



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 Janvier 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 2

Lundi 5

Friand au Fromage (1,6)
Sauté de Cerf (1,5)
Riz
Fruit

Mardi 6

Salade de Betteraves (9,11)
Saucisse
Lentilles (6)
Yaourt bio (6)

Mercredi 7

Pâté de Campagne (9)
Sauté de Lapin (5)
Pommes de terre vapeur
Tarte au Citron (1,3,6)

Jeudi 8

Salade de Torti (1,9,11)
Quenelle de Brochet aux Champignons (1,3,4,6)
Crème dessert (6)

Vendredi 9

Mousse de Foie de Canard (3,6,9)
Haché d'Agneau
Gnocchi (1,3,6)
Galette (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 Janvier 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 3

Lundi 12

Céleri rémoulade (9,11)
Jambon braisé
Purée de Brocolis (6)
Liégeois (6)

Mardi 13

Salade Iceberg (9,11)
Rôti de Porc
Flageolets
Fromage (6) et Fruits au sirop

Mercredi 14

Salade de Pâtes (1,9,11)
Pavé de Saumon (4)
Choux de Bruxelles (6)
Pâtisserie (1,3,6)

Jeudi 15

Charcuterie (9)
Cuisse de Poulet
Pommes de terre rôties
Yaourt (6)

Vendredi 16

Oeuf dur (3,9,11)
Filet de Poisson (4)
Petit-pois, Carottes (6)
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



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 Janvier 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 4

Lundi 19

Salade d'Endives (9,11)
Nuggets de Poulet (1,3,6)
Gratin de Chou-fleur (6)
Yaourt (6)

Mardi 20

Charcuterie (9)
Macaroni au Jambon et Fromage (1,6)
Fruit ou Compote

Mercredi 21

Emincé de Chou chinois aux Pommes (9,11)
Sauté de Veau à la Moutarde (1,9)
Riz
Flan caramel maison (1,3,6)

Jeudi 22

Pizza au Fromage (1,6)
Choucroute
Faisselle (6)

Vendredi 23 (SP) / (SV)

Lentilles en vinaigrette (9,11)
Quenelle nature à la béchamel (1,3,6)
Carottes sautées (6)
Gâteau 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 Janvier 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 5

Lundi 26

Salade Coleslaw (9,11)

Saucisse

Haricots Coco

Crème dessert (6)

Mardi 27

Salade de Surimi, Mayonnaise (3,4,9,11)

Boulette de Boeuf

Coquillettes, râpé (1,6)

Fruit

Mercredi 28

Salade de Chou-fleur (9,11)

Boeuf braisé

Carottes (6)

Mousse au Chocolat maison (6)

Jeudi 29

Salade de Betteraves (9,11)

Parmentier de Volailles (6)

Compote de Fruits

Vendredi 30

Charcuterie (9)

Filet de Merlu (4) sauce au Vin blanc (6)

Fondue de Poireaux (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 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