiramisu



MENU N°3

Salade de quinoa , vinaigrette d'agrumes

Dos de cabillaud rôtis, sauce béarnaise, légumes de saison

Portion de Fromage et petit pain

Charlotte aux fruits rouges



MENU N°4

Salade façon thaï (nouilles, crevettes, fèves, soja)

Ballotin de volaille et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Portion de Fromage et petit pain

Fondant au chocolat crème anglaise



MENU N°5 végétarien

Flan de champignons et sa vinaigrette crème balsamique

Mille feuille de légumes confits, tarte fine de carottes

Portion de Fromage et petit pain

Salade d'agrumes en fraîcheur

NOTRE GAMME PRESTIGE,

A 22.00 € HT.

MENU N°1

*Tartare de saint jacques sur sa crème de petits pois à la menthe
Filet de loup à l'huile d'olive et son mille feuille de légumes confits
Portion de Fromage et petit pain
Palet craquant citron meringuée*

MENU N°2

*Saumon fumé sur son blinis de pomme de terre
Pièce de bœuf confite dans son jus écrasé de pomme de terre
Portion de Fromage et petit pain
Le tiramisu à la fraise coulis de fruits rouges*

MENU N°3

*Mi cuit de foie gras, confiture d'oignon et son mesclun
Emincé de magret de canard sur son sa rosace de pomme de terre
Portion de Fromage et petit pain
Gros macaron et son coulant caramel beurre salé*



NOS BOISSONS:

AOP coteaux d'Aix en Provence :



*PIGOUDET

cote du Rhône

8,50 € HT – (10,20 € TTC)

*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 Granini– 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)	11,00 TTC
MARSEILLE AUTRES	20,00 TTC
AIX en Provence	70,40 TTC
Aubagne	35,20 TTC
Cassis	35,20 TTC
la Ciotat	48,40 TTC
MARIGNANE	55,00 TTC
ALLAUCH	30,80 TTC
PLAN DE CUQUES	35,20 TTC
HOPITAL NORD	35,20 TTC

COMMANDE Supérieure A 250,00 € HT-(275,00€ TTC)

sur Marseille et uniquement en semaine le midi LA LIVRAISON EST 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