



LES PLATEAUX REPAS



Plateaux repas froids 18,80 € HT

Commande minimum de 5 plateaux

PLATEAU 1

- Trilogie de nems poulet, crevette et crabe
- Pad Thaï (bœuf, poulet, crevette) soja et condiments
- Portion de Fromage et petit pain
- Crumble pomme et fruits rouges

PLATEAU 2

- Salade de tomates ancienne et burrata crémeuse
- Tagliatta de bœuf, poêlée gourmande aux pointes d'asperge
- Portion de Fromage et petit pain
- Framboisier à la pistache

PLATEAU 3

- Gravlax de saumon du jour
- Steak de thon sauce vierge et riz sauvage
- Portion de Fromage et petit pain
- Tarte citron meringuée

PLATEAU 4

- Salade de pâtes à l'italienne, burattina et pesto
- Aiguillettes de poulet au barbecue et légumes confits
- Portion de Fromage et petit pain
- Tiramisu

PLATEAU 5 végétarien

- Médaillon de chèvre pané et tomates séchées
- Quiche de légumes provençaux et salade du jour
- Portion de Fromage et petit pain
- Salade de fruits frais de saison

PLATEAU 6

- Salade de risotti feta et olive grec
- Boulettes de bœuf et ratatouille
- Portion de Fromage et petit pain
- Millefeuille à la vanille

PLATEAU 7 SANS GLUTEN/SANS LACTOSE

- Salade de quinoa et riz brun
- Filet de saumon, riz noir avocat soja et haricots rouge azuki
- Portion de fromage et petit pain serviette
- Salade de fruits frais de saison

Les viandes sont d'origine Française ou UE

Les légumes d'origine Française, Provence et UE

Les poissons sont d'origine atlantique, mer du nord et océan indien.

Fromage du jour : gouda, emmental, fromage frais aux herbes, camembert, tome...)

Tous nos produits sont susceptibles de contenir du gluten ou du lactose ou tout autre allergène.

Pour tout menu sans gluten ou sans lactose ou tout allergène spécifié, le bec fin fait tout son possible pour assurer l'absence d'allergène.

Nous ne pouvons pas garantir à 100% la non-trace d'allergène.

Le Bec fin décline toute responsabilité en cas de réactions allergiques.

Plateaux repas froids prestige 23,00 € HT

Commande minimum de 5 plateaux

PLATEAU 1

- Carpaccio de thon et espadon
- Filet de saumon et légumes croquants
- Portion de Fromage et petit pain
- Macaron vanille et framboise

PLATEAU 2

- Buratta cremeuse et tomates a l'ancienne
- Pièce de bœuf grillé lingot de polenta a la provençale
- Portion de Fromage et petit pain
- Flan patissier

PLATEAU 3

- Tarte tatin et pousses de salade
- Quiche épinard fromage frais et pignon de pin
- Portion de Fromage et petit pain
- Tarte fine au pomme



Nos boissons

12,00 € TTC	Vin AOP Pigoudet première (rouge rosé blanc)
22,80 € TTC	Domaine De Bagnol AOC Cassis (rosé et blanc)
30,00 € TTC	Le champagne « Paul Romain brut exception »
5,00 € TTC	Coca regular, Coca zero - 1L
4,00 € TTC	Jus de fruits - 1L
2,50 € TTC	Bouteille d'eau plate et gazeuse - 1,5L
1,65 € TTC	Eau plate et gazeuse - 0,5L
16,50 € TTC	Thermos de café ou de thé pour 10 personnes



La livraison

Créneau horaire 2 h

22,00 € TTC	Marseille
55,00 € TTC	Aix en Provence
38,50 € TTC	Aubagne
38,50 € TTC	Cassis
44,00 € TTC	La Ciotat
55,00 € TTC	Marignane
38,50 € TTC	Allauch
38,50 € TTC	Plan de Cuques
38,50 € TTC	Hôpital nord



LEBECFIN

TRAITEUR



Vos interlocuteurs privilégiés

Lionel Abdou Chargé de projets

06 21 71 18 90

Jean-Baptiste Berthon Responsable évènementielle

06 27 81 57 40

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement ou modification.
Nous nous adapterons en fonction de votre envie et votre budget...

info@becfin.fr

lionel@becfin.fr



