



CAEPUS

TRAITEUR et RESTAURANT

PLATEAUX REPAS

Carte 2022-2023

Plateau Madeleine
Plateau Libanais
Plateau Calypso
Plateau Végétarien
Plateau Osaka
Plateau Cagliari
Plateau Méditerranéen
Plateau Lily
Plateau Buddha
Plateau Retour d'Asie
Plateau Provençal
Plateau Basque
Plateau Nordique
Plateau Candice
Plateau Bressan

BON À SAVOIR

Nos plateaux repas sont confectionnés le matin même, dans notre laboratoire de la rue Duphot.

Nous sélectionnons avec soin nos produits, qui sont frais et majoritairement de saison.

Tous nos emballages sont en peuplier, fibres végétales, pulpe de canne, carton et plastique recyclé, nos couverts sont en bambou.

ET AUSSI !

Vous pouvez composer vos plateaux selon vos envies...
Contactez-nous :)

Tous nos plateaux peuvent être adaptés SANS GLUTEN.

TOUTES NOS
LIVRAISONS SE FONT
À PIEDS OU À VÉLO.

Frais de livraison à partir
de 12.50€ - en fonction du
volume et de la distance.

Plateau Madeleine

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Foie gras des landes & chutney maison
OU
Saumon gravlax maison
& cream cheese aux herbes

--

PLAT

Fines lamelles de boeuf charolais,
sauce tigre qui pleure
OU
Recette du jour
légumes grillés & féculents du jour

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs
PAIN DE CAMPAGNE MAISON KAYSER

--

DESSERT

fondant au chocolat noir sans gluten
OU
Salade de fruits frais

Plateau Libanais

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Houmous maison et aubergines grillées,
coriandre fraîche
& deux samoussa aux légumes

--

PLAT

Boulettes de veau
et boeuf aux pignons de pin et herbes
fraîches, coeur sauce blanche au zaatar
légumes grillés & féculents du jour

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Ricotta fouettée à la fleur d'oranger
suprême d'orange
et amandes caramélisées
OU
Baklava maison

Plateau Cagliari

29,80€_{HT}

ENTRÉE

Galettes de courgette à la tomme
de brebis & pignons de pin
cream cheese maison
aux herbes fraîches

--

PLAT

Fines lamelles de boeuf émincé de poulet
fondant ou poulet croustillant
recette du jour légumes grillés
& féculents du jour

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE MAISON KAYSER

--

DESSERT

Tarte fine aux fruits du moment
OU
salade de fruits frais

Plateau Méditerranéen

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Tarte provençale
aux légumes du soleil

--

PLAT

Fines lamelles de mignons de veau,
miel & romarin ou recette du jour
légumes grillés & féculents du jour

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Tiramisu aux framboises
OU
salade de fruits frais

Plateau Calypso

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Gyozas végétarien, glaçage soja miel
& sésame grillé

--

PLAT

Mi-cuit de saumon frais,
sauce teriyaki, légumes grillés
& féculents du jour

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Mousse au chocolat noir
& pépites de chocolat
ou salade de fruits frais

Plateau Végétarien

27,80€_{HT}

ENTRÉE

Salade végétarienne du jour aux
légumes crus & cuits

--

PLAT

Risotto fondant au parmesan
& légumes grillés
OU

Pâtes aux légumes grillés
& copeaux de grana

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Tarte fine aux fruits du moment ou
salade de fruits frais

Plateau Lily

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Samoussa végétarien, sauce aigre douce

--

PLAT

Dos de cabillaud grillé, recette du jour
légumes grillés & féculents du jour

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Fondant au chocolat noir,
compotée de fruits rouges
& granola maison
OU
salade de fruits frais

Plateau Bouddha Végé

28,80€_{HT}

ENTRÉE

Salade de concombres,
crème légère acidulée aux herbes
& samoussa végétarien,
sauce aigre douce

--

PLAT

Buddha bowl avec un demi avocat
duo de lentilles & pois cassées, aubergines à
la coco, patates douces
pickles de betterave, pommes, houmous &
graines torrifiées

--

DESSERT

Salade d'ananas,
cannelle & pistache
OU
mousse au chocolat noir
& pépites de chocolat

Plateau Osaka

28,80€_{HT}

Option végé

ENTRÉE

Salade de mangue & gambas,
coriandre fraîche

--

PLAT

Chirashi de saumon
OU

Poulet aux noix de cajou
OU

Végé aux légumes
riz vinaigré, avocat,
sésame grillé
& sauce maison soja sésame

--

DESSERT

Mousse au chocolat
& pépites de chocolat
OU
Salade de fruits frais
& 3 mini financiers coco râpée
& zeste de combava

Plateau Provençal

25,00€_{HT}

Végé

ENTRÉE

Salade végétarienne aux champignons,
sucrine, julienne de fenouil,
avocat, feta sauce acidulée aux yaourt
grec et menthe fraîche

--

PLAT

Tarte aux aubergines, tomates, moutarde,
comté, herbes de Provence & olives

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Mousse au chocolat noir
& pépites de chocolat

Plateau Retour d'Asie

27,80€_{HT}

Option végé

ENTRÉE

Nage de gyoza végétariens,
légumes croquants
coco combava
& coriandre fraîche

--

PLAT

Poke bowl au sashimi de saumon OU
Poulet mariné
OU

Galettes végétariennes
duo de riz rond & riz véréné, mangue,
avocat, édamames, radis
concombre, gingembre, algues wakamé &
sauce maison soja sésame

--

DESSERT

Mousse au chocolat
& pépites de chocolat
OU
salade de fruits frais
& 3 mini financiers coco râpée
& zeste de combava

Plateau Basque

25,00€_{HT}

Végé

ENTRÉE

Salade végétarienne au quinoa,
mesclun, tomates confites,
avocat, mimolette & croûtons

--

PLAT

Feuilleté aux poivrons rouges grillés,
oignons confits & fromage de brebis

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Fromage blanc aux fruits,
coulis & granola maison

Plateau Nordique

25,00€_{HT}

ENTRÉE

Salade de concombre au yaourt
acidulé, herbes et menthe
fraîche

--

PLAT

Tarte au saumon frais, pousses
d'épinard, mimolette & citron

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Fondant au chocolat noir
sans gluten

Plateau Candice

25,00€_{HT}

ENTRÉE

Salade thaï au soja, crudités,
herbes fraîche, cacahuète
& sauce thaï

--

PLAT

Tarte aux carottes, fromage
de chèvre, pommes, coriandre
fraîche & curry

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Riz au lait à la vanille de
Madagascar

Plateau Bressan

25,00€_{HT}

ENTRÉE

Salade végétarienne aux feuilles
de vigne, mesclun, feta, pomme
& raisins

--

PLAT

Tarte au poulet fondant, citron,
estragon & mimolette

SÉLECTION DE
FROMAGES AFFINÉS

Beurre & fruits secs

PAIN DE CAMPAGNE
MAISON KAYSER

--

DESSERT

Mousse au chocolat noir
& pépites de chocolat

CAEPUS

TRAITEUR et RESTAURANT

07 77 96 44 96
ou 06 61 16 25 71

contact@caepus.fr