meal merci !

Traiteur engagé pour une cuisine durable

Catalogue mars/avril 2021

version échantillon

Chaque recette raconte une histoire, et nous faisons en sorte qu'elle soit belle et porteuse de sens.

Meal merci! c'est la rencontre d'amoureux de la terre avec la volonté de participer à un modèle de consommation plus durable, humain et respectueux des écosystèmes.

Nous proposons des offres sur mesures pour les entreprises, et particuliers, dans une démarche éco responsable et zéro déchet.

Mesures Covid-19 :

Nous avons renforcé les normes HACCP par des contrôles encore plus stricts afin d'assurer une sécurité et hygiène sanitaire irréprochable de notre laboratoire à vos buffets. Aucune manipulation n'est effectuée sans masques et gants, de la production à la livraison.

Pous les plateaux repas, les formules sont disposées dans des sacs en tissu afin que les bocaux soient manipulés uniquement par leur destinataire.

Traiteur sur mesure

Nous proposons des solutions adaptées aux besoins de chaque client.

De la création de menu, boissons et cocktails, décoration, à la gestion de projet, nous assurons un service complet qui résonne avec votre identité.

Pour des expériences gourmandes lors de vos
- déjeuners
- cocktails
- soirées presse
- séminaires
- sonférences
- team buildings
- mariages

etc.

Une cuisine saine & flexitarienne

Nous avons conscience de l’impact de nos choix alimentaires et proposons une offre bio et raisonnée privilégiant le végétal. Tout est cuisiné maison sans additifs et conservateurs et nos viandes et volailles sont élevées dans des conditions optimales dans le respect du bien être animal.

Ultra local & de saison

Notre carte s’adapte à mère nature! Les produits ont bien plus de saveur quand on respecte les cycles de récolte! Nos partenaires en agriculture bio et paysanne se situent dans l’Aisne, l’Oise, la Seine et Marne et Paris, et nous nous approvisionnons le plus localement possible.

Zéro déchet et solidarité

Pas de vaisselle jetable avec nos plateaux repas et sur nos buffets! Nous utilisons des bocaux, de la vaisselle et couverts réutilisables, plus confortables et responsable! Nous travaillons également avec la startup Savr, qui redistribue à des associations le surplus de nos buffets.

Les recettes qui font du bien!

Nous adorons incorporer micro-pousses, graines, épices et autres super ingrédients tels que les pousses de radis, baies de goji, spiruline, huile de pépins de courge. Nos recettes sont pensées pour vous faire du bien !

Carte bocaux repas

Entrées

- Fricassée de champignons au zaatar, oeuf mollet et graines de courges
- Poire rôtie au chèvre, graines de lin
- Pannacotta de betterave, mousse de ricotta cerneaux de noix, tuile de betterave
- Crémeux de lentilles Béluga d'Ile de France, ricotta aux herbes fraîches et au miel, pickles de radis

Plats végétariens

- Salade au sarrasin, chou rave fermenté, noisettes, vinaigrette aux agrumes, herbes fraiches et fève de tonka, pickles d'oignons rouges
- Salade de millet légumes racine rôtis, houmous de carotte
- Risotto ricotta, coulis de cresson, cerneaux de noix
- Gnocchis à la patate douce, crème de bleu de chèvre, champignons, jeunes pousses d'épinards

Plats volaille et poisson

- Salade de tagliatelle au poulet, roquette et noisettes
- Fricassée de poulet au paprika fumé, graines de sésame, riz basmati
- Poisson chair blanche du moment, purée de carottes au cumin et pickles de carotte
- Poisson du moment croustillant aux herbes et skordalia à l'ail (pommes de terre, zeste de citron, yaourt grec, lait et ail)

Desserts

- Tiramisu aux épices, pain d'épices et orange
- Pomme rôtie, crumble au thym frais
- Mousse au chocolat et menthe
- Compotée de poire, crème à la mélisse et crumble de sarrasin
- Salade fruits frais de saison

Carte traiteur

Verrines

- Houmous de panais rôti, crackers aux graines, huile au citron
- Mousse de chèvre, pickles de radis, pistou de fanes de radis, tuile de pain
- Cappuccino de patate douce aux amandes

Bouchées

- Sablé au charbon végétal, crémeux de panais au curry, suprême d'orange
- Focaccia, compoté de poireaux, oignons frits, buratta parisienne, sesame noir
- Bruschetta au chèvre frais, kiwi, amandes effilées, menthe fraiche

Bouchées XL

- Sandwich au pain de seigle, noix de pécan, betterave râpée, carotte râpée
- Sandwich au pain de mie toasté, truite fumée, crème de coriandre
- Mini burger, steak de lentilles et betterave, confiture d'oignons, sauce au yaourt, laitue

Bouchées sucrées
- Choux, compoté de pomme, crumble de thym
- Financier au fenouil confit
- Sablé, crème combava, orange, menthe
- Brochette de fruits frais de saison

Petit déjeuner - 3 pièces + café et thé
- Fromage blanc, muesli maison, fruits frais
- Pancake et toppings bio (pâte à tartiner, miel, confitures)
- Pain d'épices
- Cake marbré
- Cake au citron et graines de pavot
- Financier au chocolat
- Mini viennoiseries
- Chouquettes

Boissons

Jus de fruits bio artisanaux
Eaux consignées
Vins bio consignés et naturels
Champagne en biodynamie
Bières locales Bapbap

Ils nous font confiance

FONDATION LOUIS VUITTON

ares

GREENPEACE

VINCI

v/e

schoolab
INNOVATION
STUDIO

onepoint.

salesforce

fph Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme

rpca

cnrs

CONTACT

Mathilde Lorillo
mathilde@meal-merci.fr
07 89 63 41 08

meal-merci

www.meal-merci.fr