

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, vibrant orange soup. The soup is garnished with several green pumpkin seeds and a single, fresh sage leaf. The bowl is set on a dark, patterned plaid cloth. In the background, a white ceramic bowl is partially visible, and a pair of silver tongs rests on the plaid cloth. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the soup and the freshness of the garnishes.

AUTOMNE

HIVER

2024

la Cantine.com

Commandez, recevez et savourez !

SOMMAIRE

BONJOUR P.1

LE PETIT-DÉJEUNER P.2

LE DÉJEUNER P.3

LA PAUSE CAFÉ P.4

LES GLACES MIILK P.6

MODALITÉS P.7





BIEN MANGER AU BUREAU, C'EST POSSIBLE, ET C'EST FACILE !

La Cantiine travaille au service des entreprises, et les accompagne sur différents moments de la journée : **du petit-déjeuner aux goûters de la pause café.**

Sensible à l'environnement, nous avons fait un choix de sélectionner nos emballages afin qu'ils soient tous conçus à partir de PLA, Polymère d'Amidon et Maïs et bagasse (sucre de canne). Certains d'entre eux sont recyclables, bio-dégradables et compostables.

Notre démarche s'étend jusqu'à la réduction du gaspillage car chaque soir*, nos invendus sont mis en ligne sur l'application Too Good To Go, à prix très réduit, c'est aussi une autre façon de faire découvrir nos plats.


Nous ne vendons pas des produits, **nous proposons des expériences, des sourires, des souvenirs.**

Et pour les Dirigeants d'entreprise, nous proposons une **solution clé en main pour les salariés** qui ne bénéficient pas de cantine d'entreprise !

Pour plus d'informations, contactez-nous à hello@lacantiine.com

LE PETIT DEJ' OU L'ACCUEIL CAFÉ

LE MATINAL - 6,5€ HT/pers.

 6 pers. min.

3 mini-viennoiseries artisanales
25cl de jus de fruits (oranges, multifruits, pommes, raisins..)
Café / Thé BIO

LE BIEN-ÊTRE - 7,10€ HT/pers.

 6 pers. min.

Fromage blanc fermier et toppings (Fruits, Granola, fruits...)
1 madeleine nature ou chocolat
25cl de jus de fruits (oranges, multifruits, pommes, raisins..)
Café / Thé BIO

LE GOURMAND - 7,10€ HT/pers.

 6 pers. min.

1 part de brioche et confiture locale
1 cookie ou pancake
25cl de jus de fruits (oranges, multifruits, pommes, raisins..)
Café / Thé BIO

BOX ÉQUIPE - 45€

X1 Thermos de café, X1 Thermos de thé BIO, X1L de jus de fruits (oranges, pommes, raisins..)
+ 24 mini-viennoiseries
sucre et vaisselle jetable inclus

LE DEJEUNER

PLATEAUX-REPAS - 14,50€/17,50€ HT/pers.

Menu unique pour le groupe - Plats à consommer froid

 5 pers. min.

ENTRÉE

Salade de courges rôties, Ebly, noisettes torréfiées et mozzarella

Salade de betteraves au balsamique, émietté de chèvre et noix, salade

Salade de pommes de terre, radis, jambon, emmental, oeufs et sauce Caesar

PLAT

Merlu, crème citronnée à l'aneth, pommes de terre et poireaux vapeur, graines de courge

Émincé de volaille, mozzarella, oignons frits, carottes, Penne et sauce crudités

Coleslaw à la crème d'avocat, radis, quinoa, aneth, citron et cumin

DESSERT

Crumble d'ananas

Tartelette au citron

Panna cotta au speculoos et dès de pommes

Entrée - Plat - Dessert

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert

Boisson (Eau plate, eau pétillante), Couverts et pain inclus

LA PAUSE CAFÉ



CLASSIQUE - 5,40€ HT/pers.

 6 pers. min.

Madeleine

Corbeille de fruits

Café / Thé

Eau plate

DOUCEUR - 6,50€ HT/pers.

 6 pers. min.

Madeleine

Cookie aux pépites de chocolat

Corbeille de fruits

25cl de jus de pommes artisanal

GOURMANDE - 7€ HT/pers.

 6 pers. min.

4 pièces sucrées

Verrine de compote aux fruits de saison

25cl de jus de pommes artisanal

Sur demande : Thé chaud (ou glacé), chocolat chaud et vin chaud pour agrémenter vos goûters.

LE BAR À GLACES

GLACES ARTISANALES
milk[®]
AU BON LAIT DE LA FERME



Stand de Glaces pour vos événements professionnels

Petits pots de glace en 125ml

Plus de 15 parfums au choix

CONSULTEZ NOUS

MODALITÉS

Modalités et conditions de réservation :

Les commandes doivent être passées 72H avant la date de livraison,
par mail à hello@lacantiine.com.

Le nombre de participants doit être confirmé, au plus tard, 48H avant la prestation.
Passé ce délai, aucune modification du nombre de repas pourra être prise en compte.

Modalités et conditions de règlement :

La validation du devis prend acte dès la réception du paiement de l'acompte (30%).
Mode de règlement accepté : espèces, virement bancaire, chèque, tickets restaurant,
carte bancaire et cartes déjeuner.

Toutes nos recettes peuvent s'adapter selon vos envies, allergies, régimes spéciaux...
consultez-nous pour en discuter !

Toute l'équipe reste à votre disposition du lundi au vendredi, de 9h à 18h.
Tous les mails sont traités dans un délai de 24h.



la Cantiine.com
Commandez, recevez et savourez !

79000 Niort

www.lacantiine.com

 hello@lacantiine.com

