

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



Vos INFOS

Client

Mail

Tél

Contact sur place

Date de livraison

Horaire de livraison

Adresse de livraison

Etage / Code

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

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

www.lemonicafe.fr