

PUR
etc6



LA RESTAURATION
VERTUEUSE

OFFRE
TRAITEUR



Édition Hiver 2021

@PURETC

WWW.PUR-ETC.FR

NOS PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS **BIO**

Coffrets individuels en bois avec couverts en inox et pain !

PARMENTIER — 23€ **SG***

- Petite salade de crudités
- Hachis Parmentier
- Cœur coulant tout chocolat

DOLCE VITA — 23€ **VGL SG***

- Petite salade de crudités
- Lasagnes à la bolognaise végétariennes
- Brownie bio marbré aux cacahuètes

ESSENTIEL — 23€ **VGL SG***

- Petite salade de crudités
- Dal aux éclats de pois chiche et riz basmati
- Carré d'avoine au chocolat

PREMIUM — 23€ **PIQ**

- Poulet au curry et riz aux poireaux
- Verrine fromages
- Cake au citron et pavot

VOYAGE — 23€ **VGL SG* PIQ**

- Petite salade de crudités
- Pad Thaï végétarien revisité
- Carrot cake

OCÉAN — 23€

- Velouté aux 5 légumes
- Filet de lieu à l'estragon et purée à la moutarde à l'ancienne
- Brownie bio marbré aux cacahuètes

GREEN — 23€ **SG* VGR**

- Scone au fromage
- Salade de pâtes aux légumes rôtis et parmesan
- Compote pomme-cannelle et pépites de chocolat

PLATEAU DU MOIS — 23€

- Quiche du mois
- Plat mensuel
- Verrine du mois

PANIER REPAS EXPRESS — 13,90€ PAR PERS.

Délai de commande : 48h

- 1 Plat au choix par pers. : Hachis Parmentier, Lasagnes végétariennes bio façon bolognaise, Pad Thaï végétarien revisité, Dal aux éclats de pois chiche et riz basmati
- 1 Dessert par pers. : Panachage fait par la maison.
- Petite salade de crudité en option : 3€

Tarifs remisés dès 30 personnes : nous consulter.



ASSORTIMENT COCKTAIL

BUFFET DÉJEUNER OU DÎNER COMPTOIR — 26€ PAR PERS.

Délai de commande : 1 semaine | min 20 pers.

- Plateau d'assortiment de mises en bouche,
- Plateau de verrines salées,
- Plateau de fromages et pain
- Plateau d'assortiment de mini douceurs,
- Plateau de verrines sucrées

BUFFET COCKTAIL CHAMPÊTRE — 17€ PAR PERS.

Délai de commande : 1 semaine | min 20 pers.

- Plateau d'assortiment de mises en bouche,
- Plateau de fromages et pain
- Dips de légumes de saison
- Plateau d'assortiment de mini douceurs,

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

Tous nos plats et boissons sont servis dans nos bocaux en verre. Récupérés et lavés, ils sont réutilisés autant de fois que possible !



*Traces possibles. - Ingrédients & allergènes dispo sur : www.pur-etc.fr

NOS PLATEAUX À PARTAGER

PETITS DÉJEUNERS

Délai de commande : 72h

- Viennoiseries bio | 10 pers. — 20€
- Tartines, confiture, beurre et verrines au granola | 10 pers. — 49€

PLATEAUX SALÉS

Délai de commande : 72h

- Assortiment de mises en bouche | 10 pers. — 30€
- Quiche ou Pizza polenta ou Sandwichs | 10 pers. — 26€
- Crudités, houmous et sauce | 10 pers. — 20€
- Fromage et pain | 10 pers. — 40€
- 20 verrines salées (100g) | 10 pers. — 90€ (Délai : 1 semaine)

PLATEAUX SUCRÉS

Délai de commande : 72h

- Assortiment de mini douceurs | 10 pers. — 30€
- Panachage de 10 desserts individuels | 10 pers. — 39€
- 3 cakes, 2 brownies, 3 fondants, 2 moelleux aux fruits
- 20 verrines sucrées | 20 pers. — 75€ (Délai : 1 semaine)



NOS BOISSONS

SOFTS

- Eau plate ou gazeuse 50 cl — 2€
- Eau plate ou gazeuse 1L — 2,5€
- Jus bio ou local 1L — 4,5€
- Forfait 2 verres de softs — 4€

THERMOS DE BOISSONS CHAUDES BIO & ÉQUITABLES

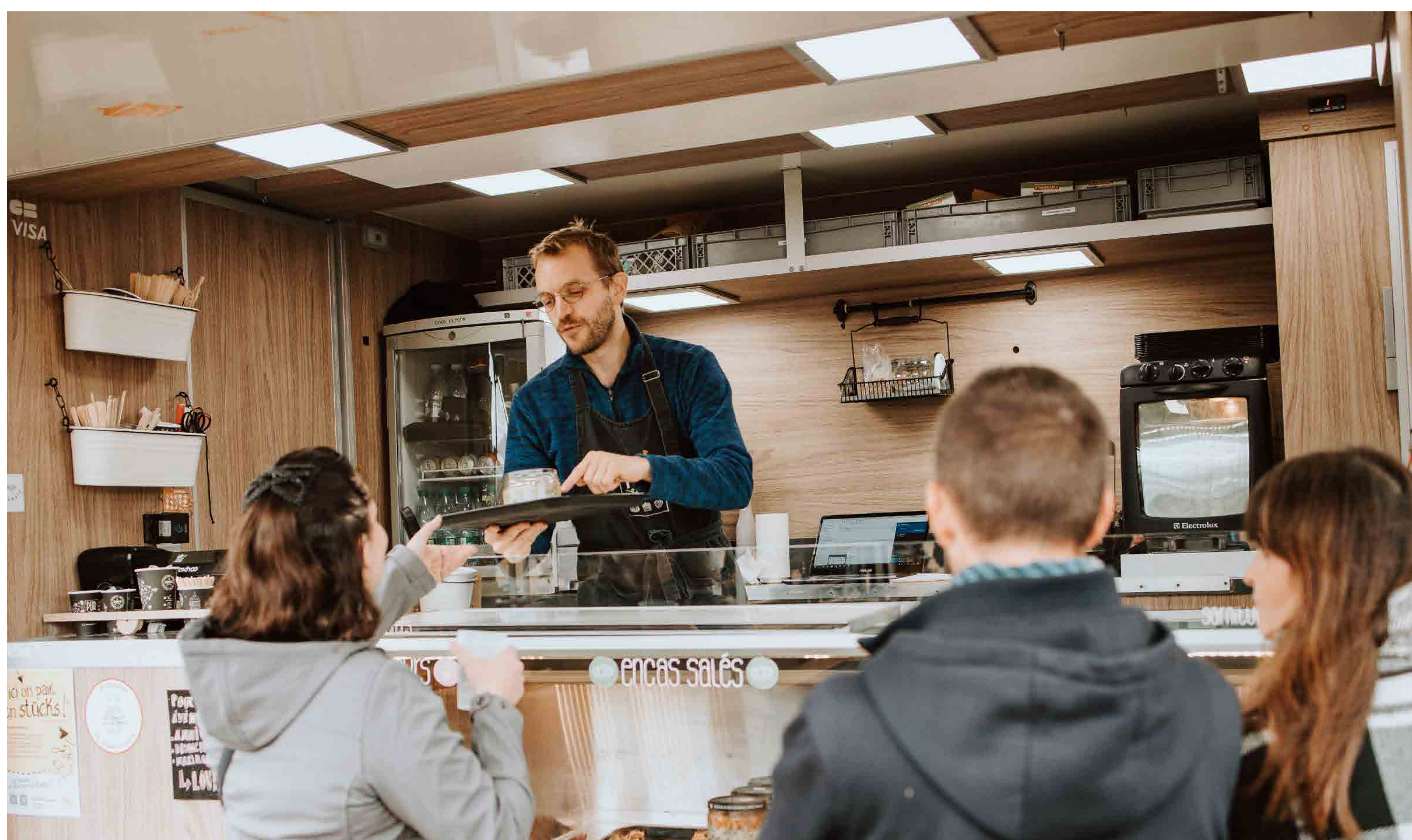
- Café (L) — 12€ (10 pers.)
- Eau chaude (L)
- + 8 sachets de thé — 12€
- Lait de vache ou Boisson végétale, chaud ou froid — 8€

ALCOOLS BIO

- Bière 33 cl — 4€
- Vin (rouge, blanc, rosé ou crémant) 75 cl — 16€
- Forfait 1 verre d'alcool 12 cl — 4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

PUR'CANTINE



LIVRAISON POUR LA SEMAINE EN ENTREPRISE

Vos repas frais prêts à réchauffer livrés pour la semaine sur votre lieu de travail. Connectez-vous sur pur-etc.fr/services pour demander votre code partenariat entreprise & bénéficiez d'un tarif préférentiel !

TRAITEUR



PRESTATION SUR MESURE POUR VOS ÉVÈNEMENTS

- Catering
- Soirée d'entreprise
- Séminaire
- Bar à jus
- Mariage
- Festival
- Salon
- Privatisation du PUR'truck

Devis gratuit sur demande.

NOS CONDITIONS

VAISSELLE & MATÉRIEL — Notre vaisselle et matériel (bocaux, thermos, vaisselle, coffrets repas...) sont mis à disposition gracieusement et sont récupérés par nos soins dans les 48h après chaque prestation. Tout matériel non restitué dans son intégralité sera facturé en supplément. Besoins complémentaires en matériel : nous consulter.

FRAIS LOGISTIQUES APPLIQUÉS — Entre 10 et 25€ appliqués pour chaque commande dans Strasbourg et son agglomération (offerts au delà de 350€). Autres zones : nous consulter.

CONSERVATION — Produits à consommer sous 24h.

NOS VALEURS

Notre ambition : changer le monde à coups de fourchette grâce à une restauration gourmande & vertueuse

 **BON GOÛT** Une cuisine gourmande et artisanale.
Des ingrédients frais, bruts & de saison.

 **BON SENS** Une démarche Zéro Déchet.
Une agriculture paysanne & biologique.

 **BON CŒUR** Une carte flexitarienne.
Du commerce équitable et solidaire.

CONTACT

Relations commerciales | Grand Est

Contact commercial :

Nicolas Vachez

Téléphone : 06 22 00 13 52

Mail : services.grandest@pur-etc.fr

Infos & commande sur :

pur-etc.fr/services