

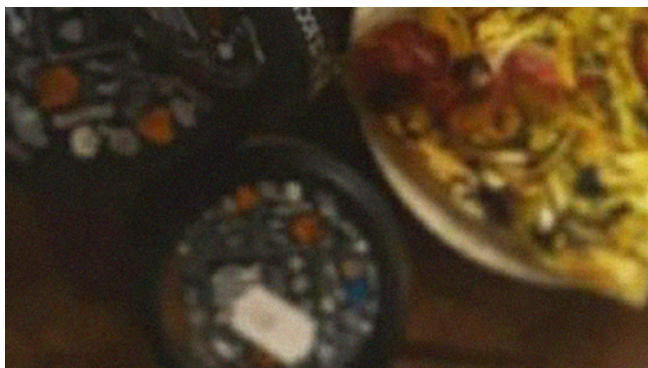
PUR  
etc6



LA RESTAURATION  
VERTUEUSE

OFFRE  
TRAITEUR

---





## NOS PLATEAUX REPAS ET BUFFETS ZÉRO DÉCHET & BIO

Pour tous vos événements : déjeuner de travail, réunion, séminaires, soirées, etc... Régalez vos collaborateurs, clients ou proches grâce à nos plateaux repas individuels ou à partager et à nos buffets comptoir !

# 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 CHAUDS 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€
  - Sangria bio maison 15 cl — 4,5€
  - Forfait 1 verre d'alcool 12 cl — 4€
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

## 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 !

# NOS ASSORTIMENTS

---

## PANIER REPAS EXPRESS — 13,90€ PAR PERS.

Délai de commande : 48h

→ 1 Plat au choix par pers. : Hachis Parmentier, Lasagnes végétariennes bio façon bolognaise, Mafé à la sauce cacahuète, tofu et riz et Crumble de courge aux champignons et noisettes

→ 1 Dessert par pers. : Panachage fait par la maison.

→ Petite salade de crudité en option : 3€

*Tarifs remisés dès 30 personnes : nous consulter.*

## 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

# 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** — Forfait de 25€ appliqué pour chaque commande dans Strasbourg et son agglomération (offert au delà de 350€). Autres zones : nous consulter.

**CONSERVATION** — Produits à consommer sous 24h.







## COMMANDE EN LIGNE

Passez votre commande sur :  
[pur-etc.fr/services](https://pur-etc.fr/services)






# NOS PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS

Coffrets individuels en bois avec couverts en inox et pain !






## PARMENTIER — 23€

- Petite salade de crudités  
- Hachis Parmentier  
- Fondant au chocolat  

## DOLCE VITA — 23€

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







## ESSENTIEL — 23€

- Petite salade de crudités  
- Crumble de courge aux champignons & noisettes  
- Fondant au chocolat  








## PREMIUM — 23€

- Poulet aux champignons et spätzle à la moutarde à l'ancienne 
- Verrine fromages & chutney 
- Cake au citron et pavot 





## VOYAGE — 23€

- Petite salade de crudités  
- Mafé à la sauce cacahuètes, tofu et riz  
- Carrot cake  






## OcéAN — 23€

- Petite soupe de légumes  
- Curry de lieu sauvage et riz aux poireaux   
- Brownie bio marbré aux cacahuètes  






## CHAMPÊTRE | FROID — 23€

- Petite soupe de légumes  
- Salade de pâtes aux betteraves, noix, figes et moutarde à l'ancienne 
- Cake au citron et pavot 







## GREEN | FROID — 23€

- Quiche du mois 
- Salade au comté, noix et figes  
- Compote, fromage blanc et granola  






## PLATEAU D'OCTOBRE — 23€

- Petite soupe de légumes  
- Tajine végétarien aux pruneaux, amandes et abricots 
- Chia pudding mangue coco  

## PLATEAU DE NOVEMBRE — 23€

- Petite salade de crudités  
- Saucisse fumée, purées de carotte et pois cassés et creme moutardée  
- Tarte au citron & sésame  

## PLATEAU DE DÉCEMBRE — 23€

- Petite salade de crudités  
- Champignons bourguignons et gratin dauphinois  
- Tarte crumble aux pommes, poire et chocolat 

Délai de commande : 48h



\*Traces possibles. - Ingrédients & allergènes dispo sur : [www.pur-etc.fr](http://www.pur-etc.fr)

# NOS PLATS BIO À LA CARTE

## PARMENTIER VÉGÉTAL 9,9€

Mousseline de pommes de terre de la ferme Saint Blaise et PUR'sauce «façon hachis» aux protéines de soja texturées.  
Allergènes: soja

## LASAGNES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE 9,9€

Pâtes italiennes, PUR'Sauce tomate artisanale aux protéines de soja, béchamel et parmesan végétal maison.  
Allergènes: gluten, soja, noix de cajou, céleri

## MAFÉ À LA SAUCE CACAHUÈTES, TOFU ET RIZ 9,9€

PUR'Sauce au beurre de cacahuète et tofu aux poireaux et carottes, sur un lit de riz. Allergènes: arachides

## CRUMBLE DE COURGE AUX CHAMPIGNONS & NOISETTES 9,9€

Purée de courge butternut de la ferme St Blaise, Champignons à la crème, et crumble de noisettes. Allergènes: fruits à coque

## SALADE AU COMTÉ, NOIX & FIGUES 9,9€

Comté AOP, noix et figues, pommes fraîches et vinaigrette balsamique, sur un lit de salade verte et de betteraves lactofermentées. Allergènes: lactose, noix, moutarde

## INDIAN BOWL 9,9€

Légumes rotis, riz aux lentilles corail et épices, chutney de pommes, betteraves lactofermentées, noix de cajou équitables au curry.  
Allergènes: fruits à coque, moutarde.

## HACHIS PARMENTIER 9,9€

Mousseline de pommes de terre de la ferme Saint Blaise au beurre et lait français et PUR'sauce au bœuf haché. Allergènes: lactose

## CURRY DE LIEU SAUVAGE & RIZ AUX POIREAUX 11,8€




Filet de lieu MSC pêche durable, sauce au lait de coco bio, curry et gingembre et riz basmati bio aux poireaux. Allergènes: poisson

## POULET AUX CHAMPIGNONS & SPÄTZLE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE 11,8€

Emincé de poulet français bio, sauce crémeuse au vin blanc & champignons, spätzles (pâtes alsaciennes, sans oeuf) aux carottes & moutarde à l'ancienne. Allergènes: anhydride sulfureux, lactose, moutarde, oeufs

## PLATS MENSUELS 9,9€

**OCTOBRE** | Tajine végétarien aux pruneaux, amandes et abricots  
Allergènes: fruits à coque, Céleri, gluten 

**NOVEMBRE** | Saucisse fumée, purées de carotte & pois cassés et crème moutardée. Allergènes: Soja, moutarde   

**DÉCEMBRE** | Champignons bourguignonset gratin Dauphinois  
Allergènes: Soja, Anhydride Sulfureux  

# 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

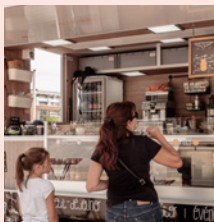
Une carte flexitarienne.  
Du commerce équitable et solidaire.

# NOS AUTRES SERVICES



## 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](https://pur-etc.fr/services) pour demander votre code partenariat entreprise & bénéficiez d'un tarif préférentiel !



## TRAITEUR & ÉVÉNEMENTIEL

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

Devis gratuit sur demande.

# 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](https://pur-etc.fr/services)