



MANGER BIEN, VIVRE MIEUX



L'IMPORTANT POUR NOUS, C'EST VOUS !



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Un ou plusieurs produits Bio



Produit végétarien



Sans gluten



Sans lactose



Menu



COMME À LA MAISON... EN MIEUX !

Chez nous, vous êtes sûrs de profiter d'une cuisine traditionnelle. Nos recettes sont "maison", réalisées sur place à partir d'ingrédients frais et de qualité, sans additifs ni conservateurs.

Les P'TITS COMPAGNONS



3€⁰⁰

LE CAPRICE DES DEUX (brochette de petit pain)



Un petit pain Rocamadour, raisin sec et miel et un petit pain brie et tapenade d'olive noire

LE CAMPAGNARD (petit pain florentine)

Saucisson du marin – beurre moutarde à l'ancienne – compotée d'oignon – endive.

LE THON THON (petit pain au lait)



Emietté de thon – œuf – tomate – sauce cocktail – salade

“

MANGEZ VITE,
SAIN ET ÉQUILIBRÉ

”



Les PAINS



4€⁵⁰

LE REDFORT (pain bretzel)

Saumon fumé – endive – crème de raifort – tomate – fenouil

SANDWICH DU MOMENT

Nouvelle recette chaque semaine.

LE VEGGI (pain fariné torsadé)



Tranche de chèvre - trait de miel – pousse d'épinard – amande grillée – noisette hachée – légume grillé et mariné – tomate

LE MAYA (galette de wrap)



Emincé de poulet – épices mexicaines – poivron grillé et mariné – concombre – mayonnaise allégée – tomate – salade

LE SIMPLEMENT BON (1/2 baguette BIO)



Jambon blanc – beurre – cornichon – tomate – emmental tranché – salade

LE VILAIN (pain rond aux céréales)

Effiloché de canard confit – compotée d'oignon – abricot moelleux – grana padano – tomate – salade

LE PERSILLÉ (Tranche de pain de campagne toastée)

Mousse de gorgonzola – tranche de coppa – poire – tomate – chou chinois

“

TOUJOURS BON,
TOUJOURS VARIÉ

”



Les SALADES



5€⁸⁰

Accompagnée d'un petit pain aux céréales et d'une mignonette de vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

LA STRAMI

Mesclun de salade – tomate – crumble de fromage italien – œuf – tranche de pastrami de bœuf – émincé de fenouil – ciboulette

LA POPY

Bacon grillé – lentille verte BIO – houmous de maïs sans OGM à l'estragon – chou blanc émincé – pop corn salé – herbe fraîche

L'HARENGÉE

Dés de Manioc au curcuma – carotte cuite al dente – crème d'aneth – hareng fumé – émincé de cornichon – tartare de tomate – laitue de mer

LA SALADE DU MOMENT

Nouvelle recette chaque semaine.

LA BOGUY WOOGY

Coquillette BIO – Jambon aux herbes – huile d'olive – roquette – houmous de potimarron aux châtaignes – herbes fraîches

LA PINK LADIE

Quinoa 3 couleurs BIO – écrasée de chou rouge et noisette – dés de pommes – crevette rôtie – pétale de coco – vinaigre de cidre – oignon rouge – menthe

On ne vous raconte pas de salades

LA BOMBA

Mesclun de salade – champignon de paris – émincé de poulet – tomate – grenade – chorizo – croûton – ciboulette

L'ANDOUILLE

Mesclun de salade – patate douce – poire rôtie – œuf – tranche d'andouille – lin doré – tomate cerise – ciboulette

L'ARSENE

Mesclun de salade – tomate – tranche de chèvre – jambon cru – pain d'épices – lupin – œuf – carotte grillée et marinée – ciboulette

LA P'TITE BOUCHÉE

(hors formule) (2,50€)

Salade d'accompagnement
Petit pain en supplément 0,50€

“ QUELQUES INGRÉDIENTS BIO,
DU SAVOIR-FAIRE ET SURTOUT...
BEAUCOUP D'AMOUR ! ”



Les PLATS CUISINÉS



La TARTIPAUZE

Accompagnée d'une petite salade verte.

7€⁵⁰

LES PÂTES

Recette différente chaque semaine.

7€⁰⁰

LE PLAT CHAUD DU CHEF

Nouvelle recette chaque semaine.

Choix d'une viande ou d'un poisson avec garnitures différentes

7€⁵⁰

BIBIMBAP PAUZE

Riz infusé au thé à la baie de goji – sauté de hampe de boeuf aux champignons noirs & légumes

7€⁵⁰

LA SOUPE DEL MAESTRO

100% végétalienne, sans gluten et sans lactose (sauf fromage) certaines recettes sont à base de soja. Chaude ou froide selon la saison.

3€⁵⁰

LES TARTES SALÉES

La quiche Lorraine / La tarte salée du moment.

3€⁵⁰

RISOTTO

Risotto aux champignons et parmesan

7€⁰⁰

Petit pain en supplément

0€⁵⁰



Les FORMULES

7€⁵⁰

FORMULE SANDWICH

SANDWICH AU CHOIX

DESSERT (noté menu)

BOISSON (noté menu)

8€⁵⁰

FORMULE SALADE

SALADE AU CHOIX

DESSERT (noté menu)

BOISSON (noté menu)

9€⁰⁰

FORMULE TARTE SALÉE

LA QUICHE LORRAINE
ou LA TARTE SALÉE
DU MOMENT +

LA P'TITE BOUCHÉE
Salade d'accompagnement.
DESSERT (noté menu)
BOISSON (noté menu)

C'est bon, c'est fait maison !

9€⁵⁰

FORMULE SOUPE

LA SOUPE Del Maestro
UN P'TIT COMPAGNON
AU CHOIX

DESSERT (noté menu)

BOISSON (noté menu)

9€⁵⁰

FORMULE DE LA MAMMA

PÂTE - RISOTTO

DESSERT (noté menu)

BOISSON (noté menu)

10€⁵⁰

FORMULE PLAT

BIBIMBAP PAUZE
OU TARTIPAUZE
OU PLAT CHAUD

DESSERT (noté menu)

BOISSON (noté menu)

DESSERTS aux menus

Yaourt aux fruits fermier

Fruits rouges ou fruits jaunes

2€⁰⁰

Yaourt au lait de brebis aromatisé

2€⁰⁰

Yaourt BIO à la vanille

2€²⁰

Fromage Blanc lissé

*Coulis de fruits rouges/ crème de marrons /
mélange de graines aux miels sans gluten BIO*

2€⁵⁰

La fameuse compote d'Alice

Pommes, miel et épices

2€⁵⁰

Trilogie de mini beignet

2€⁵⁰

Gâteau basque

2€⁵⁰

Muffin chocolat

2€⁵⁰

Riz au lait et compoté de fruits rouge

2€⁵⁰

Fondant au caramel

2€⁵⁰

Fondant au chocolat

2€⁵⁰

Brioche perdue

2€⁵⁰

Dessert du moment

2€⁵⁰

DESSERTS hors menus

Salade de fruits frais

2€⁸⁰

Fondant à la châtaigne

2€⁸⁰

Mousse de café et amande - gâteau yaourt au citron

2€⁸⁰

Clafoutis aux figues

2€⁸⁰

Crème caramel au beurre salé, pommes et spéculos

2€⁸⁰

ÉPICERIE de Maximus

Boisson découverte

Lorina citron, Arizona, Mangajjo...

2€⁸⁰

Chips John & John chili doux paprika

2€⁵⁰

Petits carrés au chocolat au lait
et éclat de noisette
" Michel & Augustin "

2€⁰⁰

**Nos desserts
n'attendent que vous !**



Les BOISSONS

Evian 50 cl 
Eau minérale naturelle
1€⁸⁰

Coca-Cola 33 cl 
Classique / light / zéro
1€⁸⁰

Fanta 33 cl 
Orange
1€⁸⁰

Badoit 33 cl 
Classic
1€⁸⁰

Oasis Tropical 
Classic
1€⁸⁰

Pulco 33 cl 
Citronnade
1€⁸⁰

“ UN COCKTAIL...**D'ENFER !** ”

En plus, c'est vraiment bon !

Evian 1L
Eau minérale naturelle
2€⁵⁰

Badoit 1L
Classic
2€⁵⁰

Volvic 50cl
Touche de fruits - Citron
2€⁰⁰

Bière Heineken 33cl
2€⁵⁰

Dr Pepper
2€⁵⁰

Mangajo
Citron, grenade, baie de gogi
2€⁵⁰

Bud
2€⁵⁰

Arizona
2€⁵⁰

Border Line
Cougar, nympnette
2€⁵⁰

Verre de vin
3€⁰⁰

Bouteille de vin
Blanc, rouge, rosé
18€⁰⁰





LE TRAITEUR DE VOS ÉVÉNEMENTS

Nous nous occupons de vos réceptions, apéritifs déjeunatoires, cocktails, buffets...

Jusqu'à 500 convives... et même encore plus !

Selon vos désirs, nous pouvons réaliser des commandes particulières adaptées à vos envies salées ou sucrées. Quelles que soient vos envies, vous profiterez d'un large assortiment de **produits frais, bons, et de saison !**

VOTRE FORMULE PETIT DÉJEUNER ;)

Nous vous proposons aussi des formules "p'tit dèj" comprenant **mini viennoiseries, café, thé, jus de fruit, eaux minérales...**

En résumé : notre formule contient tout ce qu'il faut pour vous aider à bien démarrer votre journée. L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt !

À partir de 5,50 € HT/personne... Tip top, l'équipe de choc !

DU BIO DANS VOTRE ASSIETTE



NOUS SOMMES SYMPAS :)

PLATEAUX REPAS

On vous sert sur un plateau ;)

Nous vous livrons des repas complets, bons, sains, équilibrés (si si!) directement dans votre entreprise ! Au menu, un repas complet comprenant entrée, plat et dessert.

Nos recettes sont simples, de saison, et joyeuses :
un peu de fantaisie est la bienvenue quand il s'agit de travailler dur ;)

Soucieux de notre éco-responsabilité (et de la vôtre), nous utilisons des plateaux repas entièrement biodégradable.

Tout ça pour 16,82 € HT, ni plus, ni moins !

EN PLUS, C'EST VRAIMENT BON CHEZ NOUS, CHEZ VOUS, AU BUREAU... DÉJEUNEZ OÙ VOUS VOULEZ !

Nous savons très bien que vous avez peu de temps pour déjeuner. Vous pouvez donc venir chez nous pour profiter d'un déjeuner dans une ambiance calme et sereine. Mais vous pouvez aussi déjeuner chez vous ou au bureau : la livraison est gratuite (à Brignais et proximité pour une commande > 10€) !

Suivez nous !