Les Plats du Chef

Traiteur Evénementiel

06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.les-plats-du-chef.fr / contact@les-plats-du-chef.fr

Menu à emporter Septembre-Octobre 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 40

Lundi 28 (SP) / (SV)
Salade verte (9,11)
Omelette au Fromage (3)
Poêlée de Légumes (6)
Pâtisserie (6)

Mardi 29
Carottes râpées (9,11)
Sauté de Porc
Pâtes (1,6)
Compote de Fruits

Mercredi 30
Charcuterie (9)
Pavé de Saumon (4)
Poireaux à la crème (6)
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 1
Salade de Pois-chiche (9,11)
Saucisse grillée (5)
Lentilles (6)
Yaourt (6)

Vendredi 2
Friand au Fromage (1,6)
Sauté de Boeuf (1,5)
Purée (6)
Fruit

Horaires d'Ouverture

- Lundi au Vendredi
  - de 7h30 à 10h30
  - de 16h30 à 20h
- Samedi de 8h à 11h

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

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 : contact@les-plats-du-chef.fr
Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier

Les Plats du Chef
Traiteur Evénementiel

06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.les-plats-du-chef.fr / contact@les-plats-du-chef.fr

Menu à emporter Octobre 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 41

Lundi 5
Salade de Riz (9,11)
Cordon bleu (1,3,6)
Carottes sautées (6)
Fruit

Mardi 6
Salade de Betteraves, Maïs (9,11)
Croque Monsieur (1,6)
Epinards à la crème (6)
Compote de Fruits

Mercredi 7
Salade verte (9,11)
Sauté de Lapin (1,5)
Gratin de Chou-fleur (1,6)
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 8
Charcuterie (9)
Boulette de Boeuf (5)
Spaghettis (1,6)
Crème dessert (6)

Vendredi 9
Oeuf dur, salade (9,11)
Poisson pané (1,3,4,6)
Brocolis sautés (6)
Yaourt (6)

Horaires d'Ouverture

- Lundi au Vendredi
  - de 7h30 à 10h30
  - de 16h30 à 20h
- Samedi de 8h à 11h

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

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 entreparenthèses 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 : contact@les-plats-du-chef.fr
Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier

Les Plats du Chef
Traiteur Evénementiel

06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.les-plats-du-chef.fr / contact@les-plats-du-chef.fr

Menu à emporter Octobre 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 42

Lundi 12
Salade de Betteraves et Pommes (9,11)
Sauté de Poulet au Légumes (5,6)
Semoule (6)
Yaourt (6)

Mardi 13
Salade verte (9,11)
Lasagne de Boeuf (1,6)
Compote de Fruits

Mercredi 14
Terrine de Légumes, salade (1,3,9,11)
Noix de Joue de Boeuf (1,5)
Pommes de terre vapeur
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 15
Salade de Chou chinois (9,11)
Rôti de Porc au Jus (1,5)
Petit-pois (6)
Flan caramel (3,6)

Vendredi 16
Charcuterie (9)
Filet de Poisson (4)
Fondue de Poireaux (6)
Gâteau au Chocolat (1,3,6)

Horaires d'Ouverture

- Lundi au Vendredi
  - de 7h30 à 10h30
  - de 16h30 à 20h
- Samedi de 8h à 11h

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

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 entreparenthèses 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 : contact@les-plats-du-chef.fr
Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier

Les Plats du Chef
Traiteur Evénementiel

06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32
www.les-plats-du-chef.fr / contact@les-plats-du-chef.fr

Menu à emporter Octobre 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 43

Lundi 19
Terrine de Légumes (9,11)
Aiguillette de Poulet basquaise
Riz
Tarte aux Noix (1,3,6)

Mardi 20
Salade de Blé (9,11)
Noix de Joue de Porc(1,5)
Haricots verts (6)
Tiramisu à la crème de Châtaignes (6)

Mercredi 21
Houmous de Pois-chiche, salade (9,11)
Filet de Poisson au Muscat (4,6)
Poireaux à la Béchamel (1,6)
Tarte au citron (1,3,6)

Jeudi 22
Salade verte, Croûtons, Oeuf dur (1,3,9,11)
Parmentier de Canard (5,6)
Crème caramel (3,6)

Vendredi 23
Charcuterie (9)
Rognons de Boeuf (5)
Poêlée campagnarde (6)
Gâteau au Chocolat (1,3,6)

Horaires d'Ouverture

- Lundi au Vendredi
  - de 7h30 à 10h30
  - de 16h30 à 20h
- Samedi de 8h à 11h

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

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 entreparenthèses 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 : contact@les-plats-du-chef.fr
Lieu : SARL Le Bistrot de St Jean - 950 Route de Privas / Doucet
07580 St Jean Le Centenier