

PLATEAUX REPAS *By*



MAISON
LESPINASSE



MENU 2022

COMMANDES PAR EMAIL
CONTACT@MAISONLESPINASSE.FR



COMMENT

ÇA MARCHE ?

Pour passer commande*, c'est simple : nous sommes joignables du lundi au vendredi par mail : contact@maisonlespinasse.fr

Lors de votre commande, votre choix de plateau-repas doit être identique pour tous sauf exception alimentaire** (intolérance, allergie...)

La commande doit être passée, minimum, 2 jours ouvrés à l'avance et le nombre exact de plateaux-repas doit être confirmé la VEILLE avant 12h.

Toute annulation de commande doit se faire 2 jours ouvrés à l'avance.
Dans le cas contraire, elle est due.

Livraisons possibles les mardis et vendredis uniquement (jusqu'au 5/11/22)

Un forfait de 10€HT sera facturé pour la livraison.

Horaire de livraison entre 11h et 13h selon nos capacités.

Nos plats de résistance peuvent se déguster froids ou réchauffés.

Nos plateaux sont stockés en carton de livraison. À votre responsabilité de conserver les produits en atmosphère réfrigérée jusqu'à consommation.

Les matériaux utilisés sont recyclables et/ou compostables et les contenants passent au micro-onde (sauf couvercles).

Les produits et prix proposés sont valables jusqu'au 10 décembre 2022 (date de prestation).

Notez qu'aucune production ne sera effectuée entre le 12 décembre 2022 et le 2 janvier 2023.

* La Maison LESPINASSE se réserve le droit de changer les prix et/ou les produits proposés sans préavis.

**Un supplément peut-être appliqué.

CONTACT@MAISONLESPINASSE.FR

Création : agencesquid.com

NOS PLATEAUX

CLASSIQUE

18€ HT
(18,99 TTC)

- Duo de crudités
- Filet de poulet fermier mariné aux 5 épices, nouilles de riz
- Tome des Bauges
- Paris-Brest
- Pain individuel
- Set de couverts et condiments

PRESTIGE

20€ HT
(21,10 TTC)

- Salade fraîcheur **ou** terrine de poisson
- Filet de poulet fermier mariné aux 5 épices **ou** colin grillé sauce hollandaise, mélange d'épautre et lentilles
- Tome des Bauges
- Tartelette citron Mascarpone
- Pain individuel
- Set de couverts et condiments

Ces plateaux sont servis sans boisson, indissociables et leur contenu ne peut être modifiable



SANS GLUTEN

19€ HT
(20,04 TTC)

- Duo de crudités
- Filet de poulet fermier mariné aux 5 épices, nouilles de riz
- Tome des Bauges
- Crème brûlée pistache vanille
- Pain individuel sans gluten
- Set de couverts et condiments

VEGGIE/VEGAN

17€ HT
(17,93 TTC)

- Salade d'endives et noix
- Wok de légumes et nouilles de riz
- Salade de fruits
- Pain individuel
- Set de couverts et condiments

CONTACT@MAISONLESPINASSE.FR

Création : agencesquid.com

NOS BOISSONS



SÉLECTION DE BOISSONS INDIVIDUELLES

| | | |
|--|---|----------------------|
| Eau minérale plate ou gazeuse 50 cl | - | 1,90€ HT (2€ TTC) |
| Soda 33 cl | - | 1,90€ HT (2€ TTC) |
| Coca, orangina, schweppes agrumes ou ctiron, ice-tea, jus de pomme ou d'orange, oasis tropical | | |
| Coca 50 cl | - | 2,84€ HT (3€ TTC) |
| Jus de fruits Alain Milliat 33 cl | - | 5,50€ HT (5,80€ TTC) |
| Vin (rouge, blanc ou rosé) 18,7 cl | - | 3,33€ H T (4€ TTC) |
| Bière 33 cl (canette) | - | 3,33€ HT (4€ TTC) |

SÉLECTION DE VINS 75 CL (Maison Vullien)

BLANCS

| | | |
|-----------------------------------|---|------------------------|
| Roussette de Savoie | - | 9,17€ HT (11€ TTC) |
| Chignin Bergeron "Les Divolettes" | - | 14,58€ HT (17,50€ TTC) |

ROSÉ

| | | |
|----------------|---|-----------------------|
| Rosé de Savoie | - | 9,58€ HT (11,50€ TTC) |
|----------------|---|-----------------------|

ROUGES

| | | |
|-----------------------|---|------------------------|
| Gamay rouge de Savoie | - | 7,08€ HT (8,50€ TTC) |
| Mondeuse "Prestige" | - | 11,25€ HT (13,50€ TTC) |

Photos non contractuelles

CONTACT@MAISONLESPINASSE.FR

Création : agencesquid.com