



Les Plats du Chef

Traiteur Événementiel



LE BISTROT
de ST-JEAN

06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32

www.lebistrotdestjean.com / lebistrotdestjean@gmail.com

Menu à emporter Juin 2025

- 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 23

Lundi 2

Salade verte (9,11)
Cuisse de Poulet
Pâtes (6)
Tarte au Chocolat (1,6)

Mardi 3

Terrine de Campagne (9)
Poisson Fish and Chips (1,3,4,6)
Riz
Glace (6)

Mercredi 4

Salade de Tomates, Mozzarella (9,11)
Sauté de Porc (1)
Pommes de terre vapeur
Charlotte aux Fruits (1,3,6)

Jeudi 5

Oeuf dur, Mayonnaise (3,9)
Saucisse grillée
Purée (6)
Compote de Fruits ou
Salade de Fruits

Vendredi 6

Melon
Escalope de veau (5)
Petit-pois (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 Juin 2025

- 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 24

Horaires d'Ouverture

Lundi 9

Charcuterie (9)
 Palette à la Diable (9)
 Pommes de terre vapeur
 Pâtisserie (1,3,6)

Mardi 10 (SP) / (SV)

Salade de Tomates au Pesto (9,11)
 Crêpe au Fromage (1,3,6)
 Lentilles (6)
 Fruits

Mercredi 11

Salade de Haricots verts (9,11)
 Pavé de Truite à l'Aïoli (4,6)
 Légumes
 Tarte au Citron (1,6)

Jeudi 12

Carottes râpées (9,11)
 Veau à la Provençale (5)
 Riz
 Yaourt (6)

Vendredi 13

Pizza au Fromage (1,6)
 Filet de Poisson (4,6)
 Ratatouille
 crème dessert (6)

- ~ 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 Evénementiel



06-74-48-51-89 ou 06-75-65-24-32

www.lebistrotdestjean.com / lebistrotdestjean@gmail.com

Menu à emporter Juin 2025

- 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 25

Lundi 16 (SP) / (SV)

Tomates au Basilic (9,11)
Pâtes carbonara (1,6)
Fromage (6)
Fruit

Mardi 17

Charcuterie (9)
Haché de Veau (5)
Cougettes à la Provençale
Yaourt (6)

Mercredi 18

Houmous de Pois-chiche (9,11)
Tajine de Poulet (6)
Semoule et Légumes (1,6)
Mousse au Chocolat (6)

Jeudi 19

Concombre à la Fêta (9,11)
Jambon cuit (5)
Purée (6)
Compote de Fruits

Vendredi 20

Tarte au Fromage (9,11)
Poisson pané (1,3,4,6)
Haricots verts (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
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 : 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 Mai 2025

- 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 26

Lundi 23

Melon
Fricassé de Poulet (1)
Macaroni (6)
Yaourt (6)

Mardi 27

Charcuterie (9)
Galette végétale (1ou3)
Ratatouille
Fruit

Mercredi 28

Salade de Caillette (9)
Aiguillette de Canard à la crème (6)
Ecrasé de Pommes de terre (6)
Île flottante

Jeudi 29

Salade verte (9,11)
Bombine :
Saucisse, Pommes de terre (5)
Liégeois (6)

Vendredi 30

Salade de crudité (9,11)
Filet de Colin à l'Aneth (4,6)
Haricot beurre (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



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 Juin-Juillet 2025

- 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 27

Lundi 30

Carottes râpées (9,11)
Légumes au Curry
Blé (6)
Crème dessert (6)

Mardi 1

Taboulé (9,11)
Rôti de Porc au Jus (5)
Courgettes sautées (6)
Yaourt (6)

Mercredi 2

Charcuterie (9)
Gigot d'Agneau (5)
Aubergines à la Provençale
Tiramisu au Chocolat (1,6)

Jeudi 3

Salade composée (9,11)
Boulette de Boeuf (5)
Spaghetti et Fromage râpé (1,6)
Fruit

Vendredi 4

Oeuf dur, Mayonnaise (9)
Escalope de Veau (5)
Petit-pois, Carottes (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