

**juste à temps**  
**- GOURMET -**

PETIT-DÉJEUNER | LUNCH BOX ET  
COFFRETS DÉJEUNER | PLATEAUX REPAS  
À PARTAGER | PLATEAUX COCKTAIL  
CADEAUX D'AFFAIRE | BOISSONS



# Catalogue - GOURMET - 2021



01 45 02 10 10

[JUSTEATEMPS-GOURMET.COM](http://JUSTEATEMPS-GOURMET.COM)

[CONTACT@JUSTEATEMPS-GOURMET.COM](mailto:CONTACT@JUSTEATEMPS-GOURMET.COM)

## COMMENT PASSER COMMANDE ?

### TOUTE L'ANNÉE 5J/7

Je passe ma commande :



[www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)  
pour toute commande sur notre site



Contact  
[contact@justeatemps-gourmet.com](mailto:contact@justeatemps-gourmet.com)



**01 45 02 10 10**

Du lundi au Jeudi de 9h à 18h vendredi de 9h à 17h  
Notre service clients est disponible et à votre écoute

Commande la veille de 9h à 15h pour livraison le lendemain  
*Livraison en dernière minute selon disponibilité et quantités*

### CRÉNEAU DE LIVRAISON :

- À partir de 7h30 pour les petits déjeuners  
(créneau de livraison d'1h)
- À partir de 11h pour les plateaux repas et buffets  
(créneau de livraison d'1h)

Frais de livraison Paris intra-muros + Départements 92 Ouest: **19€ HT**  
Livraison autres départements Ile de France: **29€ HT**

(Hors prestations spécifiques/sur devis)

## SOMMAIRE

ÉDITO	5
PETIT-DÉJEUNER	6
Petit-déjeuner Maison Letessier	7
Petit-déjeuner du Chef à la carte	7
Petit-déjeuner du Chef	8, 9, 10
Petit-déjeuner Lenôte	11
LUNCH BOX ET COFFRETS DÉJEUNER	12
Lunch Box Maison Letessier	13
Lunch Box Lina's	14
Lunch Box du Marché	15
Coffret Fillon	16
Coffret Assiette du Chef	19
Coffret L'Affiche - Bocaux	20
Coffret Daily Pic	22
PLATEAUX REPAS	24
Gamme Sofy's & Co	25 à 31
Gamme l'Affiche - Bonne graine	33, 34
Gamme l'Affiche - Élégance	35, 36
Gamme Éco-responsable	39
Plateaux repas du Chef	40
Plateaux repas du Chef - Prestige	41
Plateaux repas du Marché	42
Plateaux repas Lenôte	45 à 47
Plateaux repas Maison Alexandre	49
À PARTAGER	50
À partager Sofy's & Co	51
À partager Lina's	52 à 54
À partager Gastronomes	55
À partager Planches	56
Goûter Sofy's & Co	58, 59
Goûter du Chef	60, 61
PLATEAUX COCKTAILS	62
Coffret Cocktail Individuel	63
Coffret Cocktail Gastronomes	64
Cocktail Last Minute	66
Cocktail du Chef	66 à 69
Cocktail Lenôte	71
CADEAUX D'AFFAIRES	72
Coffret des Gourmets	73
Gamme Lenôte	74
Coffrets Champagnes	75
BOISSONS	76
Soft	77
Bières et Champagnes	78
Vins	79



## ÉDITO

de Frédéric PERSEIL

Chers Clients,

Au cours des derniers mois, une crise majeure, inédite par son ampleur et son impact, a frappé notre pays ainsi que le reste du monde.

Je forme tout d'abord le vœu que vous et vos proches soyez en bonne santé.

En attendant le retour à des jours meilleurs, nous avons profité de ces derniers mois pour mettre à jour notre catalogue avec de nouvelles offres très gourmandes, respectueuses de l'environnement et toujours réalisées maison à base d'ingrédients frais et de saison.

Vous découvrirez notamment dans cette nouvelle édition, les offres de la maison FILON, jeune traiteur qui change régulièrement sa carte et fait la part belle au bon et au bien manger, mais aussi l'arrivée du célèbre Traiteur A L'AFFICHE qui vous propose une offre de repas servis en bocaux qui peuvent se déguster froid ou réchauffé au four. Un régal !

Et parce que le retour au bureau n'est pas encore effectif pour l'ensemble de vos collaborateurs et que maintenir le lien et la cohésion d'équipe restent primordiaux, nous vous avons concocté plusieurs offres de petits-déjeuners et de déjeuners qui peuvent être livrés à leur domicile. Appelez-nous et on vous en dira plus !

Enfin, vous retrouverez au dos de la couverture du catalogue, la présentation de notre nouvelle cantine digitale en partenariat avec NU! Avec le frigo connecté Juste à temps by NU!, découvrez la cantine 2.0, zéro déchet, 100% responsable, 200% pratique et 300% miam !

Comme toujours, toutes nos offres sont disponibles sur notre site internet [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com) qui vous permet de commander en un clic tous les produits dont vous avez besoin !

Quelle que soit l'occasion ou l'instant à célébrer, chez Juste à temps Gourmet, il y a forcément la formule qui vous convient !

Culinairement,

Frédéric PERSEIL  
Directeur de la Restauration  
Groupe Juste à temps

# PETIT DÉJEUNER



COMMANDE  
DE 20 PIÈCES  
MINIMUM

## VIENNOISERIES MAISON LETESSIER (FABRICATION ARTISANALE QUOTIDIENNE)

### LES MINI VIENNOISERIES

Mini croissant	0,72€ HT
Mini pain au chocolat	0,72€ HT
Mini pain aux raisins	0,72€ HT

### LES BRIOCHETTES

Briochette sucre	1,52€ HT
Briochette praline	1,52€ HT
Briochette chocolat	1,52€ HT

## PETIT DÉJEUNER DU CHEF À LA CARTE

Commande la veille avant 15h

Muffin	2,40€ HT
Corbeille de chouquettes (25 pièces)	25€ HT
Grande brioche aux pralines roses (15 tranches)	15€ HT
Cake citron pavot (10 tranches)	21€ HT
Plateau Madeleines (20 pièces)	20€ HT
Plateau Mini Brochettes de fruits (45 pièces)	58€ HT
Thermos de Café bio issu du commerce équitable	22€ HT
Thermos de thé bio issu du commerce équitable	14,50€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## PETIT DÉJEUNER DU CHEF

### BOX INDIVIDUELLE

Petit déjeuner individuel dans une box eco responsable  
Commande la veille avant 15h

#### BOX INDIVIDUELLE

- 1 muffin aux myrtilles
- 1 cookie aux pépites de chocolat
- 1 mini pain au chocolat ou 1 mini croissant au choix
- 1 fruit de saison
- 1 canette minute maid orange 33cl - dans un sac à part

La composition peut être modifiée sur devis selon vos envies.

13,10€ HT - par personne



### RÉVEIL EN DOUCEUR

Commande la veille avant 15h

3 mini viennoiseries - Thé - Café - Jus de fruits  
Kit petit déjeuner

#### EXEMPLE POUR 10 PERSONNES

- 30 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat et pain aux raisins)
- 1 thermos de café issu du commerce équitable et biologique, café rond et équilibré
- 1 thermos de thé issu du commerce équitable et biologique
- 2 bouteilles de jus de fruits Alain Millat (orange, pomme)
- 1 Kit : gobelets/verres/sucre/agitateurs/serviettes/dosette de lait pour 10 personnes

10,50€ HT - par personne



RÉVEIL  
EN DOUCEUR  
POUR 10  
PERSONNES  
MINIMUM

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)



## PETIT DÉJEUNER DU CHEF

REVEIL  
GOURMAND  
POUR  
10 PERSONNES  
MINIMUM



### RÉVEIL GOURMAND

Commande la veille avant 15h

2 mini viennoiseries - 1 part de brioche aux pralines - 2 mini brochettes de fruits - Thé - Café  
Jus de fruits - Kit petit déjeuner

#### EXEMPLE POUR 10 PERSONNES

- 20 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat)
- 1 grande brioche tranchée aux pralines roses
- 20 mini brochettes de fruits
- 1 Thermos de café issu du commerce équitable et biologique, café rond et équilibré,
- 1 Thermos de thé issu du commerce équitable et biologique,
- 2 bouteilles de jus de fruits frais Alain Milliat (orange, pomme),
- 1 Kit : gobelets/verre/sucre/touillettes/serviettes/dosette de lait pour 10 personnes

12,90€ HT - par personne

### RÉVEIL HEALTHY

Commande la veille avant 15h

Granola - Fruits rouges - Fromage blanc - Fruits secs et baies de goji - Muffin - Jus de fruits

#### EXEMPLE POUR 5 PERSONNES

- 5 Fromages Blanc et coulis de Fruits Rouges
- 5 Bodégas de granola
- 5 Bodégas de baie de goji et assortiment de fruits secs
- 5 Muffins aux myrtilles,
- 5 Bodégas de fruits de saison
- 1 Bouteille de jus de fruits Alain Milliat 1L orange ou pomme.

15€ HT - par personne



REVEIL  
HEALTHY POUR  
5 PERSONNES  
MINIMUM

## PETIT DÉJEUNER MAISON LENÔTRE

PETIT  
DÉJEUNER  
LENÔTRE  
POUR  
8 PERSONNES  
MINIMUM



### PETIT DÉJEUNER MAISON LENÔTRE

Commande 48h avant et avant 14h

3 mini viennoiseries - Thé - Café - Jus de fruits Kit petit déjeuner

#### EXEMPLE POUR 8 PERSONNES

- 3 mini viennoiseries par personne : pain au chocolat, croissant, brioche de Menton
- 1 Thermos de Café 1L
- 1 Thermos d'eau chaude 1L
- 2 Jus artisanaux Patrick Font 1L (orange blonde, pomme reinette),
- 8 Sachets de thé
- 1 Kit : serviettes, gobelets, verre, touillette, sucre, dosette de lait.

11€ HT - par personne

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

# LUNCH BOX ET COFFRETS DÉJEUNER

## LUNCH BOX MAISON LETESSIER

Commande la veille avant 16h

### LUNCH BOX FISH\*

\* poisson

Sandwich + salade + dessert

Petite salade de concombre  
Sandwich thon crudités  
Mousse au chocolat

9€ HT



### LUNCH BOX MEAT\*

\* viande

Sandwich + salade + dessert

Petite salade piémontaise  
Sandwich jambon et emmental  
Éclair au chocolat

9€ HT



VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### LUNCH BOX VEGGIE

Sandwich + salade + dessert

Petite salade de carottes et taboulé  
Sandwich Légumes grillés  
Tartelette aux pommes

9€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## LUNCH BOX LINA'S

Commande la veille avant 15h

### PLUMIER CLUB

1 club froid  
(Jambon comté / Mozza pistou / Thon)

1 Salade  
Recette de saison

1 Dessert  
(Brownie / Salade de fruits / Tiramisu)

1 Boisson  
(Badoit 50cl / Evian 50cl / Coca Cola ou Coca Cola Zero 33cl)

18,09€ HT



### PLUMIER COMPLET

1 sachet de chips Ten Acre 40g

1 club froid  
(Jambon comté / Mozza pistou / Thon)

1 petite Salade  
Recette de saison

1 Dessert  
(Brownie / Salade de fruits / Tiramisu)

1 Boisson  
(Badoit 50cl / Evian 50cl / Coca Cola ou Coca Cola Zero 33cl)

18,09€ HT



### PLUMIER SALADE

1 Grande Salade  
Recettes de saison

1 Dessert  
(Brownie / Salade de fruits / Tiramisu)

1 Boisson  
(Badoit 50cl / Evian 50cl / Coca Cola ou Coca Cola Zero 33cl)

16,36€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatempsgourmet.com](http://www.justeatempsgourmet.com)

## LUNCH BOX DU MARCHÉ

Commande la veille avant 13h

IL N'Y A PAS DE CARTE DÉFINIE, LES LUNCH BOX  
SONT RÉALISÉES AVEC LES PRODUITS  
DU MARCHÉ ACHETÉS LE MATIN MÊME.

### LUNCH VOLAILLE

Sandwich + salade + dessert

Une salade, un sandwich, un dessert, des couverts,  
une serviette, le tout disposé dans un sac.

20€ HT

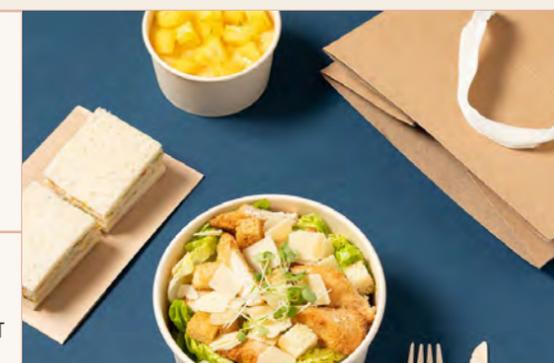


### LUNCH POISSON

Sandwich + salade + dessert

Une salade, un sandwich, un dessert, des couverts,  
une serviette, le tout disposé dans un sac.

20€ HT



VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### LUNCH VEGGIE

Sandwich + salade + dessert

Une salade, un sandwich, un dessert, des couverts,  
une serviette, le tout disposé dans un sac.

20€ HT



## COFFRET FILON

Commande 48h avant

### Entrée + Plat au choix

Entrées au choix :  
Entrée végétarienne ou entrée protéinée du jour  
Plats au choix :  
Plat végétarien ou Plat du jour protéiné : volaille ou poisson  
selon disponibilité

17€ HT



### Plat + Dessert au choix

Plats au choix :  
Plat végétarien ou Plat du jour protéiné : volaille ou poisson  
selon disponibilité  
Desserts au choix :  
Dessert fruité ou dessert du jour

17€ HT



### Entrée + Plat + Dessert au choix

Entrées au choix :  
Entrée végétarienne ou entrée protéinée du jour  
Plats au choix :  
Plat végétarien ou Plat du jour protéiné : volaille ou poisson selon disponibilité  
Desserts au choix :  
Dessert fruité ou dessert du jour

20€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)





## COFFRET ASSIETTE DU CHEF

Commande la veille avant 15h  
2 recettes maximum par commande

**CHOISIR LA GAMME DU CHEF C'EST OPTER POUR  
UNE MAISON FAMILIALE DONT LE SOUHAI EST  
DE PROPOSER DES PRODUITS FINS, INNOVANTS  
ISSUS DE MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ.**

PYRAMIDE	INVALIDES	VEGAN SANS GLUTEN
<p>Emincé de volaille salade gourmande lactée au raifort, brousse à la Lyonnaise</p> <p>Salade de fruits frais d'été</p> <p>Pain individuel</p> <p>17,50€ HT</p>	<p>Carpaccio de boeuf aux éclats de parmesan et olives, fusilli, artichauts confits, tomates confites, asperges, roquette et vinaigrette balsamique</p> <p>Liégeois Pistache</p> <p>Pain individuel</p> <p>17,50€ HT</p>	<p>Tofu grillé, tagliatelles de courgettes sauce douceur crémée à l'avocat</p> <p>L'abricot pistaché mousse pistache, compotée d'abricots</p> <p>Petit pain individuel sans gluten sans lactose</p> <p>17,50€ HT</p>
VERSAILLES	MADELEINE	MARCADET
<p>Suprême de volaille, viennoise d'olives, caponata et ses raisins moelleux</p> <p>Fromage blanc, compotée fraise basilic</p> <p>Pain individuel</p> <p>17,50€ HT</p>	<p>Poke bowl Hawaïen saumon fumé, avocat, ananas, grenade assaisonnée, coriandre, gingembre, huile de sésame et sauce teriyaki sur son lit de riz</p> <p>Muffin aux myrtilles</p> <p>Pain individuel</p> <p>17,50€ HT</p>	<p>Dos de cabillaud, taboulé de quinoa BIO à l'orange</p> <p>Cake aux fruits confits</p> <p>Pain individuel</p> <p>17,50€ HT</p>
<p><b>DU JOUR</b> Commande possible après 15h</p>		
<p>Plat complet Dessert Petit pain individuel</p> <p>23€ HT</p>		

VEGAN

SANS  
GLUTEN

Coffret assiette proposé avec un petit pain, une serviette, un set de couverts en bambou, un verre et une assiette en carton recyclable

## COFFRET BOCAUX - À L'AFFICHE

Commande la veille avant 16h

### PONT NEUF\*

Confit de légumes ratatouille et œuf poché, sauce aneth et oignons crispy

Salade de lentillons Champagne BIO, coulis piquillos, salade de perles au pesto et aubergine grillée

Compotée fraise rhubarbe, crumble coco

21,50€ HT



VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### PONT DES ARTS\*

Crème d'artichaut vanillé, vinaigrette de piquillos, graines d'acacia torréfiées

Saumon, medley d'orge perlée BIO, navet confit et tartare de tomate

Mousse au chocolat BIO et meringue au cacao

23,50€ HT



### PONT ALEXANDRE III\*

Boullgour de sarrasin BIO en salade au citron vert, guacamole, éclats de cacahuètes grillées au saté

Poulet fermier, salade de perles au pesto, aubergine grillée et gouttes de poivrons

Comme un 1 000 feuilles, crème légère vanillée, caramel et gavottes

24,90€ HT



\* Couverts et verre non fournis - sur demande uniquement à 1,50€ HT le kit cuillère, fourchette, couteau

\* Boite carton kraft contenant 3 bocaux et une boule de pain





## COFFRET DAILY PIC



Commande la veille avant 15h

Bocaux : Entrée + Plat + Dessert

Exemples de recettes proposées :

Entrées au choix : 150g

- Œuf confit, choux-fleurs, saucisse de Morteau, sauce aux morilles & savagnin
- Moelleux salé aux petits pois, menthe, combawa & olives noires

Plats au choix : 200g

- Ravioles du Dauphiné, sauce roquefort et épinards & noisettes torréfiées
- Volaille Label Rouge coco-citron vert & boulghour épicé

- Eglefin, pommes de terre, fenouil & sauce au Noilly Prat
- Agneau confit à la menthe, panna cotta ail noir & méli-mélo de haricots de la Drôme
- Daal de lentilles corail, poireaux, pousses de haricot mungo & ananas

Desserts au choix : environ 100-150g

- Comptée de rhubarbes, fraises, pommes, vanille & gingembre
- Poire Williams & crème au thé Earl Grey
- Esprit d'une forêt noire

23,55€ HT

L'esprit «French Toque» par Anne Sohie Pic - cheffe triplement étoilée, c'est l'héritage d'une bonne cuisine française dans son côté généreux, savoureux avec cette pointe d'audace en plus. C'est l'image de la France (contagieusement) positive & optimiste qui sait ne pas se prendre au sérieux, une capacité à revisiter le patrimoine culinaire commun avec humour : « ce petit je ne sais quoi » récréatif qui change tout ! La FRENCH TOQUE c'est également l'art de révéler les saveurs de bons produits 100% français dans notre cuisine Drômoise de la Fabrique. Un pilier qui renforce l'esprit léger de la marque & la rapproche de ses clients La verrine transparente, bonne à déguster, bonne pour mon corps, bonne pour la planète

# PLATEAUX REPAS

## PLATEAUX REPAS GAMME SOFY'S & CO

Commande la veille avant 16h

### LA PAUSE REPAS GOURMANDE, RESPONSABLE, BIO ET ENGAGÉE !

La gamme SO NATURE est livrée avec un petit pain boule, sel et poivre, gobelet en cellulose, couverts en PLA et serviette – Les produits sont présentés dans un étui en carton recyclé et recyclable. 100% développement durable Les produits sont de saison et sélectionnés avec soin 90% des produits de la gamme sont certifiés Bio.

#### ROSBIF BIO, PURÉE AU PARMESAN ET FÈVES

Salade de carottes et pois chiche Bio au cumin  
Rosbif Bio, purée au parmesan et fèves  
Fromage portion camembert Bio  
Panna cotta pêche de vigne

20,50€ HT



#### FILET DE CARRELET AU CURRY

Conchiglie multicolores au raifort, aneth et coques  
Filet de carrelet au curry, petits pois Bio et carottes multicolores  
Fromage portion camembert Bio  
Riz au lait d'amande, abricots coquelicot

20,50€ HT



#### POULET FUMÉ, COMME UN BÒ BÚN

Haricots verts Bio, thon et oeufs de caille  
Filet de poulet fumé, citronnelle et gingembre, vermicelles de riz, carottes et soja  
Fromage portion camembert Bio  
Compote pomme, fraise et figue

20,50€ HT



## PLATEAUX REPAS GAMME SOFY'S & CO

Commande la veille avant 16h

VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### FALAFELS ET COCOTTE DE LÉGUMES VÉGÉTARIEN

Fèves, petits pois Bio, yaourt grec et baies de Goji Bio  
Falafels, cocotte de légumes aux épices  
et caviar d'aubergines  
Fromage portion camembert Bio  
Perles du japon framboise

20,50€ HT



VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

SANS  
GLUTEN

### OEufs POCHÉS BIO, QUINOA, AUBERGINES ET TOMATES CERISES VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN SANS LACTOSE

Concombres, poivrons grillés et persil plat  
OEufs pochés Bio, quinoa, aubergines et tomates  
cerises  
Salade de fruits frais, sirop d'hibiscus et sureau  
Riz au lait d'amande, abricots coquelicot

20,50€ HT



## PLATEAUX REPAS GAMME SOFY'S & CO

Commande la veille avant 16h

### COLIN FUMÉ EN CRÈME COCO

Courgettes rôties aux épices  
Filet de colin fumé, crème coco, risotto de lentilles du Pays  
d'Othe et tomates cerises  
Fromage portion camembert Bio  
Perles du japon framboise

20,50€ HT



### FILET DE PORC FRANCILIEN À LA MOUTARDE DE MEAUX

Quinoa rouge Bio, fèves et feta  
Filet de porc francilien à la moutarde de Meaux, haricots verts  
et shiitake Bio  
Fromage portion camembert Bio  
Baba au rhum

20,50€ HT



### SAUMON BIO, CHARLOTTES EN SALADE, POIVRONS PERLES

Fregola, aubergines et tomates confites  
Saumon Bio, charottes en salade, échalotte, ciboulette,  
chioggia, petits pois et perles de poivrons  
Fromage portion camembert Bio  
Duo crémeux chocolat et framboise

20,50€ HT



## PLATEAUX REPAS GAMME SOFY'S & CO

Commande la veille avant 16h

### LA PAUSE REPAS GOURMANDE, RESPONSABLE, BIO ET ENGAGÉE !

Les coffrets de la gamme SO TERROIR sont livrés avec un petit pain boule et un verre en verre. Le sel et poivre, les couverts en inox et la serviette en tissu sont présentés dans un étui en carton recyclé et recyclable. Le niveau de gastronomie est adapté à tous les régimes alimentaires avec une authenticité qui satisfera vos convives. Cette gamme conviendra parfaitement à vos réunions de direction et à vos déjeuners clients.

#### POULET GRILLÉ AU ROMARIN

Tarte à la feta, oignons rouges et tomates confites  
Filet de poulet grillé au romarin, calamarata al peperoni et olives noires  
Sélection de fromage affiné et fruit sec  
Gâteau chocolat Sofy's coeur vanille

25,30€ HT



#### DAURADE EN BOUILLABAISSE

Salade de melon, roquette et parmesan  
Filet de daurade en bouillabaisse, céleri branche, fenouil et charlottes  
Sélection de fromage affiné et fruit sec  
Fraises chantilly

26,70€ HT



VEGAN

#### TOFU BIO, COURGETTES, ARTICHAUTS - VEGAN

Râpé de betteraves chioggia, fenouil, radis roses et graines de tournesol Bio  
Tofu Bio, courgette et artichauts aux oignons rouges  
Crème coco chocolat vegan  
Salade de fruits frais, sirop d'hibiscus et sureau

26,70€ HT



## PLATEAUX REPAS GAMME SOFY'S & CO

Commande la veille avant 16h

VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### AIGUILLETES VÉGÉTALES VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Cocotte de champignons, graines de coriandre, petits pois Bio et sucrose

Salade de patates douces Bio et haricots rouges Bio, aiguillettes végétales

Moelleux noisettes sans gluten

Salade de fruits frais, sirop d'hibiscus et sureau

26,70€ HT



VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### BOUCHÉES AUBERGINES ET OLIVES NOIRES - VÉGÉTARIEN

Carpaccio de carottes Bio multicolores et crémeux de chèvre à l'estragon

Amarante Bio, tomates cerises, courgettes rôties, bouchées d'aubergines et olives noires

Sélection de fromage affiné et fruit sec

Crumble abricot

26,70€ HT



### MERLU À LA LUZIENNE

Tapenade d'artichauts et magret fumé

Dos de merlu à la Luzienne, piquillos, asperges, petits pois et crème de chorizo

Sélection de fromage affiné et fruit sec

Crumble d'abricot

27,50€ HT



## PLATEAUX REPAS GAMME SOFY'S & CO

Commande la veille avant 16h

### RUMSTEACK BIO

Fregola, aubergines confites et crevettes Bio

Filet de rumsteack Bio, pommes boulangères à la fleur de thym et tomates rôties

Sélection de fromage affiné et fruit sec

Tambourin aux fruits

28,50€ HT



### NOISETTES D'AGNEAU

Coquillettes Bio du Pays d'Othe à l'aneth et saumon fumé

Noisettes d'agneau au cumin, tagine de carottes multicolores et artichauts

Sélection de fromage affiné et fruit sec

Ile flottante mara des bois

28,50€ HT



### SAUMON BIO, GRATIN DE COURGETTES

Duo d'asperges blanches et vertes sauce balsamique et roquette

Filet de saumon Bio, tartare de tomate et mozzarella, gratin de courgettes

Sélection de fromage affiné et fruit sec

Cake pistache griotte

28,50€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)



## PLATEAUX REPAS GAMME À L’AFFICHE - BONNE GRAINE

Commande la veille avant 16h

VEGAN

### LES LENTILLES EN VUE VEGAN

Gaspacho de tomate

Salade de trio de lentilles BIO, vinaigrette sésame soja, salade de pommes grenailles BIO, haricots verts, petits pois et tomates cerises

Marmelade fraise et rhubarbe

14,90€ HT



### LE PANIER A SALADE

Crevettes panées en salade : salade romaine et mâche, pois gourmands, pommes de terre grenailles BIO, tomate cerise, mimolette

Camembert

Cake chocolat

15,90€ HT



### LE CONFINÉ

Cake aux légumes verts : épinard, petits pois et brocoli

Joue de porc confite, salade de trio de lentilles BIO, vinaigrette échalote

Camembert

Faisselle La Ferme de Grignon, coulis framboise

15,90€ HT



Boîte transformable en set de table en carton kraft imprimé avec des encres végétales 100 % recyclables ; Gobelet en carton ; Sachets de sel et poivre ; Serviette en papier intissé ; Assiettes en pulpe de canne blanchie.

Le bon goût de l’authentique avec une cuisine simple et généreuse comme si vous étiez à la maison.

## PLATEAUX REPAS GAMME À L’AFFICHE - BONNE GRAINE

Commande la veille avant 16h



### LA CARTE BLANCHE

Velouté d’asperges blanches  
Filet d’églefin salade de risoni, petits pois, fèves au saté  
Camembert  
Gâteau nantais

16,90€ HT



### LE POULET SANS PLUMES

Salade de tomates, mozzarella au pesto et pignon de pin  
Filet de poulet, salade de pommes grenailles BIO, haricots verts, petits pois et tomates cerises rôties, condiment béarnaise  
Camembert  
Flan pâtissier

16,90€ HT



Boîte transformable en set de table en carton kraft imprimé avec des encres végétales 100 % recyclables ; Gobelet en carton ; Sachets de sel et poivre ; Serviette en papier intissé ; Assiettes en pulpe de canne blanchie.  
Le bon goût de l’authentique avec une cuisine simple et généreuse comme si vous étiez à la maison.

## PLATEAUX REPAS GAMME À L’AFFICHE - ÉLÉGANCE

Commande la veille avant 16h

VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### FANTASIE VÉGÉTALE

Mousseline de carotte, pollen de fleurs BIO, copeaux de noix de coco

Taboulé de quinoa BIO, pois chiches, courgettes, salade de penne BIO, duo de carottes et carotte jaune au quinoa rouge BIO, mousseline de navet et roquette

Sélection de fromage affiné

Pomme confite au cassis sur biscuit moelleux aux amandes

26,50€ HT



### POULET EN CROÛTE

Mousseline de carotte, pollen de fleurs BIO, copeaux de noix de coco

Filet de poulet en croûte tandoori et taboulé de quinoa BIO, pois chiches, sauce aux épices tandoori

Sélection de fromage affiné

Sacher au chocolat

27,90€ HT



### SAUMON SUR LIT DE PENNE

Salade de trio de lentilles BIO, échalote confite et coulis piquillos

Pavé de saumon au gomasio BIO, salade de penne BIO, duo de carottes orange et jaune au quinoa rouge BIO, condiment béarnaise

Sélection de fromage affiné

Tartelette au café BIO façon tiramisu

29,90€ HT



Boîte en carton kraft recyclable - Assiette jetable - Couvercle en RPET (à base de matières recyclées)  
Verre en verre - Couverts en inox, étui à couverts en carton - Lingette rafraîchissante  
Set de table en bambou réutilisable - Serviette en papier intissé - Sachets poivre et sel

## PLATEAUX REPAS GAMME À L’AFFICHE - ÉLÉGANCE

Commande la veille avant 16h

### BŒUF TRAPPEUR

Pâté en croûte à la fleur de thym, ketchup de carotte, rouleau de carotte et cordifole

Pavé de bœuf rôti, mélange trappeur, mousseline de navet aux amandes, navet glacé au miel

Sélection de fromage affiné

Paris-brest revisité pistache et framboise

34,20€ HT



SANS  
GLUTEN

### SAINT-PIERRE CRÉMEUX SANS GLUTEN

Confit de ratatouille, thon mi-cuit et condiment aux agrumes

Filet de Saint-Pierre, kasha de sarrasin grillé BIO, sauce citron vert & mangue, tagliatelle de pickles de légumes marinés, tomate cerise au sirop

Sélection de fromage affiné

Fraisier revisité

34,90€ HT



Boîte en carton kraft recyclable - Assiette jetable - Couverture en RPET (à base de matières recyclées)  
Verre en verre - Couverts en inox, étui à couverts en carton - Lingette rafraîchissante  
Set de table en bambou réutilisable - Serviette en papier intissé - Sachets poivre et sel





## PLATEAUX REPAS ÉCO RESPONSABLES

**RIEN N'EST TROP BEAU NI TROP BON POUR  
CE TRAITEUR AU TOP : COMPLÈTE TRAÇABILITÉ  
DES PRODUITS, VALORISATION DES PETITS PRODUCTEURS,  
SOURCING LOCAL ET ÉVIDEMMENT, CONTENANTS  
ET COUVERTS GREEN SONT GARANTIS.**

VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### THYM VÉGÉTARIEN

Capponata et ricotta salée râpée  
Burger végétarien : Pain brioché,  
champignons, avocat, tomate  
confites, courgettes, citron et fines  
herbes  
Duo de Fromages AOP et fruits secs  
Moelleux chocolat et framboise

30€ HT

### POIVRE NOIR POULET FERMIER

Salade sucrine, carpaccio de  
champignons et pecorino au poivre  
noir  
Brochette de poulet fermier au citron  
confit, poêlée de légumes  
Duo de Fromages et fruits secs  
Crème brûlée à la vanille bourbon

32€ HT

### ROMARIN POULET FERMIER

Salade Positano, orzo, thon, petit  
pois, tomate confite, parmesan  
Suprême de Poulet fermier au  
Romarin, ratatouille et olive kalamata  
Duo de Fromages et fruits secs  
Crème au chocolat et amandes  
caramélisées

32€ HT

### CUMIN VEGAN - SANS GLUTEN

Houmous de carotte & cumin  
Vegan Bowl : légumes, graines, pois  
chiche, lentilles etc. selon saison  
Assortiment de graines & fruits  
Moelleux Banane Groseille

32€ HT

### TIMUT SAUMON

Courgettes grillées et ricotta de  
brebis à la tapenade  
Fondant de Saumon au poivre de  
Timut, poêlée de légumes verts et  
sésame  
Duo de Fromages AOP et fruits secs  
Flan à la Vanille Bourbon

33€ HT

### ESTRAGON RUMSTEAK

Rillette de thon aux olives  
Filet de Rumsteck, poêlée de  
champignons, butternut et pomme  
grenaille, petit pot de Béarnaise  
Duo de Fromages et fruits secs  
Gâteau Moelleux aux abricots

33€ HT

VEGAN

SANS  
GLUTEN

### PENJA CANETTE

Tarte aux légumes & fromage de  
Brebis  
Filet de canette, poivre du Penja,  
purée de pomme de terre douce,  
figue rôtie  
Duo de Fromages et fruits secs  
Opéra

34,50€ HT

### SARAWAK BAR

Tarte feuilletée aux aubergines,  
mozzarella et basilic  
Filet de bar, sauce vierge,  
riz Venere aux courgettes  
Duo de Fromages AOP et fruits secs  
Fontainebleau aux fruits

34,50€ HT



## PLATEAUX REPAS DU CHEF

Commande la veille avant 15h

**CHOISIR LA GAMME DU CHEF C'EST OPTER POUR UNE MAISON FAMILIALE DONT LE SOUHAI EST DE PROPOSER DES PRODUITS FINS, INNOVANTS ISSUS DE MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ.**

RIVOLI	GEORGE V	VEGAN SANS GLUTEN
<p>La Rock'et : Fusilli aux trois couleurs, asperges, roquette, pignons de pin torréfiés, tomates confites, artichaut, vinaigre balsamique</p> <p>Pavé de saumon à la carotte, confit acidulé aux groseilles et riz gourmand aux amandes</p> <p>Fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P</p> <p>Tartelette Vanille, chocolat blanc</p> <p>30,50€ HT</p>	<p>La cabri : boulgour, chèvre, figue séchée, allumettes de magret fumé, graines de courge, sauce vinaigrette à la framboise</p> <p>Sot l'y laisse de dinde poêlé sur sa barrette de tortillas piperade de poivrons au piment</p> <p>Fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P</p> <p>Panna Cotta au citron vert compotée de fraise basilic</p> <p>30,50€ HT</p>	<p>Green Juice gaspacho de petits pois, concombre et menthe poivrée</p> <p>Brochettes de polenta et poivrons confits, mousseline de brocolis, éclats de noix de cajou crème de vinaigre soja et gingembre</p> <p>Réglette de fruits rouges</p> <p>L'abricot pistaché mousse pistache, compotée d'abricots et gingembre</p> <p>30,50€ HT</p>
OPERA	MONCEAU	MONTAIGNE
<p>Fraîcheur de tagliatelles de carottes à la coriandre, ananas et copeaux de noix de coco, pignons de pin</p> <p>Suprême de volaille à la viennoise d'olives, caponata et ses raisins moelleux</p> <p>Fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P</p> <p>Tartelette citron, citron vert</p> <p>33€ HT</p>	<p>Salade Gourmande : carotte, edamame, pois gourmands, sauce lactée au raifort</p> <p>Filets de rouget à l'origan, julienne de légumes à la provençale</p> <p>Fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P</p> <p>Tartelette pécan, chocolat Dulcey</p> <p>33€ HT</p>	<p>Transparence de panna cotta aux écrevisses, coulis de carottes acidulées crème de curcuma</p> <p>Rond de veau mariné, légumes croquants au citron vert, fromage blanc à la Lyonnaise</p> <p>Fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P</p> <p>Crumble aux fruits rouges</p> <p>34,50€ HT</p>
DU JOUR	BIO	
<p>Commande possible après 15h</p>	<p>Commande 48h avant exceptionnellement</p> <p>Tous les produits de ce plateau sont issus de l'agriculture Biologique</p>	
<p>Entrée</p> <p>Plat et accompagnement</p> <p>Fromage AOP/AOC</p> <p>Dessert</p> <p>34,50€ HT</p>	<p>Cheesecake aux poivrons BIO légèrement pimenté, pétales de saumon fumé BIO</p> <p>Suprême de volaille BIO et pickles de carottes et gingembre, taboulé de quinoa à l'orange BIO</p> <p>Notre Fromage Blanc BIO</p> <p>Crumble sarrasin, poire d'été BIO</p> <p>38€ HT</p>	



## PLATEAUX REPAS DU CHEF PRESTIGE

Commande la veille avant 15h

**CHOISIR LA GAMME DU CHEF C'EST OPTER POUR UNE MAISON FAMILIALE DONT LE SOUHAI EST DE PROPOSER DES PRODUITS FINS, INNOVANTS ISSUS DE MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ.**



### CHAMPS DE MARS

Amuse-bouche du chef  
 Nougat de chèvre aux notes d'abricot  
 Carpaccio de boeuf, poêlée de rattes du Touquet  
 Duo de fromages sélectionnés A.O.C et/ou A.O.P  
 Le Lubéron : Biscuit noisette, compotée d'abricot, mousse et éclats de nougat

45€ HT

### ETOILE

Amuse-bouche du chef  
 Pressé de tourteau ananas et coriandre, poudre de pain d'épices torréfiée  
 Pavé de cabillaud cuit à l'unilatérale sur peau, royale de petits pois, crème de verveine  
 Duo de fromages sélectionnés A.O.C et/ou A.O.P  
 Mignardises gourmandes assorties sélection du chef

45€ HT

Le packaging de nos plateaux-repas est entièrement recyclable et/ou réutilisable !  
 À Déguster froid ou à réchauffer par vos soins

## PLATEAUX REPAS DU MARCHÉ

Commande la veille avant 13h

LA CUISINE DU MARCHÉ, C'EST UNE CUISINE GOURMANDE, AVEC  
DES PRODUITS FRAIS ET DES RECETTES ÉLABORÉES CHAQUE MATIN.



### COFFRET DU MARCHÉ

Il n'y a pas de carte définie, les plateaux repas sont réalisés avec les produits du marché achetés le matin même.

COFFRET DU MARCHÉ au choix : Végétarien, Poisson ou Volaille  
Option sans gluten / sans lactose possible.

Un coffret se compose ainsi :

Une entrée, un plat, du fromage, du pain, un dessert, une mignardise, des couverts en inox, une serviette, et une serviette rafraîchissante

37,50€ HT

Les denrées alimentaires proviennent de l'agriculture biologique, du commerce équitable, de l'agriculture locale (île de France) ou de producteurs ayant de fortes valeurs environnementales. Le simple respect de ces normes n'est pas notre seul gage d'engagement auprès de nos fournisseurs. Ils doivent respecter des valeurs humaines et sociales importantes qui sont à nos yeux primordiales dans nos métiers.





## PLATEAUX REPAS MAISON LENÔTRE PAR POP CHEF

Commande la veille avant 15h

VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### VITALITÉ VÉGÉTARIEN

Minestrone estivale, pistou de basilic  
Trio de quinoa, fraise, fève, tomate et balsamique  
Le fromage du jour  
Valencia fruits rouges  
La gourmandise Lenôtre

34,50€ HT



### DÉLICIEUX

Salade estivale, faisselle battue  
Filet de volaille Label Rouge, velouté de tomate,  
salade de pâte riso  
Le fromage du jour  
Mousse brûlée, crémeux saveur vanille  
La gourmandise Lenôtre

34,50€ HT



Tous les plateaux-repas sont livrés dans des coffrets en carton, fabriqués en France. Ils sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, de deux petits pains et d'une gourmandise

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## PLATEAUX REPAS MAISON LENÔTRE PAR POP CHEF

Commande la veille avant 15h



### GOURMANDISE

Caponata de saison, féta AOP et pâte riso  
Persillé de volaille Label Rouge, légumes du moment  
Le fromage du jour  
Valencia fruits rouges  
La gourmandise Lenôtre

36,50€ HT

### DELICAT

Déclinaison de tomates, croustillant de pain  
Pavé de saumon ASC au tartare d'algues,  
pomosotto, asperge  
Le fromage du jour  
Mousse brûlée, crémeux saveur vanille  
La gourmandise Lenôtre

36,50€ HT



## PLATEAUX REPAS MAISON LENÔTRE PAR POP CHEF

Commande la veille avant 15h

### ÉLÉGANT

Purée de courgette, crevette et halloumi  
Dos de cabillaud MSC, sarrasin grillé en pilaf,  
menthe et concombre  
Le fromage du jour  
Dans l'esprit d'un Schuss aux abricots  
La gourmandise Lenôtre

38,50€ HT



### GÉNÉREUX

Œuf poché BIO, crémeux d'artichaut, condiment comté  
Pressé de boeuf Charolais au chèvre frais,  
grenaille et légumes confits  
Le fromage du jour  
Comme une tarte au citron, crumble à l'amande  
La gourmandise Lenôtre

38,50€ HT



Tous les plateaux-repas sont livrés dans des coffrets en carton, fabriqués en France. Ils sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, de deux petits pains et d'une gourmandise.



## PLATEAUX REPAS MAISON ALEXANDRE

Commande la veille avant 16h



Il n'y a pas de carte définie, les plateaux repas sont réalisés avec les produits du marché achetés le matin même.

Plateau du jour au choix : Végétarien, Poisson ou Volaille

Un coffret se compose ainsi :  
entrée, plat, fromage et pain, dessert

38,50€ HT

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

# À PARTAGER



## OFFRES À PARTAGER SOFY'S & CO

Commande 48h avant



### LA BOX APÉRO

Olives provençales, tomme de chèvre, saucisson sec d'Auvergne, biscuits au Comté  
Box livrée avec pics et serviettes.

24,20€ HT

### LA BOX TAPAS

10 falafels  
10 cakes fromage de chèvre, origan, tomates  
10 cannelés aubergines et romarin  
10 crab cakes  
Accompagnés de leur sauce yaourt  
Livrée avec pics - environ 550g

36,30€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## OFFRES À PARTAGER LINA'S

Commande la veille avant 15h

VÉ-  
GÉTA-  
RIEN

### LE VÉGÉTARIEN

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Feuille nori, oeuf, avocat, mayo, wasabi  
Vegan charcut linck  
Mozza, pesto, tomate.

40€ HT



VEGAN

### LE VEGAN

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Vegan cheddar, tapenade d'artichauts  
Tofu, soja, moutarde, carotte, chou chinois  
Vegan charcut linck.

40€ HT



### AU GRÉ DES SAISONS

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Speck, ricotta  
Poulet sauce taouk  
Chèvre bûche, confiture de figes, noix.

40,91€ HT



### LE CLUB

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Dinde, bacon, laitue iceberg, tomate  
Jambon, mimolette, laitue iceberg, tomate.

40,91€ HT



## OFFRES À PARTAGER LINA'S

Commande la veille avant 15h

### LA MARÉE

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Saumon, tartare d'algues, sauce citron  
Flétan fumé, beurre citronné, perles yuzu  
Cabillaud, citron.

41,82€ HT



### LE VSP

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Dinde, coco curry  
Agneau, hommos, coriandre  
Boeuf, feuilles nori, chou chinois, mayo thai.

41,82€ HT



### LE SPECIAL VIANDE

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Pastrami, cheddar, oignon  
Poulet sauce taouk  
Speck, ricotta.

41,82€ HT



### L'ANGLAIS

1 coffret pour 5 personnes  
1 coffret se compose de 32 mini sandwiches

Oeuf, bacon, mayonnaise  
Saumon fumé, fromage blanc, ciboulette  
Jambon, comté, beurre.

40,91€ HT



## OFFRES À PARTAGER LINA'S

Commande la veille avant 15h

## OFFRES À PARTAGER GASTRONOME

Commande la veille avant 15h

### COFFRET SALADE 1 PERSONNE

Les recettes varient chaque jour en fonction des produits du marché et des saisons

(Environ 190g)

8,09€ HT



### COFFRET SALADE 6 PERSONNES

Les recettes varient chaque jour en fonction des produits du marché et des saisons

(Environ 160g)

22,73€ HT



### COFFRET SALADE 8 PERSONNES

Les recettes varient chaque jour en fonction des produits du marché et des saisons

(Environ 160g)

27,27€ HT



### COFFRET SALADE 10 PERSONNES

Les recettes varient chaque jour en fonction des produits du marché et des saisons

(Environ 160g)

32,73€ HT



### COFFRET CLUB

1 coffret pour 5 personnes  
20 mini sandwiches  
soit 4 mini sandwiches par personne.

1 seule variété au choix par plateau

Les recettes disponibles :

Club oeufs crudités  
Club dinde, cheddar, tomate  
Club poulet crudités  
Club thon crudités  
Club parme pesto, tomates, roquette  
Club saumon, concombre, cream cheese.

1 Plateau pour 5 Personnes - 57,50€ HT



### COFFRET FOCACCIA ET CIABBATTA

1 coffret pour 5 personnes  
20 mini sandwiches  
soit 4 mini sandwiches par personne.

1 seule variété au choix par plateau

Les recettes disponibles :

Focaccia parme, pesto et roquette  
Focaccia bresaola, ricotta de brebis, roquette  
Focaccia tomate confite, ricotta, olives, basilic  
Ciabatta tomates, mozzarella, basilic  
Ciabatta, jambon rostello, et salade croquante  
Ciabatta, crème d'artichaut et légumes grillés.

1 Plateau pour 5 Personnes - 57,50€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## OFFRES À PARTAGER PLANCHES

Commande la veille avant 13h

### PLANCHE DE CHARCUTERIE DU TERROIR

Planche pour 10 personnes

Le pain n'est pas inclus.

78€ HT



### PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DU TERROIR

Planche pour 10 personnes

Une planche est composée de  
Brie, chèvre, roquefort et pâte pressée cuite du moment  
Le pain n'est pas inclus.

78€ HT

### COFFRET DE LÉGUMES À CROQUER & CRÈME CITRONNÉE

Coffret pour 10 personnes

Le coffret est composé de  
différents types de crudités accompagné d'une crème citronnée.

63€ HT

### PAIN POILÂNE TRANCHÉ

1 pour 5 personnes

6,90 HT



## OFFRES À PARTAGER GOÛTER SOFY'S & CO

Commande 48h avant

### GÂTEAU DE SAVOIE

Prédécoupé en 10 parts

21,10€ HT



### GÂTEAU 100% CHOCOLAT

Prédécoupé en 10 parts  
Gâteau au chocolat Bio – nouvelle recette aérienne

29,40€ HT



### BOX BONBONS CHICS

Sucres d'orge,  
nougats,  
caramels au beurre salé,  
guimauves vanille  
Livrée avec pics.

29,10€ HT



## OFFRES À PARTAGER GOÛTER SOFY'S & CO

Commande 48h avant

### BOX MOELLEUX

15 canelés,  
20 madeleines,  
20 financiers chocolat,  
20 moelleux pistache  
Livrée avec pics et serviettes.

32,10€ HT



### BOX FRUITS DÉCOUPÉS

1 kg de fruits découpés selon saison et arrivage de nos producteurs.  
Livrée avec pics et serviettes.

33,30€ HT



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## OFFRES À PARTAGER GOÛTER DU CHEF

Commande 48h avant

### PLATEAU DE MADELEINES

Madeleine tradition pur beurre  
20 pièces

20€ HT



### CORBEILLE DE CHOUQUETTES

Chouquettes sucrées  
25 pièces

25€ HT



### PLATEAU CANNELÉS BORDELAIS

Plateau Cannelés Bordelais  
35 pièces

39€ HT



### PLATEAU DE MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

Brochettes de fruits variés  
45 pièces

58€ HT



## OFFRES À PARTAGER GOÛTER DU CHEF

Commande 48h avant

### COOKIE AMÉRICAIN

À l'unité

3,50€ HT



### PLATEAU MOELLEUX

Pyramides framboise pistache, tandems pêche noisette hachée, moelleux abricot noisette, moelleux ananas framboise, pyramides coco, duo pomme noix de pécan, larmes cerise amarena, moelleux poire chocolat noix de pécan caramélisée, larmes orange  
30 pièces

37€ HT



### CAKE CITRON PAVOT

10 tranches

21€ HT



### PLATEAU MACARONS

Macarons réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU  
Goûts : vanille, mojito, fruits rouges

Plumier 8 pièces – 17€ HT  
Plumier 18 pièces – 30€ HT  
Plumier 54 pièces – 89€ HT



# PLATEAUX COCKTAILS



## COFFRET COCKTAIL INDIVIDUEL

Commande 48h avant et avant 12h



Commande minimum pour 10 coffrets  
Présenté dans une élégante boîte en carton et composé de  
10 pièces cocktail salées, 3 pièces lunch et 4 pièces sucrées

### Pièces cocktail salées :

Crevette Bio marinée thym citron, pois gourmand et tomate confite  
Duo de saumon, citron confit et granny smith, crème de yuzu et aneth  
Carotte jaune glacée, crème de salicorne, dorade à l'aneth et poivre rose  
Fondant de poulet fumé, fève et courgette, radis rose et baie de Goji  
Faux filet snacké-mariné au soja, chutney de tomates et sauge  
Palet de patate douce, crème de gingembre, oeuf de caille et perle de balsamique  
Navet confit épicé, purée de carotte à l'huile de noix, pickles de chou violet et éclat de noisette  
Blinis au blé noir, crémeux de tomates basilic, asperge blanche et radis rose  
Fondant de soja aux oignons, crème de piquillos et perle de poivron rouge  
1 brochette de fromage

### 3 pièces lunch :

Mini part de tarte à la feta, oignons rouges et tomates confites  
Wrap filet de poulet fumé, crémeux d'artichauts et pousses d'épinards  
1/2 briochin carpaccio de carottes et crémeux de chèvre à l'estragon

### 4 pièces sucrées :

Mini-macaron  
Tartelette citron meringuée  
Chou croquant groseille crémeux basilic  
Coco framboise

32€ HT

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## COCKTAIL GASTRONOME

Commande la veille avant 15h



Pièces Cocktails à l'unité - 10 pièces par variété minimum

### Pièces salées

#### Verrine & cassolette

Tartare de saumon, avocat et coriandre  
Mi cuit de bœuf » black Angus Bio » sauce miel gingembre  
Fleur de courgette, mozzarella, huile d'olive Bio et basilic  
Tataki de thon aux deux sésames  
Tataki de saumon et wakamé  
Verrine de ricotta, tartare de tomate, pesto et pignons de pin  
Pétale de betterave, buffalo, noix et huile d'olive

#### Brochettes et autres

Foie gras au poivre de Sichuan sur pain d'épices  
Volaille à la toscane, tomate confite, courgette croquante  
Mini brioche mimosa de crabe piment d'Espelette  
Spirale de comté à la crème de truffe  
Mini club crudité  
Brochette d'antipasti  
Mini Pan Bagnat  
Finger chèvre, concombre  
Finger saumon fumé et cream Cheese  
Brochette de raviolo au parmesan tomate confite et olive noire  
Brochette de gravlax de saumon et radis noir  
Tartelette à la tomate revisitée à la fleur de thym  
Navette rostello et cream cheese  
Navette Bresaola, ricotta de brebis et roquette  
Navette à la mousse de foie gras et figues  
Navette au tarama et œufs de truite  
Pic de Gambas safranée  
Cigarillos de Bresaola à a Fourme d'Ambert  
Mini wraps César  
Mini Wraps au saumon fumé  
Mini Wraps, pastrami tomates et cheddar  
Saumon tériaki au sésame vert

### Pièces sucrées

Biscuit financier dôme pamplemousse  
Brochette de mangue et papaye  
Brochette guimauve et fruits  
Brochettes de fruits  
Mini Brownies Ganach'  
Financier dôme citron  
Macarons  
Mini Opéra  
Cannelés à la chantilly « comme un baba »  
Tartelette aux fraises  
Tartelette aux framboises  
Tartelette kiwi  
Tartelettes au chocolat  
Truffes au chocolat à la poudre de pistache  
Mini moelleux au chocolat  
Mini Paris Brest  
Cheese Cake coulis de fruits  
Fondant au chocolat, poudre de pistache  
Tiramisu  
Pana cota au coulis de framboises  
Fontainebleau au coulis de fruit de la passion  
Fontainebleau aux myrtilles  
Verrine de tarte au citron déstructurée  
Mini Tiramisu « Oréo »

2,50€ HT - par pièce



Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## COCKTAIL DERNIÈRE MINUTE

### UNE SÉLECTION DE DÉLICIEUX PETITS FOURS SALÉS

Choix parmi : Mini Pizza, Mini Croque-monsieur, Gougère aux fromages, Mini Quiche, Mini Feuilleté Saumon, Bouchée Parmesan - 20 pièces minimum

2€ HT - par pièce



### UNE SÉLECTION DE DÉLICIEUSES MIGNARDISES SUCRÉES

Choix parmi : Eclair chocolat et café, Choux praliné, Tartelettes variées - 20 pièces minimum

2€ HT - par pièce



## COCKTAIL DU CHEF

Commande 72h avant

### BRIOCHE SURPRISE DE LA MER

Tarama, Saumon fumé et Crabe - 36 pièces

59€ HT

### PAIN SURPRISE BALTHAZAR

Pain surprise garni de fromage de chèvre et chutney figue-olive, crabe et saumon à la coriandre, poivron menthe au miel, rillettes d'oiseaux aux noisettes, poulet sauce Caesar - 40 pièces

63€ HT



## COCKTAIL DU CHEF

Commande 72h avant

### PLATEAU CANAPÉS

Volaille & ananas tandoori, duo de saumon, œuf de caille et crudités, pastrami & cranberry, canapé de la mer, fromage frais aux herbes et éclats de noix

24 pièces - 38€ HT  
60 pièces - 95€ HT



### PLATEAU NAVETTES

Assortiment de 50 navettes du moment parmi : tarama blanc, crabe, volaille au curry

50 pièces - 79€ HT



### ASSORTIMENT DE PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Assortiment de Recettes de saison

24 pièces - 48€ HT



### PLATEAU VERRINES SALÉES

Tartare de Saumon  
Guacamole aux crevettes et crabe, sauce cocktail  
Carotte aux épices, kumquats, coriandre et amande,  
Fondant de chèvre, tomate et tapenade d'olives noires

12 pièces - 36€ HT



### PLATEAU SANDWICHES

Plateau de 48 mini Lords-sandwiches ou Club-sandwiches

48 pièces - 90€ HT



## COCKTAIL DU CHEF

Commande 72h avant

### PLATEAU MOELLEUX

Pyramides framboise pistache, tandems pêche noisette hachée, moelleux abricot noisette, moelleux ananas framboise, pyramides coco, duo pomme noix de pécan, larmes cerise amarena, moelleux poire chocolat noix de pécan caramélisée, larmes orange

30 pièces - 37€ HT  
75 pièces - 90€ HT



### PLATEAU MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de pièces sucrées de saison

24 pièces - 42€ HT



### PLATEAU CANNELÉS

Plateau cannelés

35 pièces - 39€ HT



### PLATEAU MINI BROCHETTES DE FRUITS

Mini Brochettes de fruits variés

30 pièces - 40€ HT  
45 pièces - 58€ HT



### PLATEAU MACARONS

Macarons réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU  
Goûts : Vanille, mojito, fruits rouges

18 pièces - 30€ HT  
54 pièces - 89€ HT





## COCKTAIL MAISON LENÔTRE

Commande 48h avant

### PLATEAU SENSATION

Plateau de 20 pièces environ

Mini croque monsieur au saumon fumé, fromage et condiment moutardé

Hot dog de volaille en pain viennois

Petite quiche Lorraine façon Lenôtre

Mini croque-monsieur jambon fromage

Gougère au fromage

32,23€ HT



### PLATEAU ÉCLATANT

Plateau de 21 pièces environ

Petit moelleux carotte et mousseline de panais

Petit moelleux écrevisse aux poivron et crémeux de chou-fleur

Finger de saumon fumé et piquillos, pousse de persinette

Moelleux de volaille et foie gras de canard laqué carotte

Mini club à la noix de veau et comté

Mini club à la volaille et moutarde à l'ancienne

36,02€ HT



### PLATEAU MOELLEUX

Plateau de 19 pièces environ

Mini cake valencia choco

Mini cake coco

Pyramide pistache cerise

Financier Citron Gingembre

22,75€ HT



### PLATEAU DÉLICES

Plateau de 16 pièces environ

Pomme vanillée sur un financier aux noisettes

Comme une tartelette Bourdaloue aux poires

Tartelette à la vanille de Madagascar, amandes rose des sables

Opéra Lenôtre

36,97€ HT



# CADEAUX D'AFFAIRES

## CADEAUX D'AFFAIRES



### COFFRET DES GOURMETS

Commande 72h avant  
Possibilité de livrer partout en France – Frais de livraison sur devis

#### Les p'tits apéros

Bocal de Foie gras 90 gr  
Bocal de Caviar d'aubergine 90 gr  
Bocal de Maquereau au fromage de chèvre 100 gr  
Chips à la truffe 45 gr  
Crackers à l'huile d'olive 130 gr

Bouteille de Champagne 37,5 cl

#### Les douceurs sucrées

Plumier de 6 carrés de chocolats grands crus Valhrona  
Cookie tout chocolat emballé  
Cookie chocolat lait & noisettes  
Mini madeleines au miel

Le tout dans une boîte cadeau

81€ HT

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## CADEAUX D'AFFAIRES GAMME LENÔTRE

		
<b>COFFRET DE BONBONS DE CHOCOLAT ASSORTIS</b>	<b>COFFRET DE BONBONS DE CHOCOLAT ASSORTIS</b>	<b>MINI TABLETTE DE CHOCOLAT</b>
6 bonbons de chocolat 42g 8,53€ HT	24 bonbons de chocolat 190g 26,54€ HT	Intérieur chocolat lait 55g 9,38€ HT
		
<b>MINI TABLETTE DE CHOCOLAT</b>	<b>TUILES AU CHOCOLAT</b>	<b>COFFRETS DE MACARONS ASSORTIS</b>
Intérieur chocolat noir 55g 9,38€ HT	24 pièces 15,17€ HT	Coffrets de 12 pièces 25,60€ HT Coffrets de 24 pièces 48,35€ HT

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## CADEAUX D'AFFAIRES

	
<b>COFFRET RUINART</b>	<b>COFFRET CUVÉE PRESTIGE</b>
Coffret RUINART Brut 75 cl 58,50€ HT	Coffret Cuvée Prestige, TAITTINGER 75cl 49€ HT
	
<b>COFFRET VEUVE CLICQUOT</b>	
Coffret VEUVE CLICQUOT brut 75cl 55€ HT	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

# BOISSONS



## LES BOISSON SOFTS

**SOUCIEUX DE NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE, L'ENSEMBLE DES RÉFÉRENCES CI-DESSOUS SONT DISPONIBLES EN BOUTEILLES EN VERRE. NOUS CONTACTER POUR VÉRIFIER LA DISPONIBILITÉ**

		
Evian 1L 1,15€ HT	Badoit 1L 1,80€ HT	Coca Cola 1L 3€ HT
		
Coca Zero 1L 3€ HT	Evian ou Cristalini 50cl 0,75€ HT	Evian verre non consigné 33cl 1,60€ HT
		
Jus de fruits Alain Milliat Bouteille en verre 20cl 2,50€ HT	Jus Alain Milliat Pomme Bouteille en verre 1L 6€ HT	Jus Alain Milliat Orange Bouteille en verre 1L 6€ HT

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatempsgourmet.com](http://www.justeatempsgourmet.com)

## LES BIÈRES ET LE CHAMPAGNE

**SOUCIEUX DE NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE, L'ENSEMBLE DES RÉFÉRENCES CI-DESSOUS SONT DISPONIBLES EN BOUTEILLES EN VERRE. NOUS CONTACTER POUR VÉRIFIER LA DISPONIBILITÉ**

<b>BIÈRE BAP BAP</b>		
Bière BAP BAP Originale 33cl	3€ HT	
		
Champagne Philippe Gonet Grande Réserve brut 75cl	Champagne Charles Lafitte 75cl	Cuvée Prestige Taittinger 75cl
	33€ HT	40€ HT
		<p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
Veuve Clicquot brut 75cl	Coffret Ruinart Brut 75 cl	
55€ HT	58,50€ HT	

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

## LA CAVE



### LE VIN ROUGE

Château Peybonhomme-Les Tours bio AOC  
1ères Côtes de Blaye cru bourgeois  
75cl

15€ HT



### LE VIN BLANC

Petit Chablis  
O. Savary  
75cl

19€ HT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.



### LE VIN ROSÉ

Côtes de Provence AOP  
Côté Presqu'île de Minuty, 2016  
75 cl

16€ HT

Le prix et la composition des offres Juste à temps Gourmet peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Pour connaître nos offres à jour, n'hésitez pas à nous contacter au 01.45.02.10.10 ou consultez notre site internet : [www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)

# juste à temps

lance en partenariat avec **NU!**,  
sa 1<sup>ère</sup> offre exclusive de **FRIGO CONNECTÉ ZÉRO DECHET**



Aujourd'hui, **Juste à temps** bouscule le marché avec une offre de restauration alternative moderne, qualitative, gourmande, et totalement RSE : le **FRIGO CONNECTÉ ZÉRO DECHET**.

Renseignez-vous pour votre entreprise!  
[contact@justeatemps.com](mailto:contact@justeatemps.com)