

MAGNER  
le moment 

Au bureau

# Collection Printemps

Du 21 avril au 27 octobre 2025

*Coffrets repas étudiés pour être dégustés froids, en livraison simple sans installation ni reprise des déchets* Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

# Commandez très facilement

## COMMANDE EN LIGNE

- sur [www.magneraubureau.fr](http://www.magneraubureau.fr)
- ou par email [plateauxrepas@magner.fr](mailto:plateauxrepas@magner.fr)

## LIVRAISON A QUELLE HEURE ?

- **Créneau de livraison de 2 heures**
- Entre 7h et 13h, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

## DELAIS POUR PASSER COMMANDE

- **Jours ouverts** : du lundi au vendredi, **la veille avant 12h**
- **Le jour même avant 11h** : uniquement le menu « suggestion de la semaine », selon les stocks

## FRAIS DE LIVRAISON

- **Zone 1** : Offerts pour toute commande supérieure à 150 €  
23 € pour toute commande inférieure à 150 €
- **Zone 2** : 35 € quel que soit le montant de la commande
- **Zone 3** : 45 € quel que soit le montant de la commande
- Pour toute commande passée le jour même après 9h (quel que soit le montant) :  
30 € en zone 1



**CÉLINE & MATHILDE**  
**À VOTRE ÉCOUTE**  
04 78 16 88 88  
[plateauxrepas@magner.fr](mailto:plateauxrepas@magner.fr)



# Petits déjeuners



## PACKAGING ECO-RESPONSABLE

- Plateaux en carton recyclable
- Tasses en carton recyclable
- Thermos réutilisables
- Agitateurs en bois
- Bouteilles de jus en verre recyclable
- Café équitable et solidaire

## Le coffret

Pour 6 personnes

- **Viennoiseries OU brioches, à choisir :**  
1 plateau de 18 mini viennoiseries  
**OU** 18 mini brioches variées
- Café & jus de pommes  
*1 jus de pommes – 1 L*  
*1 thermos de café – 1 L*
- **Thé OU chocolat, à choisir :**  
1 thermos d'eau chaude – 1 L  
avec 6 sachets de thé Dammann  
**OU** 1 thermos de chocolat – 1 L

*Nos coffrets petits déjeuners sont accompagnés de : 6 tasses à café et 6 tasses à thé jetables, agitateurs, serviettes, sucres*

**48 €** tout compris



## Les plateaux

### 18 MINI VIENNOISERIES

20 €

- Croissants, pains au chocolat, Chaussons aux pommes, pains aux raisins

### 18 MINI BRIOCHES

20 €

- Brioches aux pralines, pépites de chocolat noir, sucres

## Les thermos

### CAFÉ OU THÉ OU CHOCOLAT

14 €

- 1 thermos pour 6 personnes  
*Livré avec 6 tasses jetables, 6 agitateurs et 6 sticks de sucres*

### 10 DOSETTES DE LAIT CONCENTRÉ

4 €



Plaquette printemps 2025

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

# Autres formules

À partager



## CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Environ 1,8 kg

35 €



## 30 CHOUQUETTES

10 €



## CORBEILLE DE FRUITS SECS

Environ 900 g

45 €



## 6 GAUFRES LIEGEOISES

Accompagnés de pâte à tartiner

20 €



## 21 MINIS BEIGNETS

Nature  
Abricot  
Chocolat  
Fraise

17 €



## CAKE

- Citron
- Brioche babka
- Fruits rouges

15 € l'unité

À partager | Accompagné d'un couteau



Plaquette printemps 2025

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

# Coffrets repas



## PACKAGING ECO-RESPONSABLE

- Assiettes et verrines en cartons Made In France FR
- Diminution du volume des déchets
- Nattes et couverts en bambou
- Réduction des encres

# Les viandes

Plateaux



## MENU CHEF VIANDE

- Tartare de betterave, crème de chèvre frais
- Tataki de bœuf, sauce teriyaki et wok de légumes
- Manchego
- Le délicat fraise tomate et pistache

29 €



## VIANDE | P2

- Salade de ravioles aux poivrons grillés, sauce vierge et feta
- Filet de poulet cuit basse température mariné au romarin et poivre de timut, risotto safrané et brunoise de légumes frais
- Pecorino aux piments
- Baba M. pêche verveine

23 €



## SUGGESTION DE LA SEMAINE

Un menu viande différent chaque semaine

À découvrir sur :

[www.magneraubureau.fr](http://www.magneraubureau.fr)

23 €

Menu susceptible de modifications selon arrivage



Plaquette printemps 2025

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

# Les viandes

Lunchs box



## BOX SALADE

- Salade César
- Cookie double chocolat
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



## BOX POKÉ BOWL

- Poulet coconut, riz vinaigré, ananas, fèves de soja, crispy d'oignons, sauce soja sucrée
- Financier cerise griotte
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



## BOX SANDWICH

- Volaille, avocat, oignons rouges et sauce yaourt citron vert et menthe
- Chips
- Fruit de saison
- Muffin fourré cacao noisette
- Cristaline – 50 cl

15 €



Plaquette printemps 2025

# Les poissons

Plateaux



## MENU CHEF POISSON

- Tartare de betterave, crème de chèvre frais
- Tataki de saumon, sauce teriyaki et wok de légumes
- Manchego
- Le délicat fraise tomate et pistache

29 €



## POISSON | P1

- Crème de petit pois au citron vert, et sa salade croquante de saison
- Pavé de cabillaud mariné au basilic thaï, tian de légumes du chef et crumble à l'anis
- Comté
- Tarte citron vert et myrtilles

23 €



## SUGGESTION DE LA SEMAINE

Un menu poisson différent chaque semaine

À découvrir sur :

[www.magneraubureau.fr](http://www.magneraubureau.fr)

23 €

Menu susceptible de modifications selon arrivage



Plaquette printemps 2025

# Les poissons

Lunchs box



## BOX SALADE

- Salade de raviole aux poivrons grillés et pavé de truite
- Cookie double chocolat
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



## BOX POKÉ BOWL

- Saumon fumé, riz vinaigré, ananas, fèves de soja, crispy d'oignons, sauce soja sucrée
- Financier cerise griotte
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



## BOX SANDWICH

- Wraps saumon fumé, saint moret, tomate et salade frisée
- Chips
- Muffin fourré cacao noisette
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



Plaquette printemps 2025

# Les végétariens

## Plateaux



### MENU CHEF VÉGÉTARIEN

- Tartare de betterave, crème de chèvre frais
- Tataki d'aubergine, sauce teriyaki et wok de légumes
- Manchego
- Le délicat fraise tomate et pistache

29 €



### VÉGAN ET SANS GLUTEN | MV

- Carpaccio de pastèque, sauce barbecue fraise tomate et ses condiments
- Aubergine farcie au tofu et ses légumes croquants
- Pâte de fruits
- Financier framboise, coulis framboise et crème montée

23 €



### SUGGESTION DE LA SEMAINE

Un menu végétarien différent chaque semaine

À découvrir sur :

[www.magneraubureau.fr](http://www.magneraubureau.fr)

23 €

Menu susceptible de modifications selon arrivage



Plaquette printemps 2025

# Les végétariens

Lunchs box



## BOX SALADE

- Salade tomate mozzarella
- Cookie double chocolat
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



## BOX POKÉ BOWL

- Choux fleurs frit, riz vinaigré, ananas, fèves de soja, crispy d'oignons, sauce soja sucrée
- Financier cerise griotte
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



## BOX SANDWICH

- Aubergine grillée, mozzarella, pesto et fromage frais, salade frisée
- Chips
- Muffin fourré cacao noisette
- Fruit de saison
- Cristaline – 50 cl

15 €



Plaquette printemps 2025

# Coffrets buffet



## PACKAGING ECO-RESPONSABLE

- Assiettes et verrines en cartons Made In France FR
- Couverts en bambou
- Plateaux en carton recyclable



Plaquette printemps 2025



## BUFFET VÉGÉTARIEN | BV

- Gaspacho pastèque gingembre
- Ravioles de Royan aux poivrons grillés
- Tarte M. saint Marcellin, miel et noix
- Lentilles corail, tomate coriandre
- Yaourt
- Financier abricot lait d'amande

6 personnes

104 €

Soit 17,34 € / pers.

4 personnes

78 €

Soit 19,50 € / pers.



## BUFFET PRINTEMPS | BP

- Ktipiti, feta et mini pain pita
- Plateau de charcuteries & fromages
- Parmentier de canard
- Tiramisu façon virgin mojito

6 personnes

118 €

Soit 19,67 € / pers.

4 personnes

85 €

Soit 21,25 € / pers.



## BUFFET ECO-RESPONSABLE

- Assortiment de focaccia
- Plateau de charcuteries & fromages
- Parmentier de canard
- Financier cerise griotte

*Nous récupérons vos boîtes en bois avec le matériel dès le lendemain, puis nous les nettoyons pour les réutiliser à l'infini !*

6 personnes | 174 €

Soit 29 € / pers.



## BUFFET PRESTIGE

- Gaspacho de pastèque gingembre
- Navette homard et citron vert
- Bruschetta tomate et jambon truffé
- Tataki de saumon, enoki et nouilles sautées
- Comté 250g
- Duo gourmand fraise vanille

6 personnes | 150 €

Soit 25 € / pers.



Plaquette printemps 2025



Les petits plus

salés



PACKAGING ECO-RESPONSABLE

- Assiettes et verrines en cartons Made In France FR
- Couverts en bambou
- Plateaux en carton recyclable



Plaquette printemps 2025

# Les planches

À partager



## PLATEAU DE CHARCUTERIE RÉGIONALE

500 gr | Accompagné d'un pain de campagne tranché et d'un couteau

35 €



## PLATEAU DE FROMAGE

500 gr | Accompagné d'un pain de campagne tranché et d'un couteau

37 €

# Les coffrets

Salades individuelles



## COFFRET 1

- **Pêcheur :**  
Effiloché de truite de mer, salade de radis à l'estragon et framboise
- **Fraîcheur :**  
Salade de choux rouge acidulé, ricotta aux herbes trévisane et noix de pécan

19 €



## COFFRET 2

- **Tradition :**  
Salade de ravioles aux poivrons grillés et vierge (Tomates, olives et câpres)
- **Local :**  
Canut mentholé, salade de fèves aux herbes citron vert

19 €



Plaquette printemps 2025

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

# Les sandwichs

À partager



## 8 MINI SANDWICHS VÉGÉTARIENS

19 €

- Burger à la tomate, crème balsamique, mozzarella, pesto de tomate et épinard
- Navette façon brunch, œuf au saté, avocat en purée et crispy d'oignons



## 36 SANDWICHS CLUBS

47 €

- Saumon fumé, céleri, sauce cacahuète et coriandre
- Volaille au paprika fumé, sauce cheddar et graines de moutarde, sucrine



## 8 MINI SANDWICHS DE SAISON

21 €

- Burger volaille fumée, coleslaw, sucrine, condiment mangue curry
- Bretzel pastrami de bœuf épicé et crémeux savora, sucrine



## 18 MINI SANDWICHS FRAICHEUR

35 €

- Pain noir, tomates confites, mozzarella
- Pain suédois, saumon tzatziki
- Wraps poulet curry, carottes, fromage frais



## 18 WRAPS VÉGÉTARIENS

33 €

- Crémeux chèvre, noix et asperges grillées, roquettes
- Exotique, mangue, ananas rôti, tofu mariné soja et sésame
- Carottes, miel, épices douces, houmous au curcuma, amandes éfilées, coriandre



## 16 MINI FOCACCIAS

26 €

- Guacamole pickles d'oignons
- Houmous carotte curry
- Olives pesto rosso
- Crémeux chèvre poivron



# Autres formules

Individuelles



## QUICHES INDIVIDUELLES

6 pièces | Format Finger

- Saint Marcellin, miel, noix et cerfeuil
- Poivrons et féta

16,50 €



## MINI QUICHES

48 pièces

- Format mini, très pratique

53 €



## MADELEINES SALÉES

22 pièces

- Pesto
- Cheddar

30,50 €

# Les boxes



## MOZZA BOX

700gr

Mozza, salsa de tomates, jambon truffé, olives confites et focaccia

45 €



## NAVETTE BOX

700gr | environ 20 pièces

- Rillette aux deux saumons
- Tomates confites
- Bacon moutarde

45 €



## CROQUE BOX

700gr

Légumes de saison

*Légumes susceptibles de modifications selon arrivage*

41 €



Plaquette printemps 2025

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

Les petits plus

sucrés



PACKAGING ECO-RESPONSABLE

- Assiettes et verrines en cartons Made In France FR
- Couverts en bambou
- Plateaux en carton recyclable



Plaquette printemps 2025

# Les individuels



## YAOURT BIO

À la confiture de fruits

1,90 €



## COOKiE

1,90 €



## MINI BEIGNET

Sauce caramel

1,90 €

# Les régressifs



## MINI TROPÉZIENNES

15 pièces | 20 €

30 pièces | 35 €



## BROCHETTES DE FRUITS DE SAISON

15 pièces | 26,50 €



## ESKI M.

- Citron
- Chocolat

12 pièces | 35 €



Plaquette printemps 2025

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

# Les intemporels



TARTES PRALINE

15 pièces | 30 €



MADELEINES SUCRÉES

24 pièces | 26 €



MACARONS

Parfums assortis

15 pièces | 21 €

36 pièces | 43,50 €

# Les traditionnels



TRADITIONS

- Macaron
- Tarte praline
- Madeleine nature

18 pièces | 36 €



MINI TARTES ASSORTIES

- Fraise basilic
- Avocat citron vert chocolat blanc
- Banane chocolat lait

30 pièces | 48 €



MOELLEUX FINANCIERS

- Noix de coco
- Moelleux pistache et pistache haché
- Moelleux griotte et amande
- Moelleux à l'orange
- Moelleux chocolat
- Moelleux poire caramel

48 pièces | 46 €



# Les gourmandes



Box individuelle  
Cookie praliné amande noisette

2,80 €



Box individuelle  
Brownie caramel  
noisette

2,80 €



# Les coffrets



## COFFRET FRUITÉ

6 pièces

- Crumble noisette et pêche rôti
- Soupe fraise menthe

19 €



## COFFRET LAITIER

6 pièces

- Tiramisu fruits rouges
- Mousse yaourt, caramel aux abricots et fruits frais

19 €



Plaquette printemps 2025

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes | Photos non contractuelles

# Coffrets cocktail



## Les conseils de Céline & Mathilde

Pour remplacer un repas, comptez environ 15 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne.

Vous avez prévu de déjeuner ou dîner par la suite ? Passez sur un cocktail apéritif moins conséquent.

**Bonne dégustation !**



### PACKAGING ECO-RESPONSABLE

- Plateaux en carton recyclable





## COFFRET COCKTAIL SALÉ CC1.72

- Bagel saumon
- Cake carotte aux pétales de jambon cru
- Brioche foie gras mangue
- Chou farci brie et cranberries
- Tout petit pois salé
- Tartare de cabillaud et piment d'Espelette
- Bouchon moelleux et écrevisse
- Tortilla aux légumes de saison

72 pièces | 120 €



## COFFRET COCKTAIL SUCRÉ CC4.60

- Macaron
- Tarte praline
- Pâte de fruit
- Cheese cake chocolat
- Bouchon miel lavande
- Tarte pomme d'amour
- Bouchon fruit de bois
- Rose des sables
- Chocolat au caramel
- Sablé damier

60 pièces | 94 €



## COFFRET COCKTAIL SALÉ & SUCRÉ | CC1.90

### 72 pièces sucrées

- Bagel saumon
- Cake carotte aux pétales de jambon cru
- Brioche foie gras mangue
- Chou farci brie et cranberries
- Tout petit pois salé
- Tartare de cabillaud et piment d'Espelette
- Bouchon moelleux et écrevisse
- Tortilla aux légumes de saison

### 18 pièces sucrées

- Macaron
- Bouchon miel lavande
- Tarte pomme d'amour

90 pièces | 140 €



Plaquette printemps 2025



Boissons

& accessoires



Plaquette printemps 2025

# Boissons sans alcool

## EAUX | Bouteilles PET

- Eau plate Evian – 1 L **2,60 €**
- Eau pétillante Badoit – 1 L **2,60 €**
- Cristaline plate – 50 cl **1,20 €**
- Cristaline gazeuse – 50 cl **1,20 €**

## JUS DE FRUITS | bouteilles verre

- **Jus de fruits locaux\* Bissardon** – 1 L **6,00 €**  
Pêche de vigne, poire, abricot  
Bergeron, pomme reinette

## Sodas | Bouteilles PET

- Coca-Cola – 1,25 L **4,50 €**
- Coca-Cola Zéro – 1,25 L **4,50 €**



Plaquette printemps 2025

# Boissons alcoolisées

## VINS ROUGES | 75 cl

- Côtes du Rhône **12,50 €**
- Crozes-Hermitage **16,10 €**

## VINS BLANCS | 75 cl

- Chardonnay **12,50 €**
- Côtes du Rhône **12,50 €**
- Blanc de blancs pétillant **14,00 €**
- Crozes-Hermitage **16,10 €**

## CHAMPAGNES | 75 cl

- Champagne brut  
Cordon Bleu De Venoge **33,00 €**
- Champagne Princes  
blanc de blancs De Venoge **52,00 €**
- Champagne Chassenay d'Arce **26,00 €**

# Accessoires

## ACCESSOIRES

- Sachet de 10 verres à pied recyclables **3,50 €**
- Sachet de 10 gobelets en cartons **3,50 €**
- 6 gobelets en verre **6,00 €**
- Sachet de 6 flûtes éphémères **6,00 €**
- 20 serviettes cocktail noires **3,50 €**
- Sac poubelle – 130 L **1,00 €**
- Ouvre-bouteille limonadier **5,00 €**
- Nappe blanche non-tissé – 10 x 1,25 m **30,00 €**
- **Kit hygiène :** **2,00 €**  
1 pince bambou, 2 gants,  
6 petites assiettes recyclables

*\* Afin de satisfaire nos engagements pour le Développement Durable, ces jus de fruits sont élaborés avec des fruits provenant exclusivement de la région*

**MAGNER**  
le moment 



Plaquette printemps 2025

# Nos engagements RSE

Magner le Moment M,  
membre du groupe TOSEVENTS  
s'engage dans une démarche durable autour  
des **trois enjeux majeurs** :

- Réduire son impact **environnemental**  
en favorisant une approche écoresponsable,
- Promouvoir des valeurs **sociales**  
telles que l'inclusion et le bien-être au travail,
- Adopter des pratiques **économiques** éthiques  
en soutenant les circuits courts  
et les partenariats locaux.



**Certifié  
ISO 20121**

Premier traiteur  
certifié dans le Rhône  
**depuis 2017**



de fruits et légumes  
**de saison**

**Membre de la CEC**  
Convention  
des Entreprises  
pour le Climat



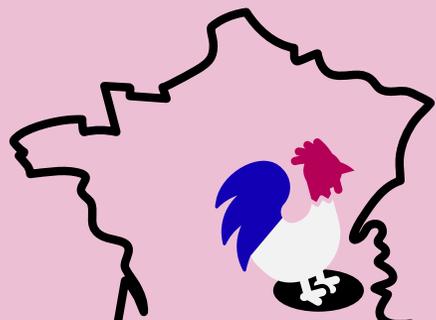
**+ de 11 000 h**  
réalisées par notre **personnel  
en réinsertion** en 2024.  
*Le double de l'année 2023*

ÉCONOMIQUE

SOCIAL

ENVIRONNEMENTAL

# L'éco-innovation alimentaire



Packaging Made in  
**Rhône-Alpes**  
de nos plateaux repas



**Prix Bronze 2024**  
« **Nuit de l'évènementiel** »

Récompensant notre valorisation du **tissu économique local**



VALRHONA

**25 ans**

de collaboration avec **Valrhona**

**FOURNISSEUR LOCAL & ENGAGÉ**



**Meloko**  
BY MAGNER

La marque innovante de Magner **soutien des artisans et chefs locaux**



**95%**  
**clients satisfaits**

Moyenne sur l'année 2024



**JEAN-LUC VIANEY**  
Meilleur Ouvrier de France de la mer



Plaquette printemps 2025

ÉCONOMIQUE

SOCIAL

ENVIRONNEMENTAL

# L'humain au cœur de notre activité



**50%**  
**de femmes**  
au sein  
du comité  
de direction



Signataire de la  
**charte des 1000**  
entreprises pour l'insertion  
et pour l'emploi



**+ 15 ans**  
**de partenariat**  
avec les **ESAT**  
**Louis Jaffrin** et **AGIVR**

**3 ans**

consécutifs de partenariat  
avec le **RHEVE Festival**



**AUTOMATISATION  
DE TÂCHES RÉPÉTITIVES**

**CHEFCUT** : Machine de découpe  
à pression hydraulique

Découpe 30 cm par seconde

**TRANSMISSION**

Ateliers culinaires aux côtés  
des associations **Tablée  
des chefs** et **Fête le Mur**



Plaquette printemps 2025

ÉCONOMIQUE

SOCIAL

ENVIRONNEMENTAL

# Mesurer et réduire notre impact

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**9 418 repas**  
redistribués depuis 2016



Possibilité  
de calculer  
l'**empreinte  
carbone**  
de vos menus

**UPCYCLING**  
de nos palettes  
en stand



**17 tonnes**

de biodéchets  
revalorisés  
depuis 2020

Développement  
de **plateaux et buffets**  
écoresponsables



Plaquette printemps 2025

## ÉVÉNEMENTIEL

Repas d'affaires,  
dîners de gala, cocktails,  
conventions, séminaires,  
inaugurations, congrès,  
mariages...

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER  
04 72 39 51 51 | [contact@magner.fr](mailto:contact@magner.fr)

Chez Magner Le Moment M, nous conjugons **responsabilité et gastronomie** pour offrir à vos invités une expérience unique dès 15 personnes.

Portés par l'imagination de nos chefs et la passion de nos brigades, nous créons des assiettes qui ravissent les papilles, pour des moments de plaisir à partager sans modération.

Magner le Moment M est membre du réseau **Traiteurs de France**, plus grand réseau national de Traiteurs Organisateur de réception haut de gamme. Il garantit **un savoir-faire et un service de qualité et créatif**.

[www.magner.fr](http://www.magner.fr)



Plaquette printemps 2025

# Les allergènes

Voici la liste des allergènes en présence dans nos coffrets. Tous nos produits sont préparés dans notre laboratoire unique de production. De ce fait, il peut y avoir des traces éventuelles de tous les allergènes dans nos préparations

	Gluten	Lait	Crustacés	Fruits à coques	Œuf	Céleri	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	Arachides
P1	X	X	0	X	X	0	X	0	X	0	X	0	0	0
P2	X	X	0	0	X	0	0	X	0	0	X	0	0	0
MV VEGAN SANS GLUTEN	0	0	0	X	0	0	0	0	X	0	X	0	0	0
MENU CHEF VIANDE	X	X	0	X	X	0	0	0	X	X	X	0	0	0
MENU CHEF POISSON	X	X	0	X	X	0	X	0	X	X	X	0	0	0
MENU CHEF VÉGÉTARIEN	X	X	0	X	X	0	0	0	X	X	X	0	0	0
LUNCH BOX SALADE VIANDE	X	X	0	X	X	0	X	0	X	0	0	0	0	0
LUNCH BOX SALADE POISSON	X	X	0	X	X	0	X	0	X	0	0	0	0	0
LUNCH BOX SALADE VÉGÉTARIEN	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	X	0	0	0
LUNCH BOX SANDWICH VIANDE	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	X	0	0	0
LUNCH BOX SANDWICH POISSON	X	X	0	X	X	0	X	0	X	0	X	0	0	0
LUNCH BOX SANDWICH VÉGÉ	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	X	0	0	0
BOWL VIANDE	X	X	0	X	X	0	0	0	X	X	X	0	0	0
BOWL POISSON	X	X	0	X	X	0	X	0	X	X	X	0	0	0
BOWL VÉGÉTARIEN	X	X	0	X	X	0	0	0	X	X	X	0	0	0



# Les allergènes

	Gluten	Lait	Crustacés	Fruits à coques	Œuf	Céleri	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	Arachides
BV	X	X	0	X	X	0	0	X	0	x	X	0	0	0
BP	X	X	0	X	X	0	0	0	0	0	X	0	0	0
BUFFET ÉCO-RESPONSABLE	X	X	0	X	X	X	0	0	0	0	X	0	0	0
BUFFET PRESTIGE	X	X	X	0	X	0	X	0	X	0	X	0	0	0
24 MADELEINES SALÉES	X	X	0	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8 MINIS SANDWICHS SAISON	X	X	0	0	X	0	0	X	0	0	X	0	0	0
8 MINIS SANDWICHS VÉGÉTARIEN	X	X	0	0	X	0	0	0	0	0	X	0	0	X
6 QUICHES INDIVIDUELLES	X	X	0	X	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0
36 SANDWICHS CLUBS	X	X	0	0	X	0	X	X	0	0	X	0	0	X
48 MINIS QUICHES	X	X	0	0	X	0	X	0	X	0	0	0	0	0
18 SANDWICHS FRAICHEURS	X	X	0	X	X	0	X	0	0	0	X	0	0	0
18 WRAPS VÉGÉTARIENS	X	X	0	X	0	0	0	0	X	X	X	0	0	0
16 MINIS FOCCACIA	X	X	0	0	0	0	0	0	0	0	X	0	0	0
PLATEAU DE CHARCUTERIE	X	X	0	X	0	X	0	X	0	0	X	0	0	0
PLATEAU DE FROMAGE	X	X	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CROQUE BOX	0	X	0	0	0	X	0	0	0	0	X	0	0	0
MOZZA BOX	X	X	0	0	0	0	0	0	0	0	X	0	0	0
NAVETTES BOX	X	X	0	0	X	X	X	X	0	X	X	0	0	0
COFFRET 1 SALADES	0	X	0	X	0	0	X	0	0	0	X	0	0	0
COFFRET 2 SALADES	X	X	0	0	X	0	0	0	0	0	X	0	0	0



# Les allergènes

	Gluten	Lait	Crustacés	Fruits à coques	Œuf	Céleri	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	Arachides
DESSERTS FRUITÉS	X	X	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DESSERTS LAITIERS	X	X	0	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MACARONS	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	X	0	0	0
48 FINANCIERS	X	X	0	X	X	0	0	0	0	0	0	0	0	X
MINI BEIGNET CARAMEL	X	X	0	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	X
COOKIE	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	0	0	0	0
YAOURT	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
24 MADELEINES	X	X	0	X	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MINI TROPÉZIENNES	X	X	0	0	X	0	0	0	X	0	0	0	0	0
BROCHETTES DE FRUITS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TARTES ASSORTIES	X	X	0	0	X	0	0	0	X	0	0	0	0	X
TARTES PRALINE	X	X	0	X	X	0	0	0	0	0	0	0	0	X
18 TRADITIONS	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	0	0	0	X
12 ESKI M	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	0	0	0	0
Cookie praliné amande noisette	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	0	0	0	0
Brownie caramel noisette	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	0	0	0	0
CC1.72 ET CC1.90	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CC4.60	X	X	0	X	X	0	0	0	X	X	X	X	0	X
30 CHOUQUETTES	X	X	0	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	X
CAKE AU CITRON	X	X	0	0	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BRIOCHE BABKA	X	X	0	0	X	0	0	0	X	0	0	0	0	X
CAKES FRUITS ROUGES	X	X	0	X	X	0	0	0	0	0	0	0	0	X
BEIGNETS	X	X	0	0	X	0	0	0	X	0	0	0	0	X
GAUFRES LIEGEOISES	X	X	0	0	X	0	0	0	X	0	0	0	0	X
CORBILLE DE FRUITS ET FRUITS SEC	0	0	0	X	0	0	0	0	0	0	X	0	0	0
VIENNOISERIES ET BRIOCHE	X	X	0	X	X	0	0	0	X	0	0	0	0	X



Plaquette printemps 2025