

Notre service de commandes en ligne

1°/ Un nouvel espace internet dédié aux commandes des plateaux repas est accessible afin de vous apporter un meilleur Service. - Les calculs se font automatiquement - Vous ne saisissez qu'une seule fois vos coordonnées - Vous pouvez avoir plusieurs points de Livraison renseignés sur votre compte. Etc.
Depuis le 1er Septembre 2010, vous vous connectez sur www.menardtraiteur.com et vous consultez la rubrique des plateaux repas.

Démarche à suivre pour une utilisation optimum, dès que vous êtes sur l'Espace "LES PLATEAUX REPAS"

Que vous soyez parmi nos fidèles clients ou que vous commandiez pour la première fois, vous devez vous créer un compte en cliquant sur la gauche

> Nouveau client, Pour créer votre compte, cliquez ici. Ensuite, c'est très simple et à faire une seule fois. Vous renseignez l'adresse de Livraison par défaut (la première adresse où seront livrés les premiers plateaux repas) Vous sélectionnez la commune. Si celle-ci ne se trouve pas dans la liste, vous appelez immédiatement (entre 8H30 et 18H30) le Service Ménard traiteur.

Informations de connexion à votre compte

Adresse Email valide + 1 mot de passe entre 4 et 6 caractères. Civilité

Nom et prénom de la personne qui passe régulièrement les commandes Le Nom de l'entreprise bien évidemment.

VOUS ENREGISTREZ et votre compte est créé.

Vous pouvez passer votre première commande en revenant sur la liste des Plateaux-repas en haut sur le bandeau ainsi que la liste des Boissons.

De la bonne utilisation du site

En cliquant sur la photo du plateau ou sur Plateau-repas + vous accédez à la composition du plateau. Vous pouvez agrandir les photos en cliquant sur la photo principale. Sous celle-ci, vous pouvez faire défiler les plats constituant le plateau repas.

2°/ Une toute nouvelle carte vous est proposée. 3°/ Toujours le plateau L'Express qui peut se commander tous les jours AVANT 10H pour une livraison à

partir de midi le jour même. **Grande nouveauté** : ce plateau sera composé de mets en fonction du Marché. Vous pourrez consulter sa composition en vous connectant sur le site www.menardtraiteur.com



PLATEAUX REPAS POUR LES ENTREPRISES

PLATEAUX DE SAISON À COMMANDER 24 à 48 HEURES À L'AVANCE
dont 1 plateau "L'EXPRESS" pouvant être commandé le jour même AVANT 10H

livraison entre 11H30 & 14H du lundi au vendredi

Ménard traiteur 7 avenue de la Liberté - 14460 COLOMBELLES • www.menardtraiteur.com

< < < < < **Modalités de Livraison** > > > > >

Livraison dans un rayon de 9 km autour de Colombelles

commande supérieure à 200 euros HT, à une même adresse : frais de livraison inclus commande inférieure à 200 euros HT : 20 euros HT de frais de livraison

Livraison dans un rayon situé entre 9 km et 20 km autour de Colombelles

commande supérieure à 350 euros HT, à une même adresse : frais de livraison inclus commande inférieure à 350 euros HT : 35 euros HT de frais de livraison

Les plateaux repas vous sont livrés en véhicules réfrigérés. Ils devront être conservés par le client après livraison à une température de 4° et consommés dans les 12 heures. La S.A.R.L. Ménard Traiteur décline toute responsabilité dans le cas où les plateaux repas ne seraient pas conservés dans les conditions prévues et consommés dans les délais prévus.

FAX : 02 31 72 65 29

Ménard traiteur 7 avenue de la Liberté - 14460 COLOMBELLES Site internet :

www.menardtraiteur.com Email : menard-traiteur@wanadoo.fr

L'EXPRESS

Disponible pour une commande le jour même avant 10 heures.



attention, la photo ne correspond pas au plateau que vous aurez le jour de la livraison.

15,50 € HT (TVA 7%)

Entrée du Marché



Plat du Marché



Fromage du Marché



Dessert du Jour



Petit pain



Eau Cristaline 50 cl

Connectez-vous sur le site www.menardtraiteur.com pour connaître la composition de ce plateau express. Disponible à compter de 18H30 chaque jour.



LE CANNELLE

photo non contractuelle

15,50 € HT (TVA 7%)

Pressé de canard confit, mesclun aux pignons de pin et vinaigrette balsamique à l'huile d'olive extra vierge.

🍏🍏🍏

Moelleux de volailles aux épices douces, farfalle à la crème d'olives noires et ses quelques copeaux de Parmesan Reggiano.

🍏🍏🍏

Camembert au lait cru et son mélange gourmand.

🍏🍏🍏

Sablé crémeux au chocolat noir, coulis vanille-cannelle.



LE MUSCADE

photo non contractuelle

15,50 € HT (TVA 7%)

Salade de filet de poulet, vinaigrette d'anchois et croûtons frottés à l'ail.

🍏🍏🍏

Blanc de cabillaud en croûtes d'épices, émulsion aux fines herbes et noix de muscade, nouilles savoisiennes au Xérès et poivrons rouges.

🍏🍏🍏

Chèvre bûchette et roquette.

🍏🍏🍏

Tarte fine feuilletée aux abricots, crème d'amande et éclats de pistache-coco.

🍏🍏🍏



LE TANDOORI

photo non contractuelle

15,50 € HT (TVA 7%)

L'atelier gourmand du charcutier (terrine de foie de volailles maison, jambon fumé, rillettes de canard).

🍏🍏🍏

Filet de dinde Tandoori et son mix de légumes croquants et confits.

🍏🍏🍏

Pont-l'Evêque au lait cru et son mélange gourmand.

🍏🍏🍏

Croquant citron provençal et coulis de fruits rouges.

🍏🍏🍏



LE PIMENT D'ESPELETTE

photo non contractuelle

15,50 € HT (TVA 7%)

Toast croustillant et crémeux au thon blanc. Fine ratatouille aux légumes provençaux et piment d'Espelette.

🍏🍏🍏

Boeuf rôti au romarin, tagliatelles croquantes de carottes et concombre. Raifort à la moutarde brune.

🍏🍏🍏 Camembert au lait cru et mélange gourmand.

🍏🍏🍏

Royal fondant au chocolat et craquant praliné, crème vanillée.



LE QUATRE EPICES

photo non contractuelle
20,00 € HT (TVA 7%)

Saumon fumé écossais, crème onctueuse au concombre et yaourt, citron lime.



La canette, le canard, l'une rôtie aux 4 épices, l'autre fumé, mosaïque de légumes du moment (tartare de légumes en bananier, brochette de légumes confits, roulé de courgettes Andalou).



Pavé d'Auge et mélange gourmand.



L'Oasis à l'orange, chapelure de pain d'épices, crème légère aux agrumes.



LE PAPRIKA

photo non contractuelle
20,00 € HT (TVA 7%)

Moelleux de chèvre blanc et légumes confits. Salade d'herbes, mélange vinaigrette balsamique au Paprika.



Carré de veau au foie gras de canard. Lentilles cuisinées en piperade.



Camembert au lait cru.



Trésor des îles et coulis de fruits rouges.



LE GINGEMBRE

photo non contractuelle
20,00 € HT (TVA 7%)

Gourmandise de St Jacques et saumon fumé, moutarde à l'ancienne, crème d'herbes au gingembre.



L'agneau rôti au sel marin et mignon de porc confit au poivre concassé. Crumble d'aubergines.



Duo de Comté, mesclun aux éclats de noix.



Déclinaison de notre pâtissier autour du chocolat et sa crème anglaise (Mini Prestige, verrine de chocolat blanc, tartelette au chocolat et macaron chocolat).



LE BADIANE

photo non contractuelle
26,00 € HT (TVA 7%)

Foie gras de canard "mi-cuit" aux éclats de noisettes caramélisées, confit d'oignons doux.



Noisette de veau cuit "tout doux" et fleur de sel aux cèpes, timbale de légumes : tomates, courgette au thym frais et huile d'olive.



La ronde des Seigneurs de Normandie et son mélange gourmand, vinaigrette, sésame, soja.



Macaronnade surprise aux fruits de saison et son coulis de fruits rouges.





FORMULE LE VÉGÉTALIEN

photo non contractuelle
17,00 € HT (TVA 7%)

Salade croquante au coeur de palmier et asperges blanches, vinaigre balsamique - fraise.

🍏🍏🍏

Boulgour, lentilles au cumin et caviar d'aubergines.

🍏🍏🍏

Spécialité au soja

🍏🍏🍏

Mélange d'agrumes de saison.

🍏🍏🍏



LE VÉGÉTARIEN

photo non contractuelle
17,00 € HT (TVA 7%)

Assortiment de sushis, tomates perles et mozzarella marinée au basilic.

🍏🍏🍏

Blanc de cabillaud cuit à la nacre, légumes croquants, vinaigrette sésame et soja.

🍏🍏🍏

Coeur de Neuchâtel et mélange croquant.

🍏🍏🍏

Salade de fruits de saison et macarons.

🍏🍏🍏

NOUVEAU



LE Curry

photo non contractuelle
15,50 € HT (TVA 7%)

Mimosas de légumes confits et Crevettes Papillons marinées au citron vert et curry

🍏🍏🍏

Pavé de saumon sur peau rôti à la fleur de thym

Salade de quinoa au jus d'orange

🍏🍏🍏

Cantal et son mélange gourmand

🍏🍏🍏

L'orangerie et son coulis de vanille.

(Génoise chocolat, crème à l'orange, mousse chocolat)

🍏🍏🍏

NOUVEAU



LE Cumin

photo non contractuelle
15,50 € HT (TVA 7%)

Terrine gourmande en croûte, Purée d'oignons et petite salade de saison.

🍏🍏🍏

Confit de porc au poivre concassé Croquant de légumes au coulis de tomate et cumin

🍏🍏🍏

Fourme d'Ambert et son mélange gourmand

🍏🍏🍏

Macaronade Noisette aux fruits de saison

🍏🍏🍏

CARTE DES BOISSONS

VENTE À EMPORTER

TÉL : 02 31 72 40 38 - FAX : 02 31 72 65 29

DESIGNATION	CONTENANCE	PRIX HT	TVA	QUANTITE EN COMMANDE
Eau de source Cristaline	150 cl pet	1,00 €	7 %	
Eau de Vittel	100 cl pet	1,80 €	7 %	
Eau de Badoit	100 cl pet	1,80 €	7 %	
Jus d'organge	100 cl bocal	2,00 €	7 %	
Coca-cola	33 cl boîte	1,50 €	7 %	
Coca-cola light	33 cl boîte	1,50 €	7 %	
Bière Heineken	33 cl boîte	1,80 €	19,6 %	
Bordeaux blanc AOC	18,7cl bouteille	2,50 €	19,6 %	
Bordeaux rouge AOC	18,7cl bouteille	2,50 €	19,6 %	
Vin de pays d'Oc rosé	18,7cl bouteille	2,50 €	19,6 %	
Menetou Salon blanc AOC	75 cl bouteille	9,50 €	19,6 %	
Menetou Salon rouge AOC	75 cl bouteille	9,50 €	19,6 %	
St Nicolas de Bourgueil rouge AOC	75 cl bouteille	9,00 €	19,6 %	
Bordeaux rouge AOC	75 cl bouteille	5,40 €	19,6 %	
Bordeaux rouge côtes de Bourg	75 cl bouteille	9,50 €	19,6 %	
Bordeaux St Emilion AOC Domaine Vieille Eglise	75 cl bouteille	11,50 €	19,6 %	
Cidre Bouché Pays de Caen Appellation Pays de Caen contrôlée	75 cl bouteille	3,50 €	19,6 %	

Mentions légales obligatoires : les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Tél : 02 31 72 40 38 - FAX : 02 31 72 65 29

bon de commande plateaux repas MÉNARD Traiteur

NOM : Prénom :

Email :@..... Téléphone : | | | | | | | | | |

FACTURATION

ADRESSE DE LIVRAISON

Entreprise : *si différente de la facturation*

Service : Service :

Adresse : Adresse :

Code Postal : | | | | | | Code Postal : | | | | | |

Ville : Ville :

DATE & HEURE DE LIVRAISON

- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> LUNDI | / / 2 0 1 | <input type="checkbox"/> 11H/11H30 |
| <input type="checkbox"/> MARDI | JOUR MOIS | <input type="checkbox"/> 11H30/12H |
| <input type="checkbox"/> MERCREDI | | <input type="checkbox"/> 12H/12H30 |
| <input type="checkbox"/> JEUDI | | <input type="checkbox"/> 12H30/13H |
| <input type="checkbox"/> VENDREDI | | <input type="checkbox"/> 13H/13H30 |

commande de plateaux repas (plateaux livrés tva 5,5%) 24 à 48 heures à l'avance

NOM DU PLATEAU	P.U. € HT		QUANTITE		TOTAL € HT
L'EXPRESS (avant 10H le jour même)	15,50	X		=	
LE CANELLE	15,50	X		=	
LE MUSCADE	15,50	X		=	
LE TANDOORI	15,50	X		=	
LE PIMENT D'ESPELETTE	15,50	X		=	
LE QUATRE EPICES	20,00	X		=	
LE PAPRIKA	20,00	X		=	
LE GINGEMBRE	20,00	X		=	
LE BADIANE	26,00	X		=	
FORMULE LE VEGETALIEN	17,00	X		=	
LE VEGETARIEN	17,00	X		=	
LE CURRY	15,50	X		=	
LE CUMIN	15,50	X		=	
NOMBRE TOTAL DE PLATEAUX				TOTAL HT	

IMPORTANT à renseigner avant de nous faxer votre commande plateaux :

Y a-t-il un bon de commande complémentaire boissons, cocher OUI - NON
si OUI, n'oubliez pas de faxer le bon de commande boissons.

OUI, j'ai bien lu les Conditions Générales de Vente des plateaux-repas (présentes sur le site www.menardtraiteur.com)