



Amandine  
by Valentin traiteur

## TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE



# LES PLATEAUX REPAS

avril - mai 2026

## SOMMAIRE

Gamme « Bistronomique »

Gamme « Signature by V »

Gamme « Végan »



Amandine  
by Valentin traiteur  
TRAITEUR & ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTION SUR MESURE

# PLATEAUX REPAS

## GAMME **BISTRONOMIQUE**

**PRIX 20 € HT (TVA 5,5%)**

**Valable du 01/04/26 au 31/05/26**

### PLATEAU N°1

Tartare de saumon,  
crème au citron Yuzu  
Cabillaud aux herbes  
Julienne de légumes  
de saison  
1 portion de fromage  
Brownie

### PLATEAU N°2

Salade de lentilles et magret  
de canard fumé  
Emincé de volaille au curry  
Flan de légumes  
1 portion de fromage  
Clafoutis aux fruits de saison

### PLATEAU N°3

Salade de riz, avocat  
et crevettes  
Porc confit, jus corsé  
Haricots verts aux échalotes  
1 portion de fromage  
Trilogie de macarons

### PLATEAU N°4

Saumon fumé,  
crémeux à la betterave  
Crevettes sautées au basilic  
Riz jaune et légumes  
1 portion de fromage  
Opéra à la pistache  
et aux framboises

### PLATEAU N°5

Salade Grecque  
Poke bowl de saumon  
et avocat  
Riz blanc, sauce soja sucrée  
1 portion de fromage  
Financier

### PLATEAU VEGE

Salade Gaspacho  
Boulettes de soja  
Taboulé Libanais à la menthe  
1 portion de fromage  
Duo de choux craquelin

Tous nos plateaux contiennent un pain individuel et une eau de source 50cl.  
Ils sont dressés sur support éco responsable, avec kit couverts inox, gobelet en carton bio sourcé, le tout recyclable.



### Commande par mail minimum 48 h à l'avance

Livraison offerte dans la Métropole Orléanaise pour un minimum de **5 plateaux**  
Vous pouvez également venir les récupérer directement sur place ou vous faire livrer,  
nous consulter pour les tarifs de livraison (TVA 20%).

**Plat en barquette micro-ondables ou livré chaud : + 1,00 € HT (TVA 20%)**

Reprise caisson isotherme suite livraison des plats chauds : **tarif selon distance (TVA 20%)**

La reprise de vos plateaux repas usagés fera l'objet d'une facturation supplémentaire.



### À noter :

**En dessous de 48h**, nous pouvons vous proposer notre plateau "Retour du Marché" en nous contactant !

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Amandine  
by Valentin traiteur

ADRESSE DU LABORATOIRE :

379 RN20 – 45770 SARAN

TELEPHONE :

02 38 80 02 24

E-MAIL :

contact@amandinetraiteur.fr



Amandine  
by Valentin traiteur  
TRAITEUR & ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTION SUR MESURE

# PLATEAUX REPAS

## GAMME SIGNATURE BY V

**PRIX 29 € HT (TVA 5,5%)**

**Valable du 01/04/26 au 31/05/26**

### PLATEAU N°1

Toast de foie gras  
et chutney de figues  
Effeillé de bœuf,  
sauce mentholée  
Mikados de légumes  
1 portion de fromage  
Club mangue passion

### PLATEAU N°2

Millefeuille de légumes  
estivales  
Colin infusé à la citronnelle  
Légumes de printemps  
1 portion de fromage  
Croustillant aux 3 chocolats

### PLATEAU N°3

Salade Asiatique  
Tataki de thon et guacamole  
Nouilles sautées  
et champignons  
1 portion de fromage  
Trilogie de macarons

### PLATEAU N°4

Macaron au chèvre de  
Sologne et mesclun  
Mignon de veau  
à l'huile de truffe  
Asperges rôties  
1 portion de fromage  
Tartelette citron framboise

### PLATEAU N°5

Tartelette magret de canard  
fumé et panicauts  
Boulettes d'agneau,  
jus aux herbes  
Poêlée de légumes  
1 portion de fromage  
Entremet chocolat cacahuètes

### PLATEAU VEGE

Jeunes pousses  
et tête de Moine  
Œuf poché bénelictine à  
l'huile de truffe  
Flan d'asperges  
1 portion de fromage  
Trio de mignardises

Tous nos plateaux contiennent un pain individuel et une eau de source 50cl.  
Ils sont dressés sur support écoresponsable, avec kit couverts inox, gobelet en carton bio sourcé, le tout recyclable.



### Commande par mail minimum 48 h à l'avance

Livraison offerte dans la Métropole Orléanaise pour un minimum de **5 plateaux**  
Vous pouvez également venir les récupérer directement sur place ou vous faire livrer,  
nous consulter pour les tarifs de livraison (TVA 20%).

**Plat en barquette micro-ondables ou livré chaud : + 1,00 € HT (TVA 20%)**

Reprise caisson isotherme suite livraison des plats chauds : **tarif selon distance (TVA 20%)**

La reprise de vos plateaux repas usagés fera l'objet d'une facturation supplémentaire.

### À noter :

**En dessous de 48h**, nous pouvons vous proposer notre plateau "Retour du Marché" en nous contactant !

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Amandine  
by Valentin traiteur

ADRESSE DU LABORATOIRE :

379 RN20 – 45770 SARAN

TELEPHONE :

02 38 80 02 24

E-MAIL :

contact@amandinetraiteur.fr





Amandine  
by Valentin traiteur  
TRAITEUR & ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTION SUR MESURE

# PLATEAUX REPAS

## GAMME **VEGAN**

**PRIX 20 € HT (TVA 5,5%)**

**Valable du 01/04/26 au 31/05/26**

### PLATEAU VEGAN

Salade printanière  
aux agrumes  
Tofu snacké à l'huile  
de basilic  
Rosace de courgettes  
Mâche et fruits secs  
Coque croquante chocolat  
et ananas rôti

Tous nos plateaux contiennent un pain individuel et une eau de source 50cl.  
Ils sont dressés sur support éco responsable, avec kit couverts inox, gobelet en carton bio sourcé, le tout recyclable.

#### Commande par mail minimum 48 h à l'avance

Livraison offerte dans la Métropole Orléanaise pour un minimum de **5 plateaux**  
Vous pouvez également venir les récupérer directement sur place ou vous faire livrer,  
nous consulter pour les tarifs de livraison (TVA 20%).

**Plat en barquette micro-ondables ou livré chaud : + 1,00 € HT (TVA 20%)**

Reprise caisson isotherme suite livraison des plats chauds : **tarif selon distance (TVA 20%)**

La reprise de vos plateaux repas usagés fera l'objet d'une facturation supplémentaire.



#### À noter :

**En dessous de 48h**, nous pouvons vous proposer notre plateau "Retour du Marché" en nous contactant !

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Amandine  
by Valentin traiteur

ADRESSE DU LABORATOIRE :

379 RN20 — 45770 SARAN

TELEPHONE :

02 38 80 02 24

E-MAIL :

contact@amandinetraiteur.fr