



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-Avril 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 14

Lundi 30

Charcuterie (9)
Omelette au Fromage (3,6)
Epinards (6)
Compote de Fruits

Mardi 31

Salade d'Endives (9,11)
Boulette de Boeuf à la Sauce Tomate
Macaroni, râpé (1,6)
Fruit

Mercredi 1

Salade verte (9,11)
Poulet rôti au Jus (5)
Pommes de terre rôties aux Herbes
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 2

Salade de Riz (9,11)
Filet de Poisson (4,6)
Petit-pois, Carottes (6)
Yaourt (6)

Vendredi 3

Salade de Tomates (9,11)
Sauté de Dinde au Curry (6)
Pommes de terre vapeur
Crème vanille (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 Avril 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 15

Lundi 6

Salade verte (9,11)
Couscous au Poulet (1,6)
Île flottante (3,6)

Mardi 7

Salade de Riz (9,11)
Sauté de Porc au Miel (1)
Flageolets
Clafoutis (1,3,6)

Mercredi 8

Oeuf Mimosa (3,9,11)
Gratin de Pommes de terre (6)
Au Jambon braisé
Tarte aux Fraises (1,6)

Jeudi 9

Pizza au Fromage (1,6)
Navarrin d'Agneau (1,5)
Pâtes (1)
Eclair au café (1,3,6)

Vendredi 10

Charcuterie (9)
Filet de Colin au Citron (4)
Haricots beurrés (6)
Fruits au sirop

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 Avril 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 16

Lundi 13

Salade de Tomates (9,11)
Quiche Lorraine (1,3,6)
Sauté de Légumes (6)
Crème caramel (3,6)

Mardi 14

Pâté de Campagne (9)
Tajine au Poulet (1,6)
Mousse au Chocolat (3,6)

Mercredi 15

Asperges en salade (9,11)
Sauté de Chevreau (1,5)
Bombine
Choux à la crème (1,3,6)

Jeudi 16

Salade d'Endives (9,11)
Cassoulet
Flan vanille (3,6)

Vendredi 17

Salade verte (9,11)
Cassolette de Poisson (4,6)
Aux Epinards (6)
Cake au Chocolat (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 Avril 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 17

Lundi 20 (SP) / (SV)

Salade Mexicaine (9,11)
Croque-Monsieur (1,6)
Carottes sautées (6)
Yaourt (6)

Mardi 21

Betteraves en vinaigrette (9,11)
Poisson en sauce (4,6)
Petit-pois (6)
Fromage (6) et Fruit

Mercredi 22

Charcuterie (9)
Chipolatas grillée
Lentilles (6)
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 23

Salade verte, Croûtons (1,9,11)
Emincé de Poulet à la Provençale
Riz
Liégeois (6)

Vendredi 24

Salade de Pommes de terre (9,11)
Rôti de Porc
Courgettes sautées (6)
Fromage (6) et Compote de Fruits

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