

Nos plateaux repas d'entreprise



Chez **Maison Bretzmann**, nous avons à coeur de **cuisiner** exclusivement des **produits frais** et de **qualité**.

Pour une **réunion**, un **séminaire** ou tout autre **événement dans votre entreprise**, n'hésitez pas à nous contacter pour commander vos **plateaux repas froids**, livrés directement dans vos locaux.

Comme nous travaillons des produits frais et dans un souci d'organisation, nous acceptons les commandes **à partir de 4 plateaux repas**.

De **4 à 6 pers**: 1 variété au choix **7 à 15 pers**: 2 variétés au choix à partir de **15 pers**: 3 variétés au choix

Livraison gratuite à:

Bischheim, Hoenheim, schiltigheim, Souffelweyersheim, Reischtett

Tarif livraison:

0-5 km : gratuit 5 à 15 km : 6€ HT 15 à 25 km : 9€ HT 25 à 45 km : 13€ HT

Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter: Par **mail**: bonjour@maisonbretzmann.com

Par **téléphone**: 06 45 11 58 53









LE HEALTHY

Entrée: **Guacamole / Tortillas aux épices**Plat: **Gambas snackées / Boulghour aux / légumes / Mayonnaise au curry**

Fromage: Brie ou comté

Dessert: Carpaccio d'oranges au miel

LE FERMIER

Entrée: Oeuf mimosa / Pickles /

Sucrine

Plat: Filet de poulet mariné / Coéur

de blé / Sauce tartare Fromage: Brie ou comté

Dessert: Crumble aux pommes

caramélisées





L'ALSACIEN

Entrée: **Terrine de campagne / Sucrine**Plat: **Salade mixte / Tomate / Oeuf / Cornichons**

Fromage: Munster

Dessert: Tarte aux pommes/cannelle

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE

<u>LE VÉGÉTARIEN</u>

Entrée: Avocado toast

Plat: **Salade de quinoa / Légumes verts / Fêta / Mélange de graines**

Fromage: Brie ou comté

Dessert: Mousse chocolat / Noisettes





LE "TERRE & MER"

Entrée: **Saumon Fumé / Tsatsiki / Pain suédois**

Plat: Viandes froides (Quasi de veau / Rosbif) / Salade de pommes de terre / grenailles / Sauce tartare

Fromage: Brie ou comté

Dessert: Mousse chocolat / Noisettes

<u>L'EXOTIQUE</u>

Entrée: **Houmous Betterave / Pita**Plat: **Saumon snacké / Quinoa aux**

légumes verts / Sauce yaourt

Fromage: Brie ou comté

Dessert: Finger Chocolat-Coco



*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE

L'AUTOMNAL



Entrée : **Roulé de saumon aux fines herbes**

et graines, mesclun

Plat : **Rôti de veau rosé, salade de lentilles vertes, carottes cuites, œuf dur, persil,**

cumin et jeunes pousses

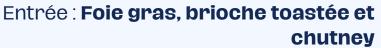
Fromage : Brie ou comté

Dessert : Carrot cake et glaçage citron









Plat : Ballotine de volaille, sauce morilles, quartiers de potimarron rôtis et gratin dauphinois

Fromage : Brie ou comté

Dessert : **Crème légère au marron, pâte** sablée et meringue croustillante

