



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 Juillet 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 31

Lundi 27

Salade verte (9,11)
Caillette tiède (3)
Purée de Patates douces (6)
Tiramisu (1,3,6)

Mardi 28

Oeuf dur mayonnaise (3,9,11)
Cuisse de Canette aux Olives (5)
Courgettes sautées (6)
Chou à la Crème (1,3,6)

Mercredi 29

Taboulé (9,11)
Filet de Poisson (4,6)
Haricots verts (6)
Cake aux Pêches (1,3,6)

Jeudi 30

Charcuterie (9)
Courgette farcie (3)
Riz
Salade de Fruits

Vendredi 31

Salade verte (9,11)
Sauté de Veau au Miel (5)
Pommes de terre sautées
Île flottante (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 Août 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 32

Lundi 3

Salade de Tomates (9,11)
Gardiane de Taureau (1,5)
Riz
Tarte (1,3,6)

Mardi 4

Salade de Truite fumée (9,11)
Mignon de Porc (5)
Ratatouille
Tiramisu (1,3,6)

Mercredi 5

Melon et Jambon cru (9)
Filet de Poulet aux Champignons (6)
Petit-pois, Carottes (6)
Gâteau au Chocolat (1,3,6)

Jeudi 6

Charcuterie (9)
Dos de Cabillaud (4,6)
Lentilles corail (6)
Cake aux Abricots (1,3,6)

Vendredi 7

Salade de Haricots verts et Tomates (9,11)
Oeuf dur à la béchamel (1,3,6)
Epinards (6)
Tiramisu (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