

PLATEAUX  
&  
COFFRETS  
REPAS

La société MEFFRE TRAITEUR, créé en 1968, est un groupe de passionnés dirigé par un chef de notre région .

Depuis plus de 40 ans, nous mettons notre expérience au service de nos clients et recherchons toujours l'excellence pour la réussite de leurs réceptions.

C'est dans cet état d'esprit que Guy Meffre est l'un des plus illustres représentants de la gastronomie régionale

## Votre interlocuteur commercial

Nom :

Téléphone :

Mail :

Référence :



MARSEILLE  
CONGRES  
CONVENTION BUREAU

*Meffre*  
TRAITEUR

PLATEAU REPAS  
"LE PROVENÇAL"



Salade de haricots verts  
Salade de tomate et mozzarella



Giglette de volaille farcie  
et sa bohémienne à l'huile d'olive



Fromage portion



Tarte aux pommes



Pain individuel



Eau minérale de 50 cl

**SOIT TARIF PAR PERSONNE HT : 21,20 € H.T.**

PLATEAU REPAS  
"LE COMPLET"



Salade de riz au thon  
Salade du pêcheur



Tranche de jambon à l'os  
et ses légumes confits à l'huile d'olive



Fromage portion



Framboisier et son coulis de fruits rouges



Pain individuel



Eau minérale de 50 cl

**SOIT TARIF PAR PERSONNE HT : 22,50 € H.T.**

PLATEAU REPAS  
"LE GOURMAND"



Melon (selon saison)  
Salade de blé perlé aux éclats d'olives noires



Rôti de volaille aux épices  
accompagné de sa salade de pâtes au pesto



Fromage portion



Eclair au chocolat



Pain individuel



Eau minérale de 50 cl

**SOIT TARIF PAR PERSONNE HT : 24,10 € H.T.**

COFFRET REPAS  
"L'ACOLYTE"



Salade de blé perlé et ses éclats d'olives noires  
Charlotte de rouget au caviar de légumes



Profiterole de pintadeau rôti  
accompagnée de sa bohémienne



Pointe de Roquefort



Tarte aux poires et aux amandes



Pain individuel



Eau minérale de 50 cl

**SOIT TARIF PAR PERSONNE HT : 29,60 € H.T.**

COFFRET REPAS  
"LE TENTATION"



Saumon mariné  
et son mesclun à l'huile vierge



Magret de canard rôti et ses légumes  
confits



Pointe de Roquefort



Tarte aux fraises



Pain individuel



Eau minérale de 50 cl

**SOIT TARIF PAR PERSONNE HT : 34,90 € H.T.**

COFFRET REPAS  
"LE FONDANT"



Foie gras maison et sa brioche



Filet de bœuf rôti  
et son méli mélo de légumes



Cabécou crémeux et ses quelques feuilles de  
mâche à l'huile d'olive



Millénium aux deux chocolats et sa  
crème anglaise



Pain individuel



Eau minérale de 50 cl

**SOIT TARIF PAR PERSONNE HT : 36,50 € H.T.**



# LE CONTENU

## Le Plateau repas

- Couteau, fourchette et cuillère en PVC
- Un verre en PVC
- Serviette en papier
- Vinaigrette
- Sel et poivre

## Le Coffret repas

- Couteau, fourchette et cuillère en plexi
- Un verre à pied en plexi
- Serviette en papier
- Vinaigrette
- Sel et poivre

# LE CONDITIONS DE LIVRAISON



- 1)** Un minimum de 20 personnes, moins de 20 personnes (nous consulter).
- 2)** Le forfait de la livraison sera en fonction du lieu. (Lieu à définir précisément)
- 3)** Tous nos prix s'entendent H.T., TVA à 10 %.
- 4)** Le nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente. Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier ou fax), 5 jours pleins avant la date de la livraison et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute. Dans le cas où le nombre de convives serait augmenté après la confirmation écrite, MEFFRE TRAITEUR se réserve le droit de modifier les menus à sa convenance tout en conservant la qualité souhaitée par le client.
- 5)** Plateaux et coffrets livrés dans des camions frigorifiques
- 6)** Les boissons alcoolisées TVA à 20 %.