



LES PLATEAUX REPAS

AUTOMNE/HIVER 2026

Des recettes gourmandes et de saison pour tous vos événements



NOS ENGAGEMENTS

Saveurs



Une cuisine maison généreuse, locale et de qualité

- Sélection de produits frais, locaux et de saison
- Priorité aux labels de qualité (Bio, AOP, IGP, Label Rouge...)
- Mise en valeur des produits régionaux
- Boissons 100 % artisanales et locales
- Réceptions et menus entièrement personnalisables à votre image

Talents



Notre vocation : l'insertion professionnelle

- L'humain au coeur de notre projet
- 73 personnes éloignées de l'emploi accompagnées en 2025
= 55 091 h de travail en insertion
- 76% de retour à l'emploi après Prestal

Environnement



Une démarche responsable de la cuisine à la livraison

- Cuisine anti-gaspi et dons si surplus
- 3.5T de fruits & légumes déclassés sauvés /an grâce au partenariat avec Atypique
- Emballages écoresponsables
- 7 flux de tri pour valoriser les déchets
- 90% des livraisons sans service réalisées en camion électrique
- Contrat énergie verte

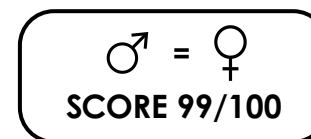


Labélisé depuis 10 ans



RÉSEAU
LA TABLE DE CANA

Membre du réseau national



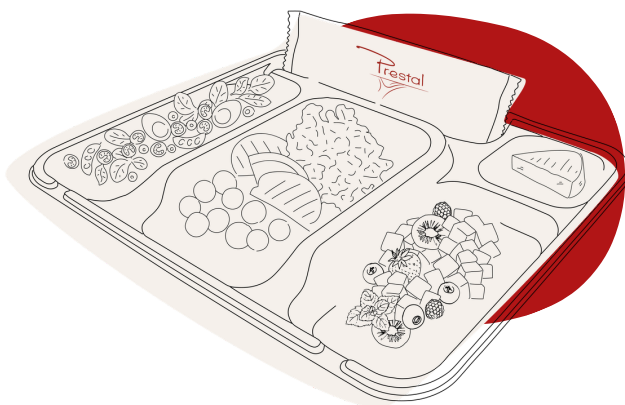
Index égalité professionnelle
femmes/hommes 2025

NOS FORMULES PLATEAUX REPAS

MINIMUM DE COMMANDE : 8 PLATEAUX

PLATEAU NATURE

La simplicité du naturel :
un plateau repas
équilibré et savoureux



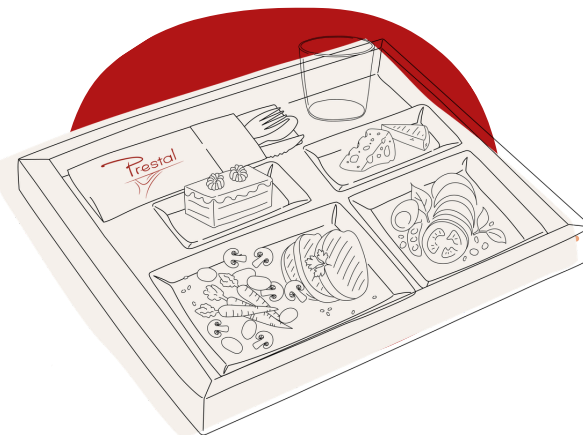
POKE BOWL

Des bols raffinés et
savoureux, pensés pour
les amateurs de fraîcheur



COFFRET RÉUNION

Un coffret gourmand et
esthétique pensé pour vos
moments de travail



PLATEAU GOURMAND

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

Tous nos plateaux-repas comprennent un kit couverts, une serviette, un verre et un pain individuel.

PATEAU NATURE

MENU FERMIER

🌱 **Salade croquante céleri,**
pomme, Cantal et noix du
Dauphiné

Poulet sauce cajun,
riz basmati aux petits
légumes et herbes fraîches

1/4 de St Félicien

Moelleux aux pommes
caramélisées, crémeux
praliné noisette

Allergènes : gluten, fruits à coques,
oeufs, lactose, moutarde, céleri

MENU OCÉAN

🌱 **Chou rouge et blanc,**
carotte, cacahuète,
graines de courge

Colin aux épices,
façon dukkah
boulgour aux légumes
rôtis

Buchette de chèvre

Salade de fruits frais

Allergènes : gluten, graines de sésame,
arachides, oeufs, lactose, soja,
moutarde, sulfites, poisson

🌱 MENU NOMADE

Tartare de légumes d'hiver
tandoori

Galette haricot rouge
patate douce,
semoule d'épeautre
au butternut, citron confit

Rogeret du Forez

Moelleux au chocolat noir
fève Tonka, crème café

Allergènes : gluten, oeufs, lactose,
soja, sulfites, céleri



Tous nos plateaux repas sont livrés froids avec un pain individuel tradition



🌱 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins

COFFRET RÉUNION



TERROIR

**Salade de chou rouge
au magret fumé**, poires
rôties, endives et noisettes
torréfiées

**Ballotine de volaille
épinards cèpes**,
crozets au sarrasin,
petits légumes moutardés

Tommette de Yenne

**Entremet châtaigne
myrtille**

Allergènes : fruits à coques, oeufs,
lactose, moutarde, céleri

PÊCHEUR

Wrap truite fumée,
betterave crue et cuite,
graines de moutarde et
herbes fraîches

Grenadier bleu sauvage
façon aïoli,
légumes de saison
au bouillon safrané

Fourme de Montbrison

Fondant chocolat noisette

Allergènes : gluten, fruits à coques, oeufs,
lactose, soja, moutarde, sulfites,
poisson, céleri

FRAÎCHEUR

Salade de lentilles beluga,
courge rôtie, fourme et
vinaigrette fumée

Cake au poireau,
noix et Cantal,
poêlée de légumes
de saison

1/2 St Marcelin

Entremet coing

Allergènes : gluten, fruits à coques,
oeufs, lactose, moutarde

Tous nos plateaux repas sont livrés froids avec un pain individuel tradition



 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins

PATEAU GOURMAND

EVASION GOURMANDE

🌱 **Poireau vinaigrette**
œufs de caille et vieux Comté

Pavé de veau,
déclinaison de carottes,
perles de tapioca, sauce
moutardée

Duo de fromages de région

Tatin de poire
et poivre de Timut

Allergènes : gluten, fruits à coques,
oeufs, lactose, moutarde

VAGUE GOURMANDE

**Tartare de truite fraîche
et fumée,** fenouil, pomme
et céleri

Dos de cabillaud,
mouseline de brocoli
à l'huile d'olive, pomme
vapeur, sauce grenobloise

Duo de fromages de région

Financier pistache
insert citron

Allergènes : gluten, fruits à coques,
oeufs, lactose, soja, sulfites,
poisson, céleri

🌱 JARDIN GOURMAND

Tarte aux champignons
courge et noisette

Œuf parfait,
purée de potimarron, éclats
de châtaigne, panais rôtis et
crumble de Comté

Duo de fromages de région

Tartelette crémeuse
vanille chocolat

Allergènes : gluten, fruits à coques,
oeufs, lactose



Tous nos plateaux repas sont livrés froids avec un pain individuel tradition



🌱 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins

POKE BOWL

LA BASE

Duo de perles de riz et pois chiches, crudités
choux rouge, carottes, fèves de soja, mangue

au choix

VIANDE

**Poulet mariné au soja
et sésame**

*Allergènes : gluten, graines de
sésame, fruits à coques, arachides,
oeufs, lactose, soja*

POISSON

Crevettes sautées

*Allergènes : gluten, graines de
sésame, fruits à coques, arachides,
oeufs, lactose, soja, crustacés*

VÉGÉTARIEN

**Tofu mariné
et œuf de caille**

*Allergènes : gluten, graines de
sésame, fruits à coques, oeuf,
lactose, soja*

DESSERT DU CHEF

Tartelette du moment



 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins



UNE COMMANDE QUI A DU SENS

Fondée pour favoriser le retour à l'emploi de personnes éloignées du marché du travail, Prestal est une entreprise qui contribue activement à l'inclusion sociale



20
plateaux
repas

=

7h
d'insertion
générées



CONTACT



10 rue Sigmund Freud
69120 Vaulx-en-Velin



04 72 97 09 34



traiteur@prestal.fr



www.prestal.fr

