



LES PLATEAUX REPAS

AUTOMNE / HIVER 2022 -23

Contact

📞 04 72 97 09 34

✉️ traiteur3@prestal.fr



Nos formules

Minimum de commande : 8 convives

Nos chefs ont travaillé une carte aux couleurs et aux saveurs de saison : retrouvez dans nos plateaux les odeurs des sous bois, du coin du feu et des promenades hivernales



PLATEAU NATURE

Un très bon rapport qualité prix pour vos réunions courantes

14,30 € HT / 15,73 € TTC

COFFRET REUNION

Esthétique et pratique, ses menus savoureux ne vous décevrons pas.

16,95 € HT / 18,65 € TTC



PLATEAU GOURMAND

Des plateaux repas haut de gamme, parfaits pour des fins gourmets.

22,95 € HT / 25,25 € TTC

Plateau nature

3 MENUS ET UNE FORMULE DU JOUR



LE REGIONAL

- Cake de patate douce et panais au curry, salade de mâche aux noix
- Filet de poulet de région rôti au miel, lentilles vertes, pépinettes aux légumes
- Pavé d’Affinois
- Tarte fine aux pommes et coings

LA MAREE

- Tartare de betterave à la grenade et graines de courge, toast de pain grillé
- Criée du jour à la crème d’aneth, pommes de terre sauce Gribiche
- Fourme d’Ambert
- Opéra

LE VEGETARIEN (sans gluten)



- Duo de chou et carotte aux pommes et raisins secs
- Moelleux aux champignons et châtaignes, pois chiches à l’orange, coriandre
- Buchette de chèvre
- Salade de fruits de saison

L’ARDOISE DU CHEF

Idéale pour les commandes récurrentes : le Chef vous fera profiter de son inspiration du jour, des produits du moment, frais, uniques et cuisinés 100% maison.

A partir de 10 plateaux, choisissez 2 menus différents



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande, nous adapterons le menu à vos besoins.

Coffret réunion

3 MENUS ET UNE FORMULE DU JOUR

LE TERROIR

- Salade de patate douce, quinoa et chèvre de la ferme Chasse nuage
- Ballotine de volaille de région aux champignons, mini penne aux épinards
- Demi Saint Marcellin
- Tartelette aux pommes et à la courge

LE PECHEUR

- Wrap végétarien aux saveurs asiatiques avec une crème au wasabi
- Poisson du jour en aioli et légumes de saison
- Bûche du Pilat
- Tartelette mousseline aux fruits frais de saison

LE POKE BALL VEGETARIEN



- Duo riz et quinoa, chou rouge, mangue, carotte, fève de soja, et avocat
- Fourme d'Ambert
- Opaline (biscuit noisette, mousse vanille et chocolat Dulce Valrhona)



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Spécifiez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.

L'ARDOISE DU CHEF

Idéale pour les commandes récurrentes : Le Chef vous fera profiter de son inspiration du jour, des produits du moment, frais, uniques et cuisinés 100% maison.

A partir de 10 plateaux, choisissez 2 menus différents



Plateau gourmand

3 MENUS ET UNE FORMULE DU JOUR

LE CARNE

- Tarte aux cèpes et à la ricotta, salade de mâche aux copeaux de Cantal
- Tranché de bœuf à la moutarde au moult de raisin, millefeuille de pommes de terre et panais
- Duo de fromages de région
- Eclair façon Paris Brest

LA CRIEE

- Toast de crabe, mangue et avocat
- Dos de cabillaud aux câpres et aux agrumes, fondue de poireau et écrasé de pommes de terre
- Duo de fromages de région
- Millefeuille pâtissier

L'AUTOMNE (VEGETARIEN)



- Panacotta de chèvre et crémeux de betterave
- Risotto au potiron, noisettes et copeaux de Tomme de Savoie
- Duo de fromages de région
- Royal 3 chocolats (sans gluten)



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Spécifiez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.

L'ARDOISE DU CHEF

Idéale pour les commandes récurrentes : Le Chef vous fera profiter de son inspiration du jour, des produits du moment, frais, uniques et cuisinés 100% maison.

A partir de 10 plateaux, choisissez 2 menus différents



Commande & Livraison

Notre équipe logistique assure la **livraison** à l'heure à au lieu souhaité.

FORFAIT LIVRAISON	Semaine	Week-End
ZONE 1 Lyon Est et Rive Gauche	28,50 € HT	45,50 € HT
ZONE 2 Lyon Ouest et Rive Droite	35,75 € HT	52 € HT
ZONE 3 Grande Couronne	45,50 € HT	65 € HT

Nous proposons également des **boissons** avec vos plateaux repas
Consultez-nous



1/3 de notre
flotte est
100 % électrique
pour limiter
notre impact

Minimum de commande : 8 plateaux

Pour toute information,
contactez notre équipe commerciale

✉ traiteur3@prestal.fr
☎ 04 72 97 09 34

10 rue Sigmund Freud – 69120 VAULX EN VELIN
www.prestal.fr





Une commande qui a du **sens**



Créée au service de l'emploi,
Prestal est une entreprise dont l'activité
économique sert de support
à l'inclusion :

**20 plateaux repas =
7 h d'insertion générées !**

Rendez vous sur notre [site internet](#)
pour en savoir plus sur notre mission !