



**LÉMONI**

RESTAURANT  
**SAIN & BON**

---

# **BUFFET COOL & HEALTHY**

---

Créez une occasion de vous  
rencontrer autour d'un bon buffet !





RESTAURANT  
**SAIN & BON**





*Les*  
**SALADES  
XXL**

---

**LE SALADIER XXL**

De 10 à 15 personnes

À PARTIR DE

**45€<sup>00</sup>** HT

Vegan, Veggie ou Protéiné...

À vous de choisir et d'installer !

Mini Cakes de légumes, mini wraps,  
mini veggie-burgers...

*Les*  
**MINI  
SALÉS**

LE PLATEAU

De 12 à 16 pièces

À PARTIR DE

**28€<sup>00</sup>**<sub>HT</sub>



*Les*  
**MINI  
SUCRÉS**

---

LE PLATEAU

De 16 pièces

À PARTIR DE

**32€<sup>00</sup>**<sub>HT</sub>

Fondant, moelleux et peu calorique...

Pourquoi s'en priver ?



Mini carotte cakes



Mini gâteaux au chocolat



Mini gâteaux « porte-bonheur »  
sans beurre ni oeuf



Cakes avec ou sans gluten,  
très très riches en légumes frais  
Ou wraps sans mayonnaise



*Les*  
**MAXI  
SALÉS**

À L'UNITÉ

LE WRAP

**4€<sup>50</sup>**<sub>HT</sub>

LE CAKE

**5€<sup>80</sup>**<sub>HT</sub>

*Les*  
**DESSERTS  
EN POT**

---

EN POT INDIVIDUEL

À PARTIR DE

**3€<sup>50</sup>**  
HT



Un vaste choix de desserts en pot : fromage blanc,  
salade de fruits, ou mousse au chocolat...

Faites un vœu et croquez !



Gâteau des souhaits vegan : pomme cannelle

*Les*  
**MAXI  
SUCRÉS**

---

EN PORTION  
INDIVIDUELLE

À PARTIR DE

**4€<sup>00</sup>** HT

*Les*  
**CITRONNADES  
MAISON**

---

EN BOUTEILLON

(33 cl)

À PARTIR DE

**4€<sup>20</sup>**<sub>HT</sub>



**Relax :**  
Citron et bergamote

**Détox :**  
Citron et fines herbes

**Tonique :**  
Citron et gingembre

Vitaminés : pomme, citron, carottes...

# Les JUS DE FRUITS FRAIS

EN BOUTEILLON (33 cl)

À PARTIR DE

**4€<sup>20</sup>** HT



# **BUFFET COOL & HEALTHY**

Créez une occasion de vous rencontrer autour d'un bon buffet !

## **COMMENT PASSER SA COMMANDE ?**

C'est très simple, il vous suffit de suivre les 4 étapes indiquées ci-dessous, pour composer votre buffet Lémoni et régaler vos invités.

# 1

**JE FAIS MON CHOIX  
DE RECETTE  
DANS LE BON DE  
COMMANDE**  
en indiquant, pour  
chaque page, le nombre  
de plats souhaités.

# 2

**JE COMPLÈTE LES  
INFORMATIONS DU  
BON DE COMMANDE**  
en dernière page de  
ce document.

# 3

**JE RETOURNE  
LE BON DE  
COMMANDE  
COMPLÉTÉ** par mail  
[laurent@lemonicafe.fr](mailto:laurent@lemonicafe.fr)

# 4

**JE SUIS  
RECONTACTÉ  
POUR VALIDATION**  
afin de convenir  
ensemble des détails.

### **LÉMONI CAFÉ**

5 rue Hérold 75001 Paris / 5 rue de Clichy 75009 Paris

06 62 11 37 28 / [laurent@lemonicafe.fr](mailto:laurent@lemonicafe.fr)

[www.lemonicafe.fr](http://www.lemonicafe.fr)



# *Vos* INFOS

---

Client

Mail

Tél

Contact sur place

Date de livraison

Horaire de livraison

Adresse de livraison

Etage / Code

Le

# BON DE COMMANDE

Indiquer le nombre d'éléments souhaités dans l'encadré gris à droite de l'intitulé

## 1/2 plateaux de mini salés

**12 mini-burgers : 33€00**  
saumon fumé, cream cheese au citron

**12 mini-burgers VEGAN : 33€00**  
hommous, crudités et seitan bio

**16 wraps : 28€00**  
féta, épinards et crudités

**16 wraps VEGAN : 28€00**  
hommous, crudités et seitan bio

**16 cakes : 29€00**  
courgettes et tomates

**16 cakes : 29€00**  
aubergines et olives

## Grand plateaux de mini salés

**24 mini-burgers : 60€00**  
saumon fumé, cream cheese au citron

**24 mini-burgers VEGAN : 60€00**  
hommous, crudités et seitan bio

**54 wraps : 84€00**  
féta, épinards et crudités

**54 wraps VEGAN : 84€00**  
hommous, crudités et seitan bio

**35 cakes : 70€00**  
courgettes et tomates

**35 cakes : 70€00**  
aubergines et olives

## Salades XXL à partager

pour environ 10 à 15 personnes

**VEGAN Bonne mine : 65€00**  
Potiron, patate douce rôtis à la vanille, lentilles vertes et batavia

**PROTÉINÉ Quinoa Bio : 85€00**  
légumes de saison rôtis à l'huile d'olive, graines germées, saumon fumé et quinoa bio

**PROTÉINÉ Avocado : 85€00**  
avocat, céréales bio toastées, poulet rôti, gr. germées, coriandre, gingembre et crudités

**VEGAN Bengali : 65€00**  
chou blanc et rouge émincé et mariné aux épices ayurvédiques, huile oméga 3, aubergines et sésame

**VEGAN Soleillade : 70€00**  
Patate douce, champignons et chou fleur rôtis au curcuma, sarrasin bio poêlé

**VEGAN Booster Healthy : 70€00**  
Légumes de saison cuits à la vapeur, céréales bio, très nature et digeste...

**VEGGIE Antioxydante : 45€00**  
Pousses épinards, roquette, parmesan, tomates confites, sésame bio

**VEGGIE Pasta basilic : 53€00**  
Pennes au basilic, aubergines rôties, parmesan, sauce pesto sans ail

**VEGAN Taboulé vitalité : 50€00**  
Semoule de blé, jus de citron frais, menthe, persil plat, raisins secs, lentilles vertes h. olive

**VEGGIE Paysan Crétois : 65€00**  
orge bio, lentilles vertes, féta, tomates confites et pousses d'épinards

## Maxi salés

**Wrap individuel : 4€50**

**Cakes aux légumes individuel : 5€80**

Citron et fines herbes

## Citronnades & Jus Maison

en bouteillons de 33 CL

**Citronnade Relax : 4€20**

Citron et bergamote

**Citronnade Détox : 4€20**

Citron et fines herbes

**Citronnade Tonique : 4€20**

Citron et gingembre

**Horizons lointains : 4€20**

Orange et framboise

**Serment d'amour : 4€20**

Pomme, fraise et citron

**Joy : 4€20**

Orange, carotte et gingembre

## Desserts en pot individuel & Maxi sucré

**VEGAN Détox : 3€50**

Son d'avoine bio, pomme au four  
et coulis de fruits des bois

**Carrot cake Maison : 4€80**

**VEGAN Muffin «Santé» : 4€00**

Sans beurre ni œuf Pomme ou choco  
banane

**Fromage blanc et coulis de fruits et  
fruits des bois : 4€80**

**Salade de fruits frais : 3€50**

Dans son jus au naturel

**Mousse au chocolat : 3€50**

Sans beurre ni crème

**Healthy pudding : 3€50**

Graines de chia bio et coulis de mangue

## 1/2 plateaux de mini sucrés

**16 Cakes : 32€00**

Pomme cannelle sans beurre ni œufs

**16 Cakes : 32€00**

Chocolat banane sans beurre ni œufs

**16 Fondants : 45€50**

Chocolat et pistache

**16 Carot cakes : 45€50**

Et crème citron

## Grands plateaux de mini sucrés

**35 Cakes : 70€00**

Pomme cannelle sans beurre ni œufs

**35 Cakes : 70€00**

Chocolat banane sans beurre ni œufs

**35 Fondants : 99€50**

Chocolat et pistache

**35 Carot cakes : 99€50**

Et crème citron

## Options

**Mignonnette de sauce balsamique + huile d'olive : 0€60** par pers.

**Pain, couverts, verres et assiettes jetables bio : 2€45** par pers.

## Option "vaisselle écologique"

**18 verres, couverts, assiettes, mignonnettes sauce : 72€00**

## Option "full service"

**Buffet livré avec table, nappe tissus, bain marie, louche, pelle : 220€00**

## Installation

**Sur devis selon la complexité du lieu / minimum 1h00 : 50€00**

## Frais de reprise

**Petit matériel : 15€00**

**Matériel dur : 35€00**

## Frais de livraison

**Frais de livraison intra muros à partir de : 35€00**