

L'ATELIER
Mathilde

• Solidaire • Responsable • Gourmand •

CARTE PLATEAUX REPAS

Sept - Oct

Des plateaux repas gourmands et responsables cuisinés par nos équipes à Issy les moulineaux.
 et livrés au bureau entre 10h30 - 12h30.

Un petit pain et une bouteille d'eau sont compris



Minimum
livraison
x5

Commande
à
J-2

Prix
HT
21,90€

Pour commander

par mail : commandes@lateliermathilde.com

par tel : **01 86 90 70 10**

Paiement à réception: **CB - Chèques - Espèces**
 par virement pour les entreprises après création de compte

Frais de livraison

Zone 1 : 19 € - Zone 2 : 29 € - Zone 3 : 39€

PLATEAU

PABLO



- Tomate mozzarella au basilic frais
- Saumon, légumes grillés, riz
- Tarte aux pommes

PLATEAU

SALVADOR



- Oeuf mayonnaise fine
- Dos de cabillaud sauce écrevisse, purée
- Tarte Tropicaine

PLATEAU

HENRI



- Terrine de Saumon et son coulis
- Orecchiette épinard, crème de parmesan
- Yaourt grec et coulis de fruits rouges

PLATEAU

SO LIGHT



- Oeuf mayonnaise fine
- Tomate farcie au poulet et haricots rouges, riz
- Mousse de fromage blanc

PLATEAU

PAUL



- Salade de lentille, radis, échalote
- Lasagnes à la bolognaise
- Panne cotta

PLATEAU

CLAUDE



- Salade de champignons au citron et basilic
- Cuisse de poulet au thym, légumes grillés, riz
- Panna cotta

PLATEAU

LEONARD



- Salade de betteraves, vinaigrette au miel
- Boulette d'agneau, abricots et semoule
- Yaourt grec et coulis de fruits rouges

PLATEAU

CAMILLE



- Mousse pur canard
- Aiguillettes de poulet Teriyaki, riz
- Tarte aux pommes

PLATEAU

NINO



- Houmous, bâtonnets de légumes
- Conchiglie champignons et pécorino
- Compote bio sans sucre ajoutés

PLATEAU

VINCENT



- Concombre féta
- Noodles curry coco et légumes
- Coeur coulant Chocolat

PLATEAU

LOUISE



- Carottes aux herbes fraîches
- Lasagnes Veggies
- Tarte Tropicaine

PLATEAU

VEGAN



- Salade Coleslaw Vegan
- Risotto primavera curry
- Compote bio sans sucre ajoutés



L'humain au coeur du mouvement

Entreprise de l'économie sociale et solidaire, nos équipes de cuisinier et de maître d'hôtel, sont constitués de jeunes en situation de handicap



Tous Responsables

Les assiettes sont en peuplier issus de forêts françaises, gérées durablement et certifiées PEFC. C'est un bois neutre, home compostable, qui ne transmet aucun goût ni odeur, parfaitement adapté pour le contact alimentaire. Le gobelet est en carton 100% home compost, le plateau est en carton kraft cannelé, les couverts en amidon de maïs car plus agréables que le bois.