



Les Plats du Chef

Traiteur Événementiel



06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.lebistrotdestjean.com / lebistrotdestjean@gmail.com

Menu à emporter Mars 2026

- La réservation est la veille ou le matin même avant 10h
- Conditionnés en barquette individuelle (chaud ou froid)
- Vous pouvez récupérer à partir de 11h ou 17h30 pour le lendemain sauf samedi et dimanche
- La livraison des repas est possible et sera en fonction de notre tournée
- Des boissons à emporter sont proposées sur commande

Semaine 10

Lundi 2

Salade de Choux chinois (9,11)
Tortellini au Boeuf (1)
Crème dessert (6)

Mardi 3

Pois chiche libanaise(9,11)
Poulet grillé
Pommes de terre rôties
Yaourt (6)

Mercredi 4

Caillette, salade (9,11)
Endive au Jambon (1,6)
Chou à la crème (1,3,6)

Jeudi 5

Salade verte, dés de fromage (6,9,11)
Sauté de Porc (1)
Riz
Compote de Fruits

Vendredi 6

Salade de Pâtes (1,9,11)
Poisson en sauce (4,6)
Poêlée de Brocolis (6)
Fromage (6) et Fruit

Horaires d'Ouverture

~ Lundi au Vendredi

- o de 7h30 à 10h30
- o de 16h30 à 20h

~ Samedi de 8h à 11h

Fermer Samedi après-midi et
Dimanche sauf demande d'un Traiteur
Événementiel

Nous pouvons adapter les menus sans
viande et/ou sans poisson.
Appelez-nous pour plus d'info.

(AB) : Bio

(SP) : Sans poisson

(SV) : Sans viande

Toutes les viandes proposées dans les menus
sont d'origine de France et /ou Union
Européenne.

Les chiffres entre parenthèses correspondent
aux allergènes majeurs.

Tarif :

- * Entrée-plat-dessert = 14€
- * Entrée-plat ou plat-dessert = 9.50€
- * Entrée-dessert = 8.50€
- * Plat = 6.50€
- * Entrée = 4.50€
- * Dessert = 4.50€

Sur réservation en appelant ou par SMS au **06-74-48-51-89**

Ou par mail : lebistrotdestjean@gmail.com

Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier



Les Plats du Chef

Traiteur Événementiel



06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.lebistrotdestjean.com / lebistrotdestjean@gmail.com

Menu à emporter Mars 2026

- La réservation est la veille ou le matin même avant 10h
- Conditionnés en barquette individuelle (chaud ou froid)
- Vous pouvez récupérer à partir de 11h ou 17h30 pour le lendemain sauf samedi et dimanche
- La livraison des repas est possible et sera en fonction de notre tournée
- Des boissons à emporter sont proposées sur commande

Semaine 11

Lundi 9

Carottes râpées (9,11)
Gratin de Pâtes au Jambon (1,6)
Flan caramel (3,6) (maison)

Mardi 10 (SP) / (SV)

Salade de Pommes de terre (9,11)
Quenelle à la Tomate, Champignons (1,3)
Epinards (6)
Fruit

Mercredi 11

Salade verte, Fromage (6,9,11)
Braisé de Porc (5)
Légumes (5)
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 12

Taboulé (1,9,11)
Rôti de Porc
Carottes sautées (6)
Yaourt (6)

Vendredi 13

Pâté en croûte (9)
Sauté de Poulet aux Champignons (1,6)
Riz
Pâtisserie (1,3,6)

Horaires d'Ouverture

- ~ Lundi au Vendredi
 - o de 7h30 à 10h30
 - o de 16h30 à 20h
- ~ Samedi de 8h à 11h
- Fermer Samedi après-midi et Dimanche sauf demande d'un Traiteur Événementiel

Nous pouvons adapter les menus sans viande et/ou sans poisson.
Appelez-nous pour plus d'info.

(AB) : Bio

(SP) : Sans poisson

(SV) : Sans viande

Toutes les viandes proposées dans les menus sont d'origine de France et /ou Union Européenne.

Les chiffres entre parenthèses correspondent aux allergènes majeurs.

Tarif :

- * Entrée-plat-dessert = 14€
- * Entrée-plat ou plat-dessert = 9.50€
- * Entrée-dessert = 8.50€
- * Plat = 6.50€
- * Entrée = 4.50€
- * Dessert = 4.50€

Sur réservation en appelant ou par SMS au **06-74-48-51-89**
Ou par mail : lebistrotdestjean@gmail.com
Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier



Les Plats du Chef

Traiteur Événementiel



06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.lebistrotdestjean.com / lebistrotdestjean@gmail.com

Menu à emporter Mars2026

- La réservation est la veille ou le matin même avant 10h
- Conditionnés en barquette individuelle (chaud ou froid)
- Vous pouvez récupérer à partir de 11h ou 17h30 pour le lendemain sauf samedi et dimanche
- La livraison des repas est possible et sera en fonction de notre tournée
- Des boissons à emporter sont proposées sur commande

Semaine 12

Lundi 16 (SP) / (SV)

Salade de Lentilles (9,11)
Tarte au Fromage (1,3,6)
Haricots verts à l'Ail (6)
Yaourt (6)

Mardi 17

Carottes râpées (9,11)
Filet de Poisson pané (1,3,4,6)
Petit-pois (6)
Mousse au Chocolat (6)

Mercredi 18

Salade d'Endives au Fromage bleu (6,9,11)
Parmentier de Canard (5,6)
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 19

Oeuf Mayonnaise (3,9,11)
Sauté de Volaille (1)
Coquillettes (6)
Fruit au sirop

Vendredi 20

Salade Chou (9,11)
Gratin de Poisson (1,4,6)
Semoule (1,6)
Yaourt (6)

Horaires d'Ouverture

- Lundi au Vendredi

- o de 7h30 à 10h30
- o de 16h30 à 20h

- Samedi de 8h à 11h

Fermer Samedi après-midi et
Dimanche sauf demande d'un Traiteur
Événementiel

Nous pouvons adapter les menus sans
viande et/ou sans poisson.
Appelez-nous pour plus d'info.

(AB) : Bio

(SP) : Sans poisson

(SV) : Sans viande

Toutes les viandes proposées dans les menus
sont d'origine de France et /ou Union
Européenne.

Les chiffres entre parenthèses correspondent
aux allergènes majeurs.

Tarif :

- * Entrée-plat-dessert = 14€
- * Entrée-plat ou plat-dessert = 9.50€
- * Entrée-dessert = 8.50€
- * Plat = 6.50€
- * Entrée = 4.50€
- * Dessert = 4.50€

Sur réservation en appelant ou par SMS au **06-74-48-51-89**
Ou par mail : lebistrotdestjean@gmail.com
Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier



Les Plats du Chef

Traiteur Événementiel



06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.lebistrotdestjean.com / lebistrotdestjean@gmail.com

Menu à emporter Mars 2026

- La réservation est la veille ou le matin même avant 10h
- Conditionnés en barquette individuelle (chaud ou froid)
- Vous pouvez récupérer à partir de 11h ou 17h30 pour le lendemain sauf samedi et dimanche
- La livraison des repas est possible et sera en fonction de notre tournée
- Des boissons à emporter sont proposées sur commande

Semaine 13

Lundi 23

Taboulé (1,9,11)
Escalope de Volaille (6)
Carottes sautées (6)
Fruit

Mardi 24 (SP) / (SV)

Céleri rémoulade (3,9,11)
Lentilles aux légumes (5)
Linguini (6)
Liegeois vanille (6)

Mercredi 25

Salade verte (9,11)
Omelette au Fromage, Lardons (3,6)
Avec Pommes de terre
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 26

Charcuterie (9)
Poisson en sauce (4,6)
Chou-Fleur à la crème (1,6)
Compote aux Fruits

Vendredi 27

Betteraves en vinaigrette (9,11)
Boulette de Boeuf (5)
Purée (6)
Pâtisserie (1,3,6)

Horaires d'Ouverture

- ~ Lundi au Vendredi
 - o de 7h30 à 10h30
 - o de 16h30 à 20h
- ~ Samedi de 8h à 11h
- Fermer Samedi après-midi et
- Dimanche sauf demande d'un Traiteur Événementiel

Nous pouvons adapter les menus sans viande et/ou sans poisson.
Appelez-nous pour plus d'info.

(AB) : Bio

(SP) : Sans poisson

(SV) : Sans viande

Toutes les viandes proposées dans les menus sont d'origine de France et /ou Union Européenne.

Les chiffres entre parenthèses correspondent aux allergènes majeurs.

Tarif :

- * Entrée-plat-dessert = 14€
- * Entrée-plat ou plat-dessert = 9.50€
- * Entrée-dessert = 8.50€
- * Plat = 6.50€
- * Entrée = 4.50€
- * Dessert = 4.50€

Sur réservation en appelant ou par SMS au **06-74-48-51-89**

Ou par mail : lebistrotdestjean@gmail.com

Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier