

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

*H***oumous** zaatar et grenade, pain tressé maison

*S***alade** carottes râpées sauce aux agrumes et fruit de la passion, cranberries, avocat, pecorino

*C***ake salé** courge, feta & olives, labneh aux fleurs

*S***alade** fenouil, poire, jeunes pousses et bleu, granola salé vinaigrette miel

plats

*P***oulet** 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

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

*B***owl freekeh** aux herbes, patates douces rôties, oeuf mollet, guacamole & feta veggie

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

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

desserts

*C***heesecake** vanille & fruits de saison

*M***ousse** au chocolat noir, noisettes torréfiées, gruë de cacao sans gluten

*T***iramisù** café et cacao

*C***ake** 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€**

Vin rouge BIO du moment - **25€**

Vin blanc BIO du moment - **25€**

Vin 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

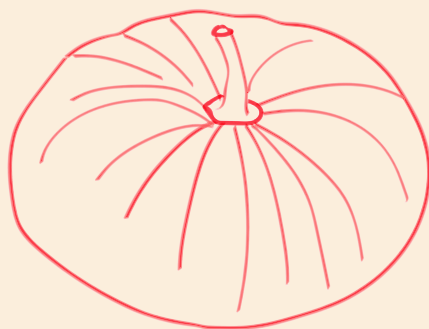
(6 pièces salées + 2 pièces sucrées) 25€ HT par personne

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

Verrine houmous, crudités, fleurs comestibles (petites cuillères en bois fournies)

Verrine 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 feta & 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)

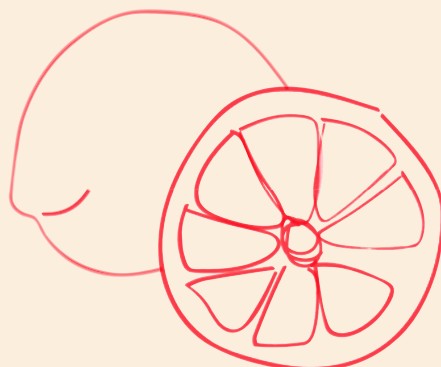
Tiramisù café, grue de cacao (petites cuillères en bois fournies)

bouchées

(à partir de 50 personnes)

Tartelette ganache chocolat noir & pollen

Tartelette au citron, fleurs fraîches et fruits de saison



ma cuisine

