

ANNEXE 4

Lot n° 2 : PLATEAUX REPAS

CADRE DE REPOSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSES

Nota :

La taille des encadrés ci-dessous peut être modifiée.

Le titulaire peut également ajouter des encadrés supplémentaires s'il souhaite proposer davantage de formules que le nombre minimal de trois formules par prestations exigé.

Le titulaire doit indiquer le descriptif précis de chaque formule (produits ou mets proposés...).

Le nombre de pièces par personnes devra impérativement être renseigné.

PLATEAUX REPAS

Le titulaire propose deux gammes différentes pour les plateaux-repas :

- Gamme 1 standard ;
- Gamme 2 améliorée : par rapport à la gamme 1 standard, la gamme 2 améliorée prévoit des plats et/ou des produits complémentaires (une salade supplémentaire ou un fruit avec le dessert par exemple), et/ou de qualité supérieure (pains spéciaux, fromages affinés etc.) et/ou de préparation plus sophistiquée).

Chaque formule plateau-repas prévoit un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement au minimum:

- Une entrée ;
- Un plat principal (une viande ou un poisson et son accompagnement) ;
- Un pain individuel ;
- Du fromage ;
- Un dessert.

Chaque formule comprend également au minimum :

- Une bouteille d'eau de source de 33cl ;
- Une serviette;
- Sel, poivre
- Un jeu de couverts recyclés suffisamment solides au regard des plats (fourchette, couteau, cuillère).

➤ **Gamme 1 standard :**

1^{ère} formule Le terroir



Terrine de campagne et ses cornichons et oignon balsamique bio
 Rôti de porc et salade colorée de boulgour, haricots verts bio et poivrons bio
 Fromage du moment croquant bio aux amandes, mesclun
 Dessert du moment

2^{ème} formule le Végétarien



Mini de rouleau de printemps et sa sauce thaï
 Salade de riz bio, lentilles bio, avoine et légumes de saison bio
 Fromage du moment croquant bio aux amandes, mesclun
 Dessert du moment

3^{ème} formule Le pâturage



Salade de tomates et betteraves, burrata parfumée à l'huile Essentielle bio
 Suprême de caille rôtie et poêlée de légumes bio (pommes de terre grenaille, pousse germée, brocolis, haricots verts, fèves)
 Fromage du moment croquant bio aux amandes, mesclun
 Dessert du moment

➤ **Gamme 2 améliorée :**

1^{ère} formule L'incas



Salade estivale de tomates bicolores et poivrons bio
Filet de poisson, salade de quinoa et asperges vertes
Fromage du moment croquant bio aux amandes, mesclun
Dessert du moment

2^{ème} formule le trompe l'œil



Taboulé revisité de choux fleurs aux petits légumes bio de saison
Rôti de boeuf, pâtes bio
caponata(ratatouille, olives noires et vertes)
Fromage du moment croquant bio aux amandes, mesclun
Dessert du moment

3^{ème} formule L'océan



Duo de poissons fumés, raifort sur son lit de radis blanc
Tatakide thon, duo de tagliatelles de pâtes et légumes bio
Fromage du moment croquant bio aux amandes, mesclun
Dessert du moment

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

LES PLATEAUX REPAS ecolo et solidaires



Notre gamme change **deux fois par an** complètement (printemps/été et automne/hiver).
Lors de demandes **récurrentes**, nous pourrons vous proposer **un choix d'entrée ou de plat du moment**.
Le but étant que vous ne mangiez pas la même chose tout le temps !



Présentation du petit chocolat bio et issu du commerce équitable la marque ETHIQUABLE présent dans tous les plateaux repas

Ethiquable est une entreprise coopérative, autrement dit une SCOP : ce sont les salariés qui détiennent le capital de notre entreprise.

Depuis 10 ans, ils agissent en faveur d'un commerce équitable exigeant et soutiennent l'agriculture paysanne avec 49 coopératives de petits producteurs partenaires. Chacun de leurs produits équitables et bio est issu d'un seul terroir, d'une seule organisation avec laquelle ils ont identifiés un projet de développement et d'autonomisation. Ils accompagnent sur le terrain les producteurs pour réaliser ces projets de commerce équitable. Alors vite découvrez leurs cafés d'altitude, leurs grands crus de chocolat, et leurs thés d'origine.



Ce que PLANETE SESAME 92 vous propose de croquer comme chocolat

Des Napolitains équitables et bio avec une teneur en cacao à 80% pour mettre en valeur les notes intenses et florales du cacao Nacional d'Equateur.

préparé avec 80% minimum de cacao : pâte de cacao 70%*, sucre de canne*, beurre de cacao*
*,*issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable



Ce que L'UNIVERSITE VA DEFENDRE en proposant ce carré de chocolat bio et issu du commerce équitable :

Des variétés anciennes réhabilitées

Dans la province d'Esmeraldas, au sein d'un écosystème forestier préservé, les paysans maintiennent la variété Nacional qui a fait la grandeur du cacao équatorien.



A Esmeraldas, dans des zones de mangroves et de forêts tropicales difficiles d'accès, la cacaoculture intensive n'a jamais existé. Les 350 producteurs de la coopérative FONMSOEAM y ont préservé le cacao Nacional. Cette variété ancienne donne un chocolat fin à l'arôme floral unique. Son rendement est trois fois inférieur à celui des hybrides modernes. Un prix rémunérateur permet alors de maintenir un système de production rare où la culture du cacao est en harmonie avec l'écosystème forestier.

Sélection valable jusqu'au mardi 20 mars, notre nouvelle gamme « printemps/été » est actuellement à l'étude.

Plateaux repas simple :

Choix parmi 3 plateaux repas

Plateau design en pulpe de canne à sucre – 100% biodégradable

Plateau Modesty

Salade de panais et carote

Filet de dinde pôlée de légumes de saison/rie

Fromage du moment

Dessert du moment

Plateau le Charcutier

Terrine forestière et ses cornichons

Filet mignon de Porc/blé/carotte glacée/chorizo

Fromage du moment

Dessert du moment

Plateau le Végétal (Végétarien)

Quiche (à base de farine de pois chiche) aux légumes de saison

Lentilles tomates séchée, dés de mimolette, noix de cajou, graine de courge

Fromage du moment

Dessert du moment

Plateau repas haut de gamme

Choix parmi 4 plateaux repas

*Notre gamme en bois ou Plateau design en pulpe de canne à sucre – 100% Biodégradable
(Plateau design en bois fabrication Française).*

Plateau le Fermier

Salade de choux à l'indienne/écrevisse

Pintade – boulgour/duo de carottes/herbes

Fromage du moment

Dessert du moment

Plateau Arc en Ciel

Salade d'orange, betterave, chioggia, herbes

Filet de rouget – quinoa/fenouil/échalote/herbes

Fromage du moment

Dessert du moment

Plateau L'ensoleillé

Salade avocat/crabe/orange/pamplemousse

Filet de canette – tomate confite/crosnes/patates douces

Fromage du moment

Dessert du moment

Plateau Le terroir Marin

Salade de chou fleur (3 variétés), magret, œuf de caille

Steak de thon au sésame – salade de lentilles noires, poires

Fromage du moment et ses croquants bio

Dessert du moment

Vous pouvez également laisser l'inspiration au chef avec le **plateau surprise du chef**, au prix unitaire en fonction de sa gamme « simple » ou « haut de gamme ».

Les quantités maximum par référence seront déterminées le jour même de la commande.

Plateaux « Haut de gamme »
Possibilité de nous demander des
plateaux végétariens, végétariens
,sans gluten, sans lactose ...
Au tarif identique unitaire
*Le nombre exact sera valider en fonction
de nos capacités de production*



Depuis 2008 en région parisienne et maintenant partout en France.
Un traiteur social, BIO, équitable et attentif à l'environnement.

Mélanie Cataldo et Christelle Deuchou vous invitent à découvrir leurs
derniers plateaux-repas



CARTE PLATEAUX-REPAS , TRAITEUR SOLIDAIRE ÉCORESPONSABLE
PRINTEMPS/ÉTÉ 2017

	<p>LE TERREMER</p> <p>Tartare de saumon et son mesclun de salade verte Magret de canard rôti, salade gourmande* aux légumes de saison Fromage du moment et ses croquants bio Dessert du moment</p>	<p>25€ HT</p>
	<p>L'ATHLANTICO</p> <p>Salade d'Anti pasti pignon et pétale de parmesan Pavé de saumon, quinoa* et brunoise de légumes* Fromage du moment et ses croquants bio Dessert du moment</p>	<p>25€ HT</p>
	<p>LE SOLEIL</p> <p>Salade de Tomates* mozzarella, pesto et pignons Dos de merlu, riz bio aux légumes du soleil* Fromage du moment et ses croquants bio Dessert du moment</p>	<p>20,60€ HT</p>
	<p>L'EXOTIQUE</p> <p>Salade fraîcheur d'ananas et crevettes Rôti de bœuf, pâtes au pesto de poivrons revisités Fromage du moment et ses croquants bio Dessert du moment</p>	<p>20,60€ HT</p>
	<p>BENSI Repas végétarien</p> <p>Quiche vegan à la farine de pois chiche aux légumes grillés Tabboulé libanais, graines de courge et amandes Fromage du moment et ses croquants bio Dessert du moment</p>	<p>18,50€ HT</p>
	<p>LA COCHONAILLE</p> <p>Assortiment de charcuteries Roti de porc, pâtes tapenade d'artichaut et olives noires Fromage du moment et ses croquants bio Dessert du moment</p>	<p>18,50€ HT</p>
	<p>L'IRLANDAIS</p> <p>Coleslaw* revisitée Blanc de volaille, pommes de terre* aux herbes ou aux épices Fromage du moment et ses croquants bio Dessert du moment (sans bouteille d'eau)</p>	<p>15€ HT</p>

Exemple "PLATEAUX REPAS FROIDS EXEMPLES DE MENUS

LES PLATEAUX REPAS FROIDS

Plateaux Repas Standard ENTREE DE GAMME

Le classique Sésame

Salade grecque,
(Feta d'appellation d'origine protégée AOP,
concombre* tomates*, herbes de Provence
bio française)

Emincé de volaille aux épices du soleil
Taboulé aux légumes* confits

Fromage du moment**, croquant bio*
aux amandes, mesclun*

Tarte aux fruits

L'italien

Méli-Mélo de Tomates* et mozzarella aux
essences de Menthe

Rôti de Bœuf, Penné pesto et Tomates séchées

Fromage** du moment, croquant Bio* aux
amandes, mesclun*

Entremet chocolat

L'ensoleillé

Cake chèvre tomates* courgettes *sur lit de
compotée de tomates bio

Cabillaud aux herbes

Pommes de terres*, fromage frais et fines
herbes

Fromage ** du moment, croquant Bio* aux
amandes, mesclun*

Moelleux chocolat



Les légumes sont donc solidaires, locaux, de saison et bio
des jardins de cocagne.*

stations de traiteurs pour l'ensemble des services de l'université Paris Ouest Nanterre la



*Les fromages ** sont au lait et sont sélectionnés par Marie Quatrehomme, meilleure ouvrier de France.*

PLATEAU REPAS CLASSIQUE

Le méditerranéen

Salade anti pasti de légumes marinés

Salade milanaise (olives noires, farfalles bio, tomate confite, parmesan, persil plat)

Poulet grillé aux herbes de Provence et roulade de champignons

Fromage du moment, croquant Bio* aux amandes

Tartelette framboise

Le Classique

Tartare de Saumon aux herbes

Salade de riz aux abricots secs et persil
Dos de Cabillaud en écailles de courgettes

Fromage du moment, croquant Bio* aux amandes

Moelleux chocolat et sauce au caramel
beurre salé

L'asiatique

Gambas aux sésames sur lit de betterave et mâche bio

Salade de nouilles aux légumes
Magret de Canard grillé

Fromage du moment, croquant Bio* aux amandes

Délice aux fruits et Mini Macarons

PLATEAU REPAS VEGETARIEN

Le Végétarien **Entrée de gamme**

Terrine fraîcheur aux légumes Sur lit
de mesclun

Quinoa bio éthiquable aux légumes
grillés et à la fleur de thym, noisette

Fromage du moment, croquant bio*
aux amandes

Salade de fruits

L'ensoleillé **CLASSIQUE**

Cake chèvre tomates courgettes sur lit de
compotée de tomates bio

Salade de lentilles végétarienne

Fromage du moment, croquant bio*
aux amandes

Moelleux chocolat

Fitness **DIRECTION**

Salade de duo de carottes rapées à
l'orange, cacahuètes grillées

Salades de pâtes bio au fromage
(pâtes bio, dés de fromage, sauce fromage
frais aux herbes, légumes)

Fromage du moment, croquant bio*
aux amandes

Tarte aux pommes

PLATEAU REPAS SANS GLUTEN

Entrée de gamme

Terrine fraîcheur aux légumes Sur lit de mesclun

Saumon grillée aux sésames, Quinoa bio éthiquable aux légumes grillés et à la fleur de thym

Fromage du moment,
Salade de fruits

L'ensoleillé CLASSIQUE

TARTARE DE chèvre tomates courgettes sur lit de compotée de tomates bio

Cabillaud aux herbes
Pommes de terres, fromage frais et fines herbes

Fromage du moment,

Moelleux chocolat BIO SANS GLUTEN

Fitness DIRECTION

Salade de duo de carottes rapées à l'orange, cacahuètes grillées

Salades de RIZ bio au fromage (pâtes bio, dés de fromage, sauce fromage frais aux herbes, légumes) , rosbeef

Fromage du moment,
SALADE DE FRUIRS

PLATEAU REPAS



LE TERRE MER

Tartare de saumon et son mesclun de salade verte
Magret de canard rôti, salade gourmande* aux légumes de saison
Fromage du moment et ses croquants bio
Dessert du moment



L'ATHLANTICO

Salade d'Anti pasti pignon et pétale de parmesan
Pavé de saumon, quinoa* et brunoise de légumes*
Fromage du moment et ses croquants bio
Dessert du moment



Exemple de MENU
PLATEAU DIRECTION

Arc en ciel

Salade d'orange, betterave Chioggia herbe

Filet de rouget

Quinoa/ fenouil/ échalote /herbes

Fromage du moment

Dessert du moment

Plateau bois

Le terroir Marin

Salade de choux (3 variétés)

magret, œuf de caille

Steak de thon aux sésames

Salade de lentilles noires, poires

Fromage du moment

Dessert du moment

L'ensoleillé

Salade avocat / crabe /orange /pamplemousse

Filet de canette

Tomate confite/crosnes / patates douces

Fromage du moment

Dessert du moment

