

# COFFRETS REPAS

Découvrez nos offres

**T**  
*Richard*

<https://richardtraiteur.fr/>

# SOMMAIRE

**COMMENT COMMANDER VOS COFFRETS REPAS**

**P 1**

**NOS COFFRETS REPAS**

**OFFRE MENU DU JOUR**

**P 2**

**OFFRE MENSUELLE**

**P 3 à 15**

**OFFRE SIGNATURE**

**P 16 à 20**

**COCKTAIL ET BUFFET**

**P 21**

**LES CHIFFRES CLÉS DE NOTRE HISTOIRE**

**P 22**

**COMMENT CONNAÎTRE LE CONTENU DE VOTRE COFFRET**

**P 25**



# COMMENT COMMANDER VOS COFFRETS REPAS ?

1



Sur notre site internet

<https://www.livraison-plateau-repas.com/>



Par mail

[plateauxrepas@richardtraiteur.fr](mailto:plateauxrepas@richardtraiteur.fr)



Par téléphone

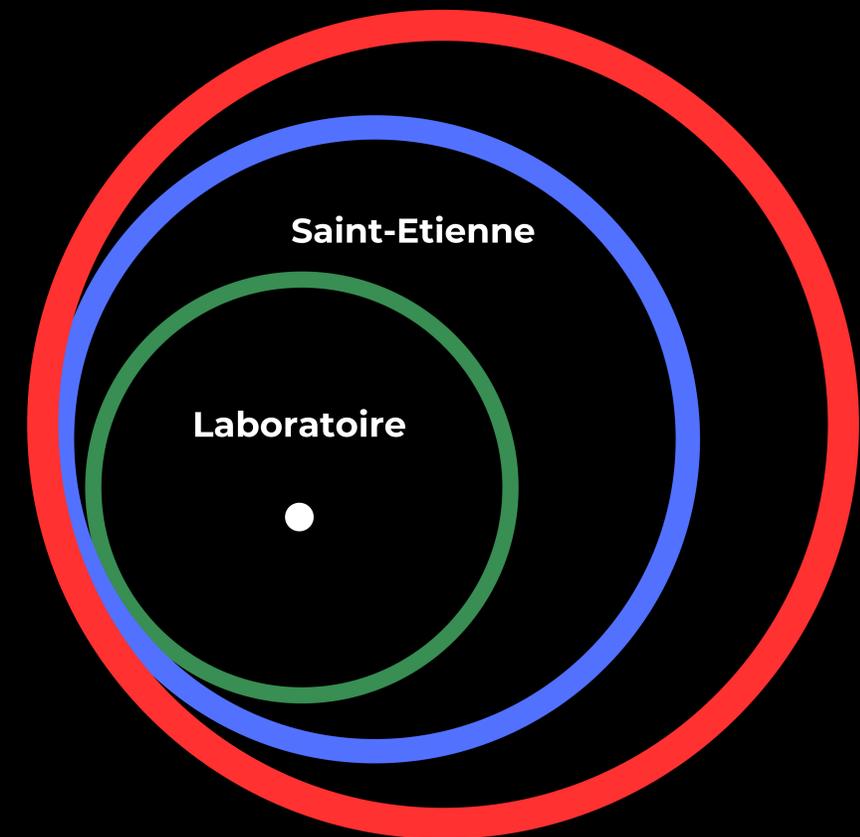
04 77 41 67 74

2

Délai de commande : J-1  
(avant 10h00)

3

LIVRAISON



**Zone Verte** : Gratuit (0 à 10 km)

**Zone Bleu** : 20,00 € (10 à 20 km)

**Zone Rouge** : 35,00 € (20 à 30 km)

Périmètre autour de notre siège sociale

Pour connaître votre zone de livraison,  
contactez notre service commercial

# MENU DU JOUR

## ENTRÉE

Le chef vous propose une entrée raffinée, fraîche et pleine de saveurs, idéale pour débuter votre repas sur une note légère.

## PLAT

Un plat généreux et savoureux, concocté avec soin par notre chef, qui marie parfaitement textures et arômes pour satisfaire vos papilles.

## FROMAGE

Un assortiment de fromages sélectionnés avec goût, pour une touche d'authenticité et de tradition

## DESSERT

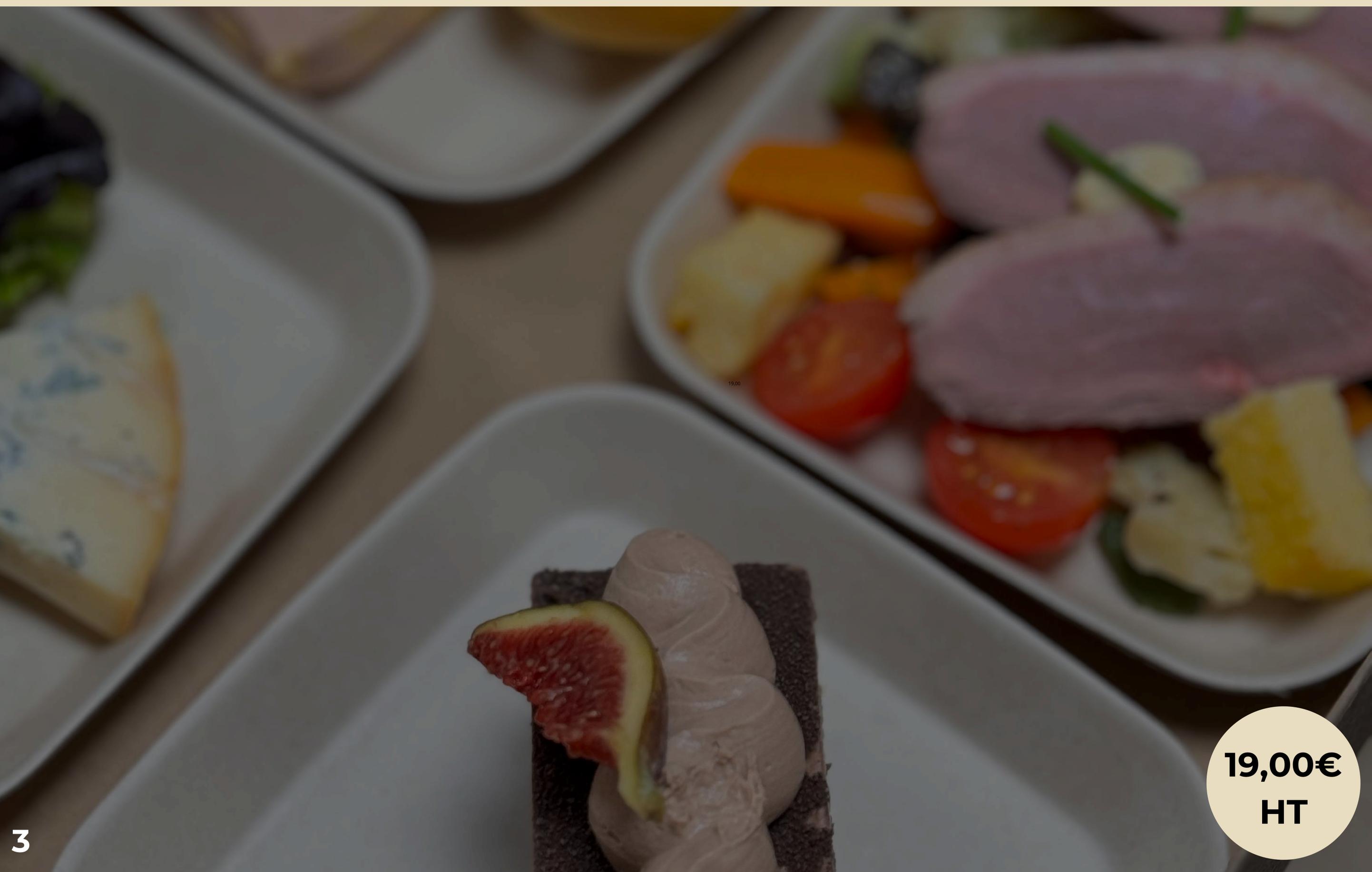
La douceur du jour, un dessert créatif et gourmand, pour clore votre repas en beauté.

*Petit pain*  
*Les couverts jetables*

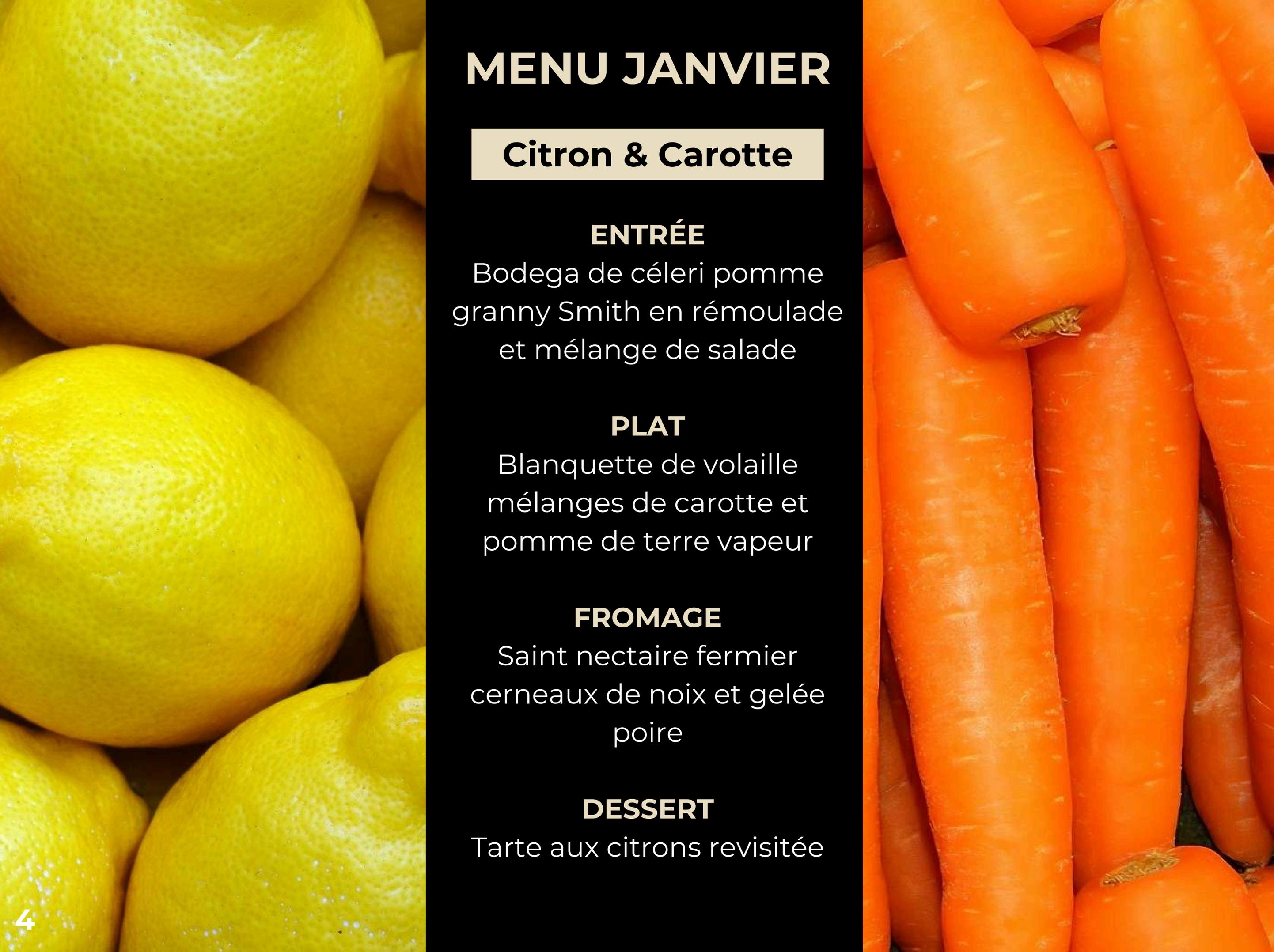
**16,00€**  
**HT**



# OFFRE MENSUELLE



**19,00€  
HT**



# MENU JANVIER

## Citron & Carotte

### ENTRÉE

Bodega de céleri pomme  
granny Smith en rémoulade  
et mélange de salade

### PLAT

Blanquette de volaille  
mélanges de carotte et  
pomme de terre vapeur

### FROMAGE

Saint nectaire fermier  
cerneaux de noix et gelée  
poire

### DESSERT

Tarte aux citrons revisitée

# MENU FÉVRIER

## Orange & Betterave

### ENTRÉE

Tartelette betterave et saumon gravelax et mélange de jeune pousse

### PLAT

Dos de colin d'Alaska et chapelure croustillante sur brandade de morue et pickles d'oignons rouge

### FROMAGE

Fourme de Montbrison AOP et son confit d'oignons

### DESSERT

Segments d'orange crumble et crémeux orange déstructurée





# MENU MARS

## Rhubarbe & Radis

### ENTRÉE

Radis cru et cuit en tartelette  
crème cheese et mélange du  
jardin

### PLAT

Milanaise de volaille pomme  
de terre rôtie en persillade et  
brocolis fleurette et sauce  
gribiche

### FROMAGE

Tomme IGP de Savoie et son  
chutney de figues

### DESSERT

Tarte normande pomme  
rhubarbe





# MENU AVRIL

## Pamplemousse & Epinard

### ENTRÉE

Rillette de saumon et crouton  
accompagné d'un mélange  
du jardin et pousse d'épinard

### PLAT

Epinard à la crème crouton  
œuf et chorizo

### FROMAGE

Brie de Meaux AOP pickles  
oignons rouge et noix

### DESSERT

Tiramisu au pamplemousse





# MENU MAI

## Fraise & Artichaut

### ENTRÉE

Bodega artichaud œuf poché  
et saumon fumé mélange de  
jeune pousse

### PLAT

Poêler méditerranéen  
(polenta courgette poivron et  
oignon rose) et volaille façon  
basquaise

### FROMAGE

Bûchette de chèvre compotée  
de pomme et pomme granny  
Smith

### DESSERT

Tartelette aux fraise et  
crèmeux vanille





# MENU JUIN

## Cerise & Aubergine

### ENTRÉE

Aubergine à la parmiggiana et mélange de salade

### PLAT

Caponatta sicilienne et noix de joue de porc confite

### FROMAGE

Saint Marcellin IGP et confit de cerise

### DESSERT

Clafoutis aux cerises





# MENU JUILLET

## Pêche & Courgette

### ENTRÉE

Millefeuille méditerranéen  
mélange de jeune pousse

### PLAT

Pavé de merlu rôti et sauce  
aux amandes pomme de terre  
et courgette rissolé

### FROMAGE

Morbier purée de maïs et maïs  
soufflé

### DESSERT

Pêche rôti sablé breton et  
crème diplomate à la vanille





# MENU AOÛT

## Myrtille & Tomate

### ENTRÉE

Carpaccio de tomates d'antan  
bille mozzarella et pesto

### PLAT

Rapée de légume pomme de  
terre en quartier filet de soles  
en corolle et aïoli

### FROMAGE

Tomme catalane et confiture  
de myrtille

### DESSERT

Tarte à la myrtille





# MENU SEPTEMBRE

## Prune & Poireau

### ENTRÉE

Tartine aux chèvre frais  
noisette et tapenade de  
poivron

### PLAT

Gratin de poireaux paleron  
cuit basse température et  
sauce gribiche

### FROMAGE

Bleu d'auvergne et chutney  
de figues

### DESSERT

Tarte aux prunes façon  
crumble





# MENU OCTOBRE

## Figue & Patate douce

### ENTRÉE

Crèmeux de patate douce,  
œuf mimosa pickles de radis  
mélange du jardin

### PLAT

Corolle de sole risotto aux  
cèpes et carottes glacée

### FROMAGE

Comté fruité et confit de  
figues

### DESSERT

Tartelette aux figues et  
mousseline vanille





# MENU NOVEMBRE

## Pomme & Potiron

### ENTRÉE

Entremet de crudité au thon  
mélange de jeune pousse

### PLAT

Ecrasée de potiron sauté de  
veau aux échalotes et  
champignon de paris en  
persillade

### FROMAGE

Fourme d'Ambert AOP  
cerneaux de noix et gelée  
pomme

### DESSERT

Entremet Délice aux pommes  
du Pilat



# MENU DÉCEMBRE

## Clémentine & Panais

### ENTRÉE

Tartelette rillettes de saumon à l'aneth et pickles de légume accompagné d'un mélange du jardin

### PLAT

Ballotin de volaille poêlé sauce aux champagne, crémeux et panais rôti

### FROMAGE

Camembert, noisette grillées et confiture de framboises

### DESSERT

Tarte clémentine crémeux citron et cacahuètes grillées



# NOS OFFRES SIGNATURES



# MENU STÉPHANOIS

## ENTRÉE

Salade forézienne : mélange du jardin, fourme de Montbrison, gésiers de volaille confits, pignons de pin et tomate confite

## PLAT

Filet de poulet grillé (Auvergne Rhône-Alpes) et râpée stéphanoise confit d'échalottes (chaud/froid)

## FROMAGE

Quartier de fromage du moment

## DESSERT

Île flottante

*Petit pain*  
*Les couverts jetables*

**20,00€**  
**HT**



# MENU SAVEURS DU MONDE

## ENTRÉE

Poké bowl riz vinaigré crevette marinés avocat, fèves édadamé et sésame mélange du jardin, tomate confite et pignons de pin

## PLAT

Canard laqué et nouilles chinoises aux petits légumes (chaud/froid)

## FROMAGE

Quartier de fromage du moment

## DESSERT

Pina Colada « brunoise d'ananas et crémeux coco, zestes de citron vert »

*Petit pain  
Les couverts jetables*

**22,50€**  
**HT**



# MENU HEALTHY

*Sans gluten / Végé*

## ENTRÉE

Dôme de lentille, mélange du jardin, tomate confite et pignons de pin

## PLAT

Riz vénéré noir et riz thaï, accompagné d'une tortilla aux légumes et sauce tomate (chaud/froid)

## FROMAGE

Bodega fromages blanc et coulis de fruits rouges

## DESSERT

Salade de fruits frais de saison

*Petit pain*  
*Les couverts jetables*

**18,00€**  
**HT**



# MENU PREMIUM

## ENTRÉE

Dôme de tartare de saumon mélange du jardin, pignons de pin, tomate confite, vinaigrette au balsamique

## PLAT

Milanaise de veau, mini penne aux truffes & lamelle de truffes crème truffe

## FROMAGE

Assortiment de fromages

## DESSERT

Tarte au citron et macaron

*Petit pain  
Les couverts jetables*

**27,00€**  
**HT**



# COCKTAIL ET BUFFET

Avec une variété de plats savoureux et d'offres qui évoluent au fil des saisons, nous avons à cœur de vous proposer des cocktails et buffets qui reflètent vos envies et subliment chaque occasion.

Que ce soit pour des moments de convivialité ou des réunions professionnelles marquées par l'élégance et le raffinement, nos créations mêlent fraîcheur, originalité et authenticité.

Faites confiance à notre savoir-faire pour faire de vos moments partagés des souvenirs uniques

Laissez-nous émerveiller vos invités avec un service personnalisé et des saveurs inoubliables.



# LES CHIFFRES CLÉS DE NOTRE HISTOIRE



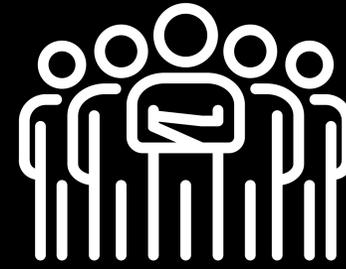
**2018**

**CRÉATION DE RICHARD TRAITEUR**



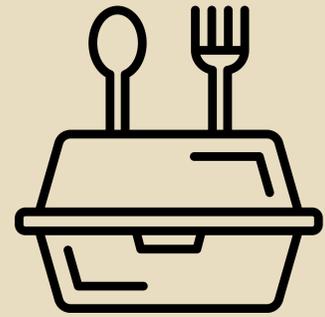
**97%**

**DE CLIENTS SATISFAITS**



**45**

**COLLABORATEURS**



**13 000**

**COFFRETS REPAS CRÉÉS PAR AN**



**+30**

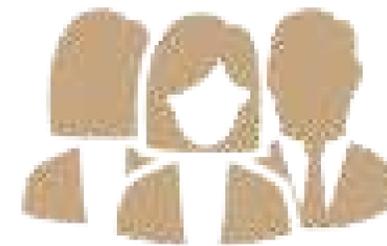
**RECETTES DE SAISONS**



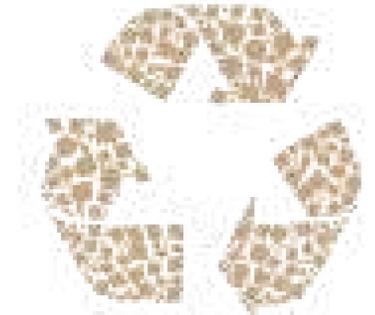
**DES PRODUITS FRAIS, FAITS MAISON AU SEIN DE NOTRE LABORATOIRE DE PRODUCTION DE 1 000 M2**



**DES PRODUITS FRAIS ET DES PARTENAIRES LOCAUX**



**UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS**



**LUTTE CONTRE LA GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET RÉDUCTION DES DÉCHETS**



**1 POLITIQUE RSE FORTE**



**UN COFFRET 100% ÉCO RESPONSABLE**



**CONTRÔLES QUALITÉS ET CONFORMITÉ DAUX NORMES D'HYGIÈNE**

# NOS ENGAGEMENTS

---

Chez Richard Traiteur, nous mettons tout notre savoir-faire au service de vos repas, en proposant une expérience culinaire unique, notamment à travers nos coffrets-repas.

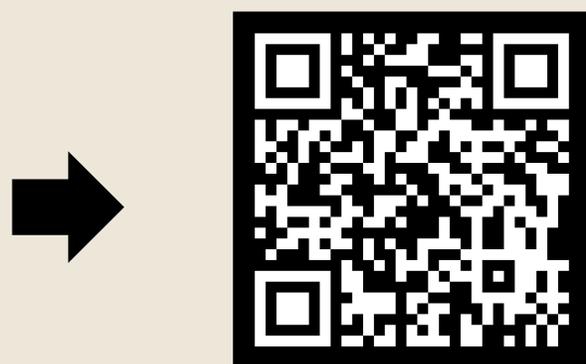
Conçus pour allier praticité, gourmandise et équilibre, nos coffrets repas reflètent notre engagement à offrir des produits de qualité, soigneusement sélectionnés pour satisfaire tous les palais. Chaque plat est élaboré par nos chefs avec des ingrédients frais et de saison, en privilégiant les producteurs locaux pour garantir une fraîcheur et un goût authentique.

Notre démarche ne s'arrête pas à la satisfaction gustative. Nous prenons également très à cœur notre responsabilité envers l'environnement. C'est pourquoi nos coffrets repas sont conçus avec des emballages écoresponsables, faits de matériaux recyclés et recyclables, dans une volonté de limiter notre impact écologique. Nous optimisons également nos processus pour réduire le gaspillage alimentaire, en ajustant nos productions aux besoins réels et en valorisant les surplus dans une logique solidaire.

Chez Richard Traiteur, notre engagement va au-delà des repas : c'est une philosophie d'entreprise tournée vers un avenir durable, qui allie plaisir culinaire et respect de la planète.

# COMMENT CONNAÎTRE LE CONTENU DE VOTRE COFFRET ET MENU DU JOUR ?

---



**Scannez directement le QR CODE présent sur la boîte**



**Accédez à la rubrique "Plateaux repas" sur notre site internet.**