



L'EFFET PAPILLON

TRAITEUR PHILANTHROPIQUE



Menu lunchbox

Automne-Hiver 2025/26

Entrées

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes (VG / GF) (LF possible)

Salade de fregola sarda, citron confit et pickles d'oignons rouges (Vegan)

Tatin de champignons et oignons confits, roquette et copeaux de parmesan (VG)

Taboulé de légumes racines et chiffonade de viande séchée (LF)

Salade de betterave, gravelax de truite saumonée d'Isère, vinaigrette acidulée (GF / LF)

Salade de pois chiches et de potimarron rôtis, vinaigrette à la grenade et piment d'Espelette (Vegan / GF)



Plats principaux

Viande

Pressé de joue de bœuf, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes rôtis (GF / LF)

Blanquette de veau à l'ancienne et riz basmati

Suprême de pintade rôtie, courge butternut en deux façons, poêlée de champignons (GF / LF)

Poisson

Filet de bar rôti, vierge aux agrumes, sarrasin et légumes d'hiver (GF / LF)

Ballotine de truite saumonée d'Isère, crème de shiso et céréale du moment

Brandade de poisson infusé au thym (poisson selon arrivage)(GF)

Végétarien

Rösti de pommes de terre, copeaux de Gruyère et légumes racines

Blanquette de tofu, sauce curry-coco et riz pilaf (Vegan / GF)

Ragoût de pois chiches aux épices douces (GF)





Desserts

Salade de fruits (Vegan / GF)

Tiramisu traditionnel

Tartelette au chocolat noir 66% et fève de Tonka, riz soufflé caramélisé

Cake moelleux façon pain d'épices, crème fouettée au miel

Mille-feuille à l'ananas rôti flambé au rhum, crème mascarpone à la vanille





Organisation de repas de groupe

Nous acceptons les commandes pour un minimum de 10 personnes.

Merci de sélectionner **deux choix** d'entrées / plats et desserts au maximum (trois choix sont possibles pour les groupes de 30 personnes et plus). Nous pouvons soit cuisiner chaque choix en quantité égale, soit le nombre nécessaire selon les choix de vos convives exprimés à l'avance.

Merci de nous informer du menu choisi une semaine avant votre événement et le nombre définitif de convives au plus tard 72 heures avant votre repas.

Nous restons à votre entière disposition pour vous aider à établir votre menu. Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes pour tous nos plats. Nous ne garantissons pas le "sans trace" pour les recettes sans allergène.

GF: plat gluten free / sans gluten

LF: plat lactose free / sans lactose

VG: plat végétarien

Vegan: plat végane