

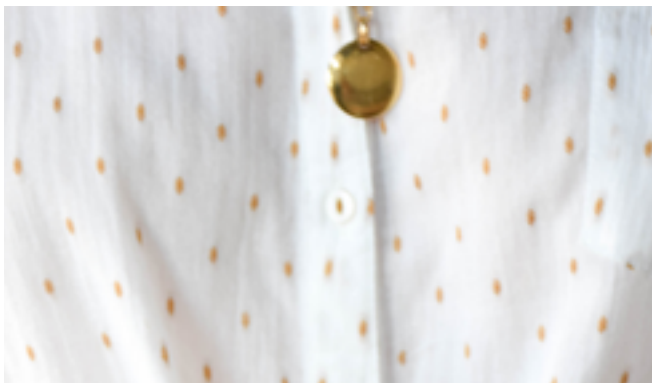
PUR  
etc6



LA RESTAURATION  
VERTUEUSE

OFFRE  
TRAITEUR

PRINTEMPS - ÉTÉ 2021



Édition Printemps 2021

 @PURETC

WWW.PUR-ETC.FR

# NOS PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS



Coffrets individuels en bois avec couverts en inox et pain ! Délai de commande : 48h de préférence

## PANIER REPAS EXPRESS — 14€ PAR PERS.

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

## DOUCE FRANCE — 27€ <sup>SG\*</sup>

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

## LE GRAND LARGE — 27€

- Filet de lieu à l'estragon et quinoa aux carottes vapeur
- Fromages sur lit de salade
- Cake au citron et pavot

## MANHATTAN KABOUL

— 25€ <sup>VGL</sup> <sup>SG\*</sup>

- Petite salade de crudités
- Dal aux éclats de pois chiche et riz basmati
- Brownie au chocolat et beurre de cacahuètes

## DÉJEUNER CHAMPÊTRE

— 25€ <sup>VGL</sup>

- Quiche Faux'raïne aux oignons et tofu fumé
- Pâtes du moment
- Carré d'avoine nappé au chocolat

## THAÏ BREAK — 25€ <sup>VGL</sup> <sup>SG\*</sup>

- Petite salade de crudités
- Pad Thai végétarien revisité
- Chia pudding au coulis de fruits

## BOLLYWOOD — 27€ <sup>VGL</sup> <sup>SG\*</sup>

- Poulet au curry et riz aux courgettes
- Fromages bio sur lit de salade
- Brownie au chocolat et beurre de cacahuètes

## DOLCE VITA — 25€ <sup>VGL</sup>

- Petite salade de crudités
- Lasagnes végétariennes façon bolognaise
- Cœur coulant au chocolat

## ORIENT EXPRESS — 25€ <sup>SG\*</sup> <sup>VGL</sup>

- Petite salade de crudités
- Taboulé libanais au quinoa et houmous
- Carrot cake

## PLATEAU DU MOIS — 25€

- Petite soupe de légumes ou salade de crudités
- Plat du mois
- Dessert du mois

Tarifs remisés dès 30 personnes :  
nous consulter.

# NOS PLATEAUX D'ASSORTIMENTS

---



## PETITS DÉJEUNERS

Délai de commande : 72h

→ Viennoiseries bio | 10 pers. — 20€

→ Tartines, confiture, beurre et verrines au granola | 10 pers. — 55€



## 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. — 42€

→ 20 verrines salées (100g) | 10 pers. — 90€ (Délai : 1 semaine)



## PLATEAUX SUCRÉS

Délai de commande : 72h

→ Assortiment de mini bouchées sucrées | 10 pers. — 32€

→ Panachage de 10 desserts individuels | 10 pers. — 39€

→ 20 verrines sucrées | 20 pers. — 75€ (Délai : 1 semaine)

# FORMULES 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](http://www.pur-etc.fr)

# 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.*

# 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.



# TRAITEUR

---




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


Devis gratuit sur demande.


## 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](mailto:services.grandest@pur-etc.fr)

**Infos & commande sur :**

[pur-etc.fr/services](http://pur-etc.fr/services)