

*Carte*  
*Plateaux repas*

Palettes sensorielles  
Printemps – Été 2025/2026



# Palettes sensorielles

## Printemps - Été 2025/2026

Le plaisir gustatif demeure la source de chacune de nos inspirations.

Cette nouvelle collection célèbre les émotions des beaux jours : la fraîcheur des produits de saison, la **légèreté** des saveurs ensoleillées et la délicatesse de textures qui éveillent les sens.

*Fermez les yeux et savourez...*

La douceur d'un rayon de soleil, la fraîcheur d'un jardin au petit matin, le parfum des herbes fraîchement cueillies, la gourmandise d'un fruit mûr ou la subtilité d'une note acidulée qui vient sublimer chaque bouchée.

Cette saison, notre promesse est celle d'une expérience sincère et élégante, où chaque création révèle l'équilibre entre fraîcheur, gourmandise et modernité.

Une invitation à la convivialité, au partage et aux plaisirs de l'été.

# Classique

Cette carte est renouvelée tous les 2 mois.  
En complément, un menu du chef est proposé chaque semaine.



## VIANDE

## POISSON

## VÉGÉTARIEN

### ENTRÉE

Tomates de saison,  
mozzarella fondante,  
basilic & huile d'olive

### ENTRÉE

Taboulé frais aux  
herbes & citron

### ENTRÉE

Carottes râpées, citron  
& pointe de cumin

### PLAT

Poulet rôti, pommes  
grenaille & jus  
légèrement citronné

### PLAT

Salade de pâtes aux  
crevettes & citron,  
herbes fraîches

### PLAT

Galette de lentilles,  
légumes croquants &  
vinaigrette légère

### DESSERT

Fondant au chocolat,  
texture moelleuse

### DESSERT

Fruits frais de saison

### DESSERT

Cake moelleux au  
citron, léger zeste

Tous nos plateaux comprennent : pain, couverts, serviette, sel et poivre.  
Une démarche écoresponsable : plateaux en carton recyclé, assiettes en carton et couverts en bambou.

# Haut de Gamme

Cette carte est renouvelée tous les 2 mois.  
En complément, un menu du chef est proposé chaque semaine.



## VIANDE

### ENTRÉE

Burrata crémeuse,  
pêches de saison  
& amandes croquantes

### PLAT

Onglet de bœuf snacké,  
purée de pommes de  
terre & jus aux herbes

### DESSERT

Crème citron légère &  
biscuit croustillant

## POISSON

### ENTRÉE

Ceviche de daurade,  
citron vert  
& coriandre fraîche

### PLAT

Saumon rôti, crevettes,  
légumes & crème  
citronnée aux herbes

### DESSERT

Crèmeux chocolat,  
noisettes torréfiées

## VÉGÉTARIEN

### ENTRÉE

Tomates anciennes,  
feta  
& herbes fraîches

### PLAT

Galette de quinoa,  
légumes rôtis  
& herbes

### DESSERT

Financier pistache,  
cœur fruits rouges

Tous nos plateaux comprennent : pain, couverts, serviette, sel et poivre.  
Une démarche écoresponsable : plateaux en carton recyclé, assiettes en carton et couverts en bambou

# Signature

Cette carte est renouvelée tous les 2 mois.  
En complément, un menu du chef est proposé chaque semaine.



## VIANDE

### ENTRÉE

Foie gras mi-cuit,  
chutney de saison  
& touche acidulée

### PLAT

Tigre qui pleure,  
marinade thaï &  
légumes d'été

### DESSERT

Entremets chocolat  
& praliné, coeur fondant

## POISSON

### ENTRÉE

Tataki de thon,  
agrumes  
& pointe d'huile d'olive

### PLAT

Homard & gambas,  
salade aux agrumes  
& notes herbacées

### DESSERT

Tartelette aux fruits  
rouges

## VÉGÉTARIEN

### ENTRÉE

Tomates de saison,  
burrata crémeuse  
& basilic frais

### PLAT

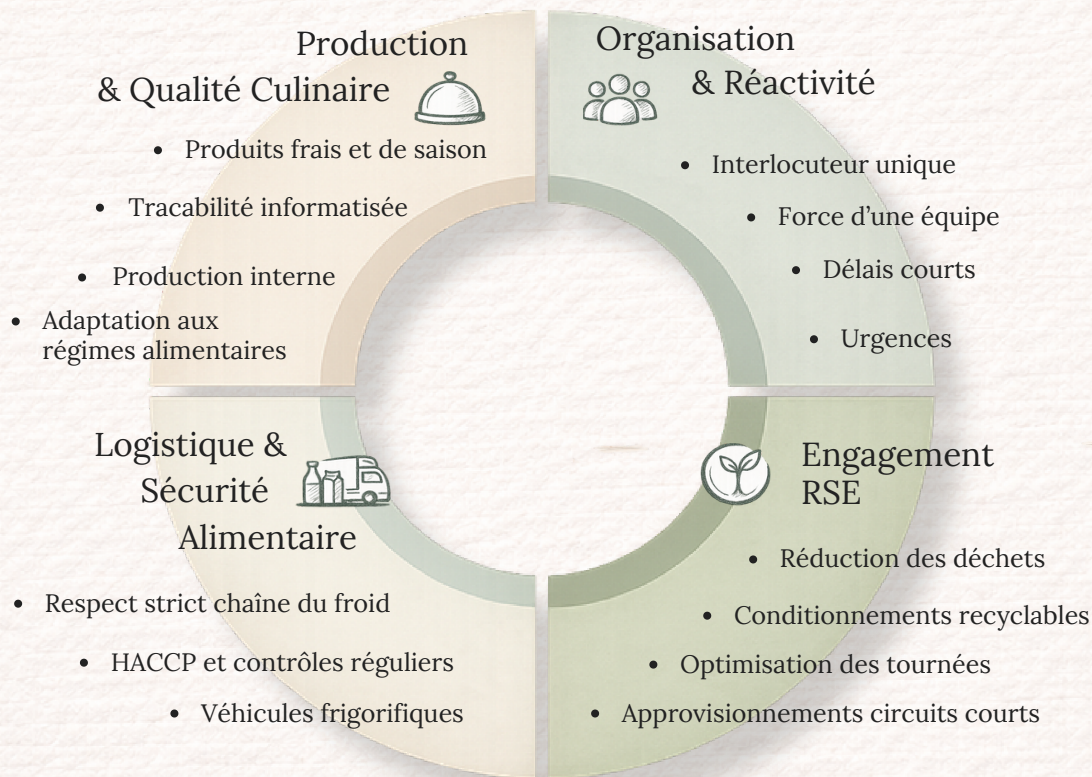
Tofu grillé, légumes  
d'été, soja doux &  
sésame

### DESSERT

Tarte exotique revisitée  
& crumble aux fruits  
exotiques

Tous nos plateaux comprennent : pain, couverts, serviette, sel et poivre  
Présenté dans un coffret, avec assiettes en porcelaine et couverts en inox, pour une expérience repas élégante et soignée

# Nos engagements



*Quelles ont été tes tâches lors de tes premières missions au sein de l'entreprise ?*

Au début, j'étais à la plonge. Petit à petit, j'ai commencé à apprendre le métier et aujourd'hui, je prépare des baguettes, bagels, et focaccias. Depuis peu, je produis également les pièces cocktails et ça me plaît beaucoup.



*Qu'est ce qui te rend fier ?*

Je suis fier d'avoir découvert un nouveau métier lié à la gastronomie française. Je suis fier de ce que j'ai accompli et d'avoir su mobiliser de nouvelles compétences.



*Quelles sont tes aspirations de demain ?*

Je pense que de nouvelles portes s'ouvriront à moi, j'ai le sentiment d'évoluer chez Les Menues. Je fais partis de cette aventure, et j'espère y faire un long voyage.

*Miguel*

# Conditions générales de vente

## Réservation & Paiement

Afin de garantir la réservation, Les Menues demandent un prépaiement en deux temps. Le premier paiement se fera à la réservation d'un montant de 70% du montant TTC de la prestation et le deuxième paiement à plus de 30 jours de la prestation pour un règlement par chèque et 10 jours pour un règlement par virement. En cas de non réception de la totalité de la facture, la prestation ne pourra être honorée par nos services.

## Nombre d'invités

Afin de garantir la réservation, Les Menues demandent un prépaiement en deux temps. Le premier paiement se fera à la réservation d'un montant de 70% du montant TTC de la prestation et le deuxième paiement à plus de 30 jours de la prestation pour un règlement par chèque et 10 jours pour un règlement par virement. En cas de non réception de la totalité de la facture, la prestation ne pourra être honorée par nos services.

## Mode de règlements

Le paiement peut être effectué par virement bancaire ou carte bancaire. la demande de réservation ne sera confirmée qu'à réception du paiement. Celui-ci devra être libellé à l'ordre de : LES MENUES et adressé au 82 rue Baudin 92300 Levallois-Perret.

## Confirmation de réservation

La réservation est confirmée à réception d'un acompte de 70 % du montant TTC de la prestation.

À réception du règlement, Les Menues adressent au client une facture d'acompte ainsi qu'une confirmation de paiement et de réservation par e-mail.

## Modification et Annulation

Toute demande de modification ou d'annulation doit être formulée par écrit (e-mail) auprès du service commercial des Menues.

- À plus de 30 jours avant l'événement : aucune pénalité
- Entre 30 et 15 jours avant l'événement : l'acompte versé peut être conservé à titre de pénalité (jusqu'à 70 %)
- À moins de 15 jours avant l'événement : facturation de 100 % du montant total TTC prévu au contrat, incluant les éventuelles prestations complémentaires commandées

Toute modification de date est assimilée à une annulation.

En cas d'annulation totale par Les Menues pour un cas de force majeure (incident technique, sinistre, etc.), l'intégralité des acomptes versés est remboursée, sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité.



Coordonnées bancaires

SARL LES MENUES

Domiciliation BNP PARIBAS ERMONT

IBAN : FR76 5009 4008 3100 0102 2012 181

contact@lesmenues.com  
Lesmenues.com

Instagram @lesmenues  
Linkedin @Les Menues

-

Valentin, Directeur Général  
06 14 79 29 71 | valentin@lesmenues.com

Léanne, Commerciale  
07 82 32 47 62 | leanne@lesmenues.com

Michelle, Directrice Administration et Finance  
comptabilite@lesmenues.com

