MENU LUNCHBOX

NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2024



Kitchen Of Billy

Un déjeuner frais, sain

et gourmand

tous les jours de la semaine

- © @kitchenofbilly
- f @kitchenofbilly www.kitchenofbilly.fr





Concept

Des repas adaptés aux exigences des professionnels

Nos plateaux repas, spécialement conçus pour les repas d'entreprise s'adaptent parfaitement à vos déjeuners quotidiens, repas d'affaires, séminaires ou occasions spéciales. **Nos plats sont livrés réfrigérés et prêts à être réchauffés.**

Des repas écologiques et durables

Nous utilisons des vaisselles réutilisables ou recyclables, contribuant ainsi à la réduction des déchets plastiques.

Des menus flexibles et diversifiés

Kitchen Of Billy vous invite à un voyage culinaire qui célèbre la diversité des saveurs du monde, en proposant des recettes inspirées de multiples cultures et traditions. Que vous soyez amateur de viande, de poisson, végétarien ou adepte d'un régime végan, notre concept répond à toutes les préférences et exigences alimentaires. Notre offre est également adaptée au régime halal, pour satisfaire une clientèle variée. Pour finir sur une note sucrée, nous proposons une sélection de desserts pâtissiers et de gâteaux de voyage, offrant à nos clients une expérience à la fois gourmande et équilibrée.

De plus, nous proposons également un menu saisonnier qui change tous les deux mois, vous permettant d'explorer et d'apprécier une variété de recettes tout au long de l'année.



Menu Entrée + Plat

15,90 €

0U

Menu Plat + Dessert

15,90 €

OU

Menu Entrée + Plat + Dessert

18,90 €

à partir de 15,90 €

Entrée 4,50 €

Dessert 4,50 €

Plat 11,90 €











Un déjeuner frais, sain et gourmand tous les jours de la semaine







ENTRÉES

Œuf mayonnaise, mélange de jeunes pousses
Salade d'endives, pommes, comté et cerneaux de noix
Quiche aux champignons
Salade de carottes, raisins secs et vinaigrette au miel d'acacia
Salade de chou, raisin, orge perlé et noix
Salade d'endives, pommes, comté et cerneaux de noix
Velouté de butternut
Velouté de maïs au paprika fumé
Wrap crudités et fromage frais

Salade de fusilli au saumon mariné et au citron Salade de riz au thon Saumon gravlax et crudités

> Salade piémontaise Quiche au poulet et à l'estragon Salade chinoise au poulet



Un déjeuner frais, sain et gourmand tous les jours de la semaine







PLATS

Blanquette de veau, riz basmati Bœuf bourguignon, pommes persillées, champignons de Paris Butter chicken, riz basmati Chili con carne Emincé de bœuf, sauce poivre, pommes de terre et haricots verts Gratin de pommes de terre au comté, effiloché de bœuf bbq Lasagnes classiques Macaronis, boulettes de bœuf, sauce tomate Nouilles chinoises sautées aux légumes et au poulet Paëlla au poulet Pastasotto de coquillettes et jambon Pommes de terre au four, poulet rôti Poulet à la mexicaine, poivrons, riz et maïs Poulet aux champignons à la crème, linguine Poulet sauce teriyaki et riz Tajine de poulet aux olives

Cabillaud en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre
Cabillaud, riz aux petits légumes
Purée de panais, saumon poêlé, sauce citronnée à l'aneth
Dorade grillée, lentilles vertes, carottes pochées et sauce tomatée
Filet de bar, choux fleurs, semoule et sauce échalote
Filet de daurade piqué au citron, blé cuisiné à la tomate
Filet de saumon, purée de brocolis
Lieu au piment d'Espelette, fondue de poireaux et linguine
Papillote de cabillaud aux courgettes et fenouils
Saumon snacké au sésame, tagliatelles aux légumes



Un déjeuner frais, sain et gourmand tous les jours de la semaine







PLATS 2/2

Compotée d'aubergines, boulgour aux légumes, œuf mollet
Courgettes poêlées, feta, pignons de pin et sauce aux herbes
Lasagnes végétarienne
Linguine à la sauce tomate
Penne au pesto et aux champignons de Paris
Risotto aux champignons

Curry de chou-fleur, riz basmati



Un déjeuner frais, sain et gourmand tous les jours de la semaine







DESSERTS

Ananas rôti au caramel Banana bread Banoffee Brownie au chocolat noir et blanc Cake au citron Charlotte à la poire Cheesecake en verrine Compote de pomme à la fève Tonka Crumble aux pommes Financier aux noisettes Fondant au chocolat, dulce de leche, amandes torréfiées Forêt noire Fromage blanc et miel Moelleux au chocolat, à la poire et aux noisettes Mousse au chocolat noir Mousse bavaroise à la poire et à la vanille Panna cotta à la noisette Poire au sirop de badiane Poire rôtie au praliné et caramel Riz au lait et caramel au beurre salé Salade d'orange au sirop d'ananas Salade de fruits frais Tarte au citron meringuée

Tarte aux pommes
Tiramisu



Commander

Vous pouvez passer commande via l'adresse contact@kitchenofbilly.fr ou en nous appelant au 07 69 73 93 99 en passant votre commande 48 heures à l'avance pour un minimum de 15 menus identiques*.

Coût de la livraison

• Zone 1: 35,00€ HT

o 75 / 93 / 94

• Zone 2: 45,00€ HT

o 92 / 95

• Zone 3:55,00€ HT

o 77