

The background of the entire image is a repeating pattern of stylized, minimalist faces. Each face is contained within a yellow circle. The faces are drawn with simple black outlines and some are filled with yellow. They have various expressions, some with closed eyes, and different hairstyles like bangs or short hair. The overall aesthetic is clean and modern.

CAEPUS

TRAITEUR

Fondé en 1989

PLATEAUX REPAS

TOUTES NOS LIVRAISONS

se font
à PIEDS, à VÉLO
ou en
VOITURE ÉLECTRIQUE

Frais de livraison
en fonction du volume et
de la distance

BON À SAVOIR

Nous sélectionnons nos produits frais avec soin.
Ils sont majoritairement de saison
et cuisinés le jour même.

Nos plateaux repas sont en carton kraft recyclés
(made in France)
les contenants en fibres végétales
peupliers et plastiques recyclés.

Nos couverts sont en bambou

Pain de campagne Maison Kayser

ASSORTIMENT DE DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS
COMPOTE DE POMMES MAISON au flan & crumble
COMPOTE DE POMMES MAISON sans sucre ajouté
TIRAMISU CLASSIQUE ou FRAMBOISE ou Pistache ganache chocolat
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR & pépites de chocolat
GRAINES DE CHIA BIO au lait de coco & fruits frais
PERLES DU JAPON à la fleur d'oranger ou fruits exotiques
ACAÏ BOWL & granola maison
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR sans gluten
TRUFFON AU CHOCOLAT NOIR végan
BROWNIE AU CHOCOLAT BLANC
MOUSSE DE YAOURT GREC, fruits frais & noix caramélisées
FROMAGE BLANC aux fruits frais, coulis & granola sans gluten maison
BOL ENERGIE yaourt grec, fruits frais, passion, zeste de combava
FLAN A L'ANCIENNE, vanille de Madagascar
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT
CARROT CAKE glaçage cream cheese
GATEAU MOELLEUX aux fruits rouges et pommes sans gluten
CRUMBLE aux fruits de saison
CHEESECAKE au zeste de citron vert, coulis de fruits rouges
et bien d'autres desserts du jour ...

Vous pouvez composer
vos plateaux repas selon vos envies...

pour toutes vos commandes

07 77 96 44 96

07 87 28 38 59

Si urgence Cécile 06 61 16 25 71

Tous nos plateaux repas
peuvent être adaptés
VÉGÉTARIENS

Plateau Madeleine

31,80€ HT

ENTRÉE

Feuilleté basque aux poivrons rouges grillés
fromage de brebis, compotée d'oignons

ou

Foie gras des landes & chutney de tomates maison

ou

Saumon gravlax & cream cheese aux herbes

--

PLAT

Fines lamelles de boeuf charolais
tigre qui pleure ou sauce de saison
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

ou

Dessert du jour

Plateau Libanais

31,80€

ENTRÉE

Houmous maison et aubergines grillées
coriandre fraîche

& deux samoussas aux légumes

--

PLAT

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

ou

Galettes de légumes au fromage de brebis
sauce blanche au zaatar
légumes grillés et féculents du jour

Pain de campagne Maison Kayser

--

DESSERT

Ricotta fouettée à la fleur d'oranger suprêmes
d'oranges et amandes caramélisées

ou

Baklava maison

ou

Dessert du jour

Plateau Cagliari

29,80€

ENTRÉE

Galettes de courgettes à la tomme de brebis
cream cheese aux herbes fraîches

ou

Salade gourmande du jour

ou

Melon serano (en saison)

--

PLAT

Emincé de poulet fondant sauce du jour
ou

Poulet croustillant recette de saison
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

ou

Dessert du jour

Plateau Méditerranéen

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Tarte provençale à la tomate, aubergine
poivron rouge, olives et herbes de Provence

ou

Salade gourmande végétarienne du jour

ou

Houmous à la tomate confite, croutons à l'huile d'olive

--

PLAT

Fines lamelles de mignons de veau
au miel & romarin ou sauce de saison
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

ou

Dessert du jour

Plateau Calypso

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Pasteis de nata au cabillaud
coeur tomate cerise confite

ou

Salade gourmande végétarienne du jour

ou

2 baby burger tarama blanc, avocat, coriandre

--

PLAT

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

Sélection de fromages affinés

Beurre & fruits secs

Pain de campagne Maison Kayser

--

DESSERT

Flan à l'ancienne et vanille de madagascar

ou

Salade de fruits frais

ou

Dessert du jour

Plateau Végétarien

28,80€_{HT}

ENTRÉE

Salade gourmande végétarienne du jour
ou

Houmous à la tomate confite, petits pois aux
épices douces et citron vert

--

PLAT

Risotto ou pâtes au parmesan & légumes grillés

ou

Dahl de duo lentilles au lait de coco, carotte
épinard, aubergine patate douce
curry, curcuma et coriandre fraîche

Sélection de fromages affinés

Beurre & fruits secs

Pain de campagne Maison Kayser

--

DESSERT

Tarte fine aux fruits du moment

ou

Salade de fruits frais

ou

Dessert du jour

Plateau Lily

31,80€_{HT}

ENTRÉE

Salade gourmande végétarienne du jour
ou

Gyoza aux crevettes ou végétariens
glacage soja, sésame et miel

ou

Riz vinaigré, sashimi de saumon, avocat
gingembre, graines de sésame, sauce soja

--

PLAT

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

Sélection de fromages affinés
Beurre & fruits secs

Pain de campagne Maison Kayser

--

DESSERT

Cheesecake, zeste citron vert, coulis fruits rouges
ou

Salade de fruits frais

ou

Dessert du jour

Plateau Bouddha Végé

28,80€_{HT}

ENTRÉE

Salade de concombres
crème légère acidulée aux herbes
& 2 samoussas 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 torréfiées

--

DESSERT

Salade d'ananas, cannelle & pistache
ou

Mousse au chocolat noir & pépites de chocolat

ou

Dessert du jour

Plateau Osaka

27,80€_{HT}

Option végé

ENTRÉE

Salade de gambas, mangue
soja et coriandre fraîche

--

PLAT

Chirashi : riz vinaigré, avocat
sésame grillé & sauce maison soja sésame

Au choix : Sashimi de saumon

ou

poulet et noix de cajou

ou

Végétarien aux légumes

--

DESSERT

3 mini financiers coco râpée
& zeste de combava
et

Perle du japon, lait de coco et fruits exotiques

ou

Salade de fruits frais

ou

Dessert du jour

Plateau Provençal

25,00€_{HT}

Végé

ENTRÉE

Salade gourmande végétarienne du jour

--

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

ou

Dessert du jour

Plateau Retour d'Asie

29,80€_{HT}

Option végé

ENTRÉE

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

--

PLAT

Poke bowl : duo de riz rond & riz véréné
mangue, avocat, édamames, radis, concombre
gingembre, algues wakamé & sauce soja sésame

au choix : Sashimi de saumon

ou

Poulet mariné

ou

Galettes végétariennes

--

DESSERT

3 mini financiers coco râpée & zeste combava

et

Mousse au chocolat & pépites de chocolat

ou

Salade de fruits frais

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

Energie bowl au fromage blanc grec
fruit frais et mix de graines

ou

Dessert du jour

Plateau Nordique

25,00€_{HT}

ENTRÉE

Salade de concombre au yaourt acidulé herbes
et menthe fraîche

--

PLAT

Tarte au saumon frais et légumes
Recette 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
ou
Dessert du jour

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
ou
Salade de fruits frais
ou
Dessert du jour

Plateau Bressan

25,00€_{HT}

ENTRÉE

Salade gourmande végétarienne du jour

--

PLAT

Tarte au poulet fondant, patate douce
herbes fraîches & mimolette

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
ou
Dessert du jour



CAEPUS

TRAITEUR

Pour toutes vos commandes

07 77 96 44 96

07 87 28 38 59

contact@caepus.fr

En cas d'urgence Cécile 06 61 16 25 71