

PRESTATION DE PLATEAUX REPAS

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 A 16.80 € HT.
(Commande minimum de 5 plateaux)

Et nos plateaux repas froids prestiges A 22.00 € HT.
(commande minimum de 5 plateaux)



LEBECFIN
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | CONSEILS

04.91.71.30.88



MENU N° 1

*Salade de gambas aux mandarines
Corolle de sole tropicale farcie et son risotto
Portion de Fromage et petit pain
Biscuit moelleux et son crémeux au citron*

MENU N° 2

*Salade de pâtes à l'italienne sur son mesclun
Tranches de Rosbeef, sauce au poivre poêlée gourmande
Portion de Fromage et petit pain
Tiramisu*

MENU N° 3

*Salade d'endives, noix, croutons, petits dés de fourme d'Ambert
Fondant de poulet farcis aux cèpes et noisettes, gratin de pommes sarladaises
Portion de Fromage et petit pain
Tarte tatin coulis de caramel*

MENU N° 4

*Tartare de saumon assaisonné minute sur son mesclun
Fish and chips de cabillaud sauce tartare, légumes de saisons
Portion de Fromage et petit pain
Tarte tropézienne*





MENU N°5 végétarien

*Flan de champignons, vinaigrette crème balsamique
Tatin de légumes confits , garniture potagère
Portion de Fromage et petit pain
Entremet douceur mangue et passion*



MENU N°6

*Salade de tomates , cubes de fêta huile d'olive
Aiguillettes de poulet marinées au citron, ratatouille provençale
Portion de Fromage et petit pain
Tarte tatin*



MENU N°7

*Charcuterie et ses condiments
Rôtis de veau, écrasé de pomme de terre à la truffe blanche
Portion de Fromage et petit pain
Fondant au chocolat crème anglaise*



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

*Dos de bonite mi- cuit vinaigrette sésame .
Mignon de veau confit et ses pommes grenailles
Portion de Fromage et petit pain
Délice au chocolat*

MENU N°3

*Mi cuit de foie gras, confiture d'oignon et son mesclun
Emincé de magret de canard et son gratin à la truffe blanche
Portion de Fromage et petit pain
Gros macaron et son coulant caramel beurre salé*





Les plateaux bec fin:

Plateaux d'éventail de viandes froides à 45.00 € TTC

(Roast-beef, volaille, gigot d'agneau, porc...) accompagné de sauces variées

Plateaux d'assortiment de charcuteries fines à 40.00 € TTC

(Saucisson sec, chiffonnade jambon cru, chorizo, terrine de campagne
Et terrine de rilette) accompagné de condiments
Pain de campagne tranché

Plateaux de fromages de nos régions à 33.00 € TTC

Pain de campagne tranché
« Assortiment de tome, pâte dure et molle, chèvre, brie, ... »

Plateaux Kan'Yona (64 pièces) à 78.00 € TTC

(24 Maki saumon et avocat, concombre, 24 California rolls saumon et avocat, poulet pané avocat spicy, tempura crevette avocat mayo spring rolls, 16 Sushi saumon, crevette) Wasabi gingembre sauce sucré salé

Plateaux Ekusutora (104 pièces) 126.00 € TTC

(24 Sushi saumon, thon, crevettes, 24 Maki saumon, avocat, concombre, 32 California rolls saumon avocat, thon avocat, surimi avocat, saumon fromage, 24 Spring rolls saumon avocat, thon avocat, saumon fromage) Wasabi gingembre sauce sucré salé

Plateaux de sushi pour les Végan (24 pièces) 32.00 € TTC

(8 California beignet de courgette, 8 Maki concombre tempura de légumes, 8 Spring beignets de courgette avocat.) Wasabi gingembre sauce sucré salé

NOS BOISSONS:

AOP coteaux d'Aix en Provence :

*Pigoudet première

8,50 € HT – (10,20 € TTC)

Cote de Provence varois:

*Crazy Tropez Domaine TROPEZ VAR Rouge, rosé ou blanc

6,50 € HT – (7,80 € TTC)

*Escarelle les bastides AOC (rouge rosé blanc)

11,66 € HT – (14,00 € 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

Engagement environnemental (nos plateaux repas)

Tous nos produits sont fabriqués en France afin de réduire au maximum l'empreinte carbone et ils sont tous destinés à maintenir leur utilité dans le temps.

L'ensemble de la gamme plastique est fabriquée en APET (polyéthylène téréphtalate amorphe) ou en PP (polypropylène) 100 % recyclable et nous avons le choix de ne plus utiliser de PS (polystyrène).
Grace au tri sélectif, ils sont ensuite transformé pour rentrer dans de nouveaux cycle de production ce qui contribue positivement au bilan énergétique.

Nous utilisons des produits recyclables, facile pour le tri de nos clients.