



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 Septembre-Octobre 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 40

Lundi 29

Salade verte (9,11)
Cuisse de Poulet rôtie au Jus (5)
Pâtes (6)
Yaourt (6)

Mardi 30

Feuilleté au Fromage (1,6)
Saucisse grillée
Lentilles (6)
Fruit

Mercredi 1

Poireau en vinaigrette (9,11)
Coq au Vin (6)
Gratin de Pommes de terre (6)
Panna Cotta (6)

Jeudi 2

Charcuterie (9)
Blanquette de Poisson (1,4,6)
Carottes, Petit-pois (6)
Fromage blanc (6)

Vendredi 3

Velouté de Chou-fleur (6)
Croque-Monsieur (1,6)
Sauté de Brocolis (6)
Tarte aux Pommes (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 Octobre 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 41

Lundi 6

Duo de Carottes râpées (9,11)
Sauté de Porc (5)
Pâtes (6)
Liégeois (6)

Mardi 7

Salade verte au Maïs (9,11)
Chipolatas aux Herbes (5)
Gratin de Chou-fleur (1,6)
Muffin à la crème de Châtaignes (1,3,6)

Mercredi 8

Potage (6)
Pot au Feu au Poisson (4)
Tarte au Citron (1,3,6)

Jeudi 9 (SP) / (SV)

Salade de Pommes de terre (9,11)
Oeuf Florentine (1,3,6)
Epinards
Compote de Fruits

Vendredi 10

Charcuterie (9)
Choucroute
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 Octobre 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 42

Lundi 13

Betteraves en vinaigrette (9,11)
Poisson Meunière (1,3,4,6)
Riz
Mousse au Chocolat (3,6)

Mardi 14 (SP) / (SV)

Oeuf dur (9)
Galette végétale (1,3)
Carottes au Thym (6)
Petit-suisse (6)

Mercredi 15

Pâté croûte (9)
Volaille à la Dioise (6)
Ecrasé de Pommes de terre (6)
Moelleux à la crème de Châtaignes (1,3,6)

Jeudi 16

Charcuterie (9)
Rôti de Porc (5)
Brocolis à la crème (6)
Fruits

Vendredi 17

Céleri rémoulade (9,11)
Emincé de Poulet aux Champignons (6)
Spaghettis et râpé (1,6)
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 Octobre 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 43

Lundi 20

Salade de Chou-fleur (9,11)
Cuisse de Canette au Vin rouge (1)
Sauté de Carottes et Petit-pois (6)
Fromage blanc (6)

Mardi 21

Salade d'Endives (9,11)
Sauté de Dinde au Paprika (1,6)
Riz Pilaf
Yaourt (6)

Mercredi 22

Salade verte (9,11)
Potée au Chou
Tarte (1,3,6)

Jeudi 23

Salade de Haricots verts (9,11)
Jambon braisé (5)
Pommes de terre vapeur
Flan caramel (1,3,6)

Vendredi 24

Terrine de Campagne (9)
Filet de Poisson à la crème (4,6)
Fondue de Poireaux (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