



•Depuis 1998•

LA PETITE PAUSE

Dénicheurs
de saveurs

PLATEAUX REPAS
& TRAITEUR



Nous sommes très heureux de vous présenter notre toute nouvelle carte plateaux repas et traiteur.

Vous pouvez y découvrir une cuisine authentique, conçue à partir de produits frais par notre équipe de cuisiniers passionnés qui élaborent pour vous des recettes sur-mesure, exclusives et originales !

Dévorez des yeux nos toutes nouvelles propositions qui s'adaptent à tous les goûts, toutes les envies, tous les budgets et toutes les occasions.

N'est pas dénicheur de saveurs qui veut !

PLATEAUX REPAS

Plateaux à commander **48h**
à l'avance par mail à

commandes.traiteur@lapetitepause.fr
ou par téléphone au
03 88 10 86 80

En livraison ou à emporter



Tous nos plateaux sont entièrement recyclables,
respectueux de l'environnement
et présentés dans un écrin.

Ils sont composés d'une entrée, d'un plat, d'une assiette
de fromage, d'un dessert, d'un morceau de pain, d'une
bouteille d'eau, d'un macaron, d'un vrai verre et de couverts
compostables (possibilité de vrais couverts sur demande).

LE PÂTURAGE

23,50€ HT

Paillarde de saumon fumé, croustillant d'oignons et câpres à queue.

Faux-filet de boeuf cuit en basse température au soja et miel, salade de minis penne aux tomates séchées et poivrons confits.

Fromages affinés et beurre demi-sel.
Pain individuel artisanal.

Paris Brest, macaron.

Bouteille d'eau 50 cl.





L'ÉTABLE

22,50€ HT

Coleslaw dans l'esprit new yorkais.

Fondant de veau laqué aux herbes, pommes de terre Charlotte en salade au bouillon de légumes comme autrefois.

Fromages affinés et beurre demi-sel.
Pain individuel artisanal.

Tarte tatin, macaron.

Bouteille d'eau 50 cl.

LA RIVIÈRE SAUVAGE

24,50€ HT

Brochette de gambas sur lit de tartare de tomates.

Filet de saumon cuit à l'unilatéral et gingembre confit, taboulé exotique.

Fromages affinés et beurre demi-sel.
Pain individuel artisanal.

Dôme mangue passion yuzu, macaron.

Bouteille d'eau 50 cl.





LE VOLAILLEUX

19,50€ HT

Tomates cerises au pesto et billes de mozzarella marinées.

Fondant de volaille cuit en basse température mariné aux épices, poêlée de quinoa aux légumes grillés de saison.

Fromages affinés et beurre demi-sel.
Pain individuel artisanal.

Palet sablé caramel, macaron.

Bouteille d'eau 50 cl.

L'ALPAGE

21,50€ HT

Tomates cerises au pesto et billes de mozzarella marinées.

Mille feuilles de légumes grillés gratiné au chèvre, tagliatelles de légumes.

Fromages affinés et beurre demi-sel.
Pain individuel artisanal.

Cabosse au chocolat, cœur caramel,
macaron.

Bouteille d'eau 50 cl.





LE JARDIN D'EDEN

21,50€ HT

Lentilles corail dans l'esprit taboulé oriental

Falafels rôtis à l'huile d'olive, carottes grillées et marinées au cumin, salade de pois chiches

Pain individuel artisanal
Assortiment de fruits secs et céréales
Salade de fruits frais, roses des sables au muesli

Bouteille d'eau 50 cl



PLATEAUX DE DERNIÈRE MINUTE?

16,50€ HT

Vous avez également la possibilité de commander un plateau repas jusqu'à **24h** à l'avance, qui est composé de :

**1 salade répartie sur 2 assiettes + 1 dessert
+ 1 eau + 1 pain + 1 verre + 1 couvert**

le tout à choisir sur notre carte actuelle
(présentation détaillée sur notre site internet).



COMMENT COMMANDER DU TRAITEUR?

Téléphoner au 03 88 10 86 80
ou envoyer un mail à
commandes.traiteur@lapetitepause.fr
ou demander un devis sur notre site
www.lapetitepause.fr





DÉCOUVRIR NOTRE CARTE GOURMANDE

Les garnitures sont détaillées
sur notre site internet.

Amuses bouches

Grand pain surprise long aux noix (40 pièces)	40€
Petit pain surprise long aux noix (20 pièces)	25€
Brioche fourrée	1,40€
Malicette fourrée	1,60€
Canapé	0,90€
Moelleux au poivron	0,90€
Mini pita	1,40€
Mini wrap roulé	1,00€
Mini faluche	1,10€
Mini cannelé salé	1,10€
Finger nordique	1,50€
Cubik's céréales	1,10€
Blinis crevettes	1,10€
Club sandwich	1,50€
Mini brochette	1,50€
Mini sandwich	2,80€
Assortiment de mignardises et macarons	0,90€

Planchettes aperitif (3-4 personnes)

La fromagère (au moins 6 sortes de fromages)	19,50€
La charcutière (au moins 6 sortes de charcuteries)	
La Duo (au moins 6 sortes de fromages et charcuteries)	

Buffet froid

Nous réalisons des buffets froids de viandes, poissons, fromages, salades, desserts.



• Depuis 1998 •

LA PETITE PAUSE

Dénicheurs
de saveurs

LA PETITE PAUSE TRAITEUR

03 88 10 86 80 • commandes.traiteur@lapetitepause.fr • www.lapetitepause.fr •

LINGOLSHÉIM • STRASBOURG CENTRE • STRASBOURG POTERIES
SCHILTIGHEIM • ILLKIRCH