

Menu lunchbox

Automne

Notre menu Lunchbox Automne 2025 célèbre les saveurs de la saison avec des recettes créatives, colorées et équilibrées. Pensé comme une solution clé en main, il est livré directement dans votre bureau ou sur votre lieu de production pour vous permettre de déjeuner sainement, facilement et sans contrainte.

Formule Entrée / Plat / Dessert

25€ HT

+72€ HT Livraison (via camionnette réfrigérée)

Paris Intramuros du Lundi au Vendredi



entrées

Houmous zaatar et grenade, pain tressé maison

Talade carottes râpées sauce aux agrumes et fruit de la passion, cranberries, avocat, pecorino

Cake salé courge, feta & olives, labneh aux fleurs

Talade fenouil, poire, jeunes pousses et bleu, granola salé vinaigrette miel

plats

Poulet du couronnement (poulet cuit basse température servi froid avec une sauce sucrée-salée, amandes torréfiées et coriandre fraîche) & taboulé revisité (freekeh, aubergines, feta, tomates confites) viande

Pavé de saumon sauce Bridget Jones (sauce pignons, olives vertes et câpres), grenailles rôties et sauce yaourt poisson

Bowl freekeh aux herbes, patates douces rôties, oeuf mollet, guacamole & feta veggie

Bowl kale, patates douces rôties, pois chiches aux épices, sauce cajou et guacamole vegan & sans gluten

Tarte salé oignons rouge, patate douce, feta & miel servi avec petites salade de saison veggie & sans gluten

desserts

Cheesecake vanille & fruits de saison

Mousse au chocolat noir, noisettes torréfiées, grué de cacao sans gluten

Tiramisù café et cacao

Cake à l'orange et oranges confites, chantilly cardamome, pistaches concassées



ma cuisine





MENU

AUTOMNE
2025

Jacquie
Club

CARTE DES BOISSONS

(Prix HT en euro €)

soft

Jus de Pomme maison Vassout 1l - **10€**

Jus de Poire maison Vassout 75cl - **10€**

Jus de Pomme pétillant maison Vassout 75cl - **12€**

Jus de Poire pétillant maison Vassout 75cl - **12€**

Evian 75cl - **6€**

Badoit 75cl - **4,50€**

Charitea Thé Vert gingembre 33cl - **4,50€**

alcool



Champagne Veuve Pelletier 75cl - **52€**

Prosecco Riccadonna 75cl - **21€**

Bière blonde Tahiti 5° 33cl - **5€**

Bière blanche Felsgold 4,5° 33cl - **4€**

W in rouge BIO du moment - **25€**

W in blanc BIO du moment - **25€**

W in rosé BIO du moment - **20€**

fontaines 5L

(environ 40 verres)

Fontaine à Spritz Saint Germain à la fleur de Sureau - **220€**

Fontaine thé glacé maison selon saison - **50€**

Fontaine Bissap glacé - **50€**

formules

Formule 8 pièces

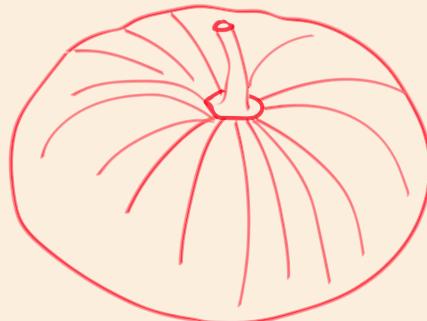
(6 pièces salées + 2 pièces sucrées) 25€ HT par personne

Formule 10 pièces

(8 pièces salées + 2 pièces sucrées) 30€ HT par personne

La carte peut être légèrement modifiée
selon les arrivages.

Les pièces sont livrées, joliment dressées sur des
plateaux et prêtes à être dégustées sans couverts.



CARTE DES PIÈCES COCKTAIL

salé

Blini labneh, truite fumée, oeufs de truite, aneth, baies roses
Blini crème de thon, baies roses, concombre, micro-pousses

Club sandwich crème de thon & kimchi
Club sandwich chou rouge, sauce yaourt, halloumi rôti au miel

Terrine houmous, crudités, fleurs comestibles (petites cuillères en bois fournies)
Terrine oeufs mimosa rose, anchois, fleurs comestibles (petites cuillères en bois fournies)

Cake salé, courge, feta et noisettes - labneh aux fleurs
Cake salé poireaux, comté râpé, moutarde à l'ancienne - labneh aux fleurs

Tartelette façon quiche poireaux, chèvre, noisettes
Tartelette façon quiche carottes, cumin, ricotta

Brochette figues, mozzarella, coppa, basilic
Chausson blettes, zestes de citron féta & raisins secs
Banh-mi (pain brioché), mayonnaise srirasha, champignons au miso, tofu mariné
sirop d'érable, crudités, coriandre

Bun crème ricotta, potimarron rôti, figues, olives, miel
Pissaladière de ma grand-mère aux oignons, anchois, olives noires
Cornbread, crème ricotta ou (labneh végétal), pickles et fleurs vegan & sans gluten

Tatin d'échalotes, feta, thym citronné
Mini avocado toast, labneh, crème avocat, fleurs fraîches, persil, graines torréfiées

Cannelé truite fumée & aneth, labneh, oeuf de truite

Cracker, billes de chèvre cranberries, pistaches, pavot, feuille de shiso frais
Tablés olives et parmesan à la farine de pois chiche, chutney de raisin, Tête de Moine sans gluten



CARTE DES PIÈCES COCKTAIL

sucré

Cookie chocolat noir, halva pistache, graines de sésame

Cookie chocolat noir, amandes, noisettes, fleur de sel

Cheesecake vanille et fruits de saison

Barre crue chocolat noir, pollen et fleurs de roses séchées vegan & sans gluten

Energy ball façon snickers, enrobage chocolat vegan & sans gluten

Carotte cake, chantilly maison à la vanille sans gluten

Banana bread aux dattes, caramel d'amandes, roses séchées sans gluten

Cake citron & pavot, labneh sucré, lemon curd sans gluten

Tartelette au citron, fleurs fraîches et fruits de saison

Brownie chocolat noir & éclats de caramel

Brownie vegan, cru & sans gluten

verrines

Mousse au chocolat, grue de cacao, amandes torréfiées (petites cuillères en bois fournies)

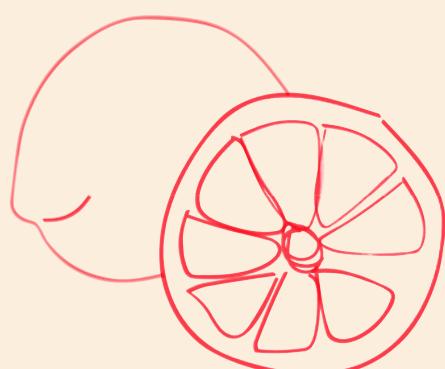
Tiramisù café, grue de cacao (petites cuillères en bois fournies)

bouchées

(à partir de 50 personnes)

Tartelette ganache chocolat noir & pollen

Tartelette au citron, fleurs fraîches et fruits de saison



ma cuisine

