

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

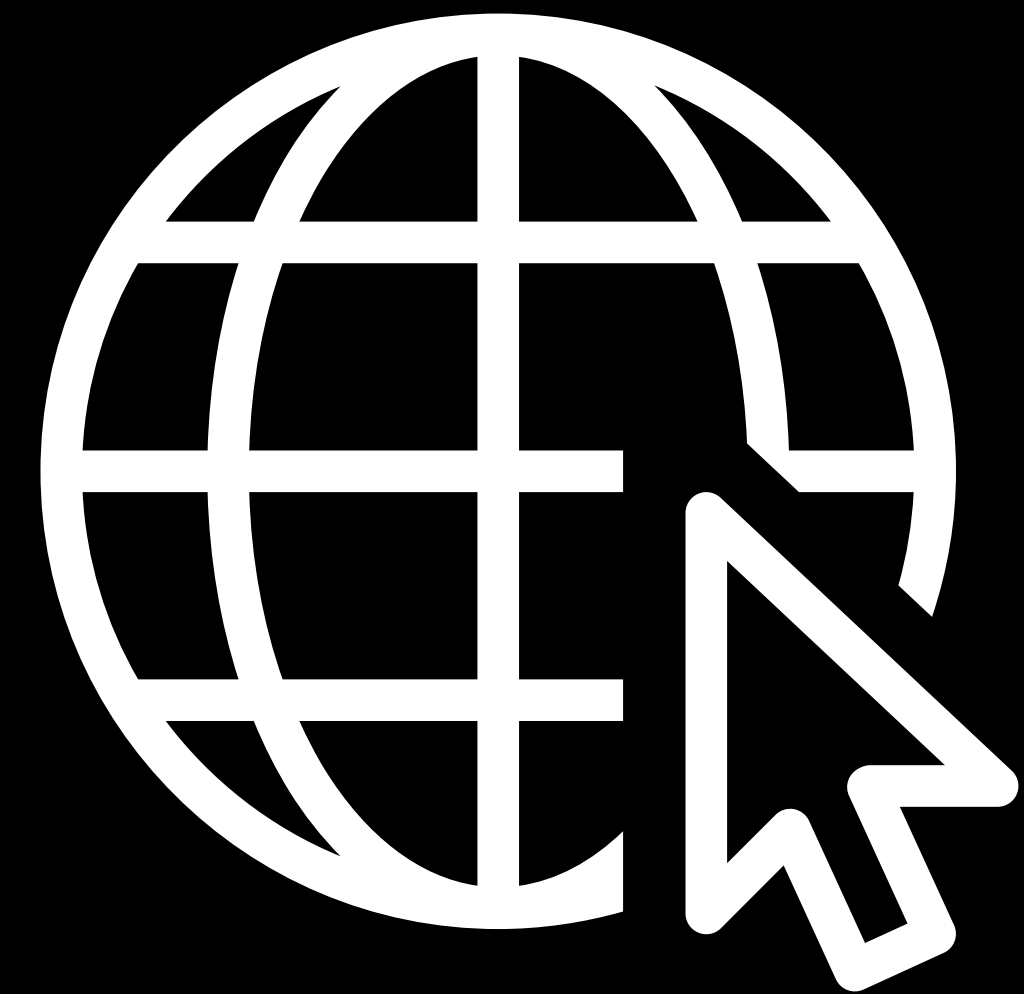
COMMENT CONNAÎTRE LE CONTENU DE VOTRE COFFRET

P 25



COMMENT COMMANDER VOS COFFRETS REPAS ?

1



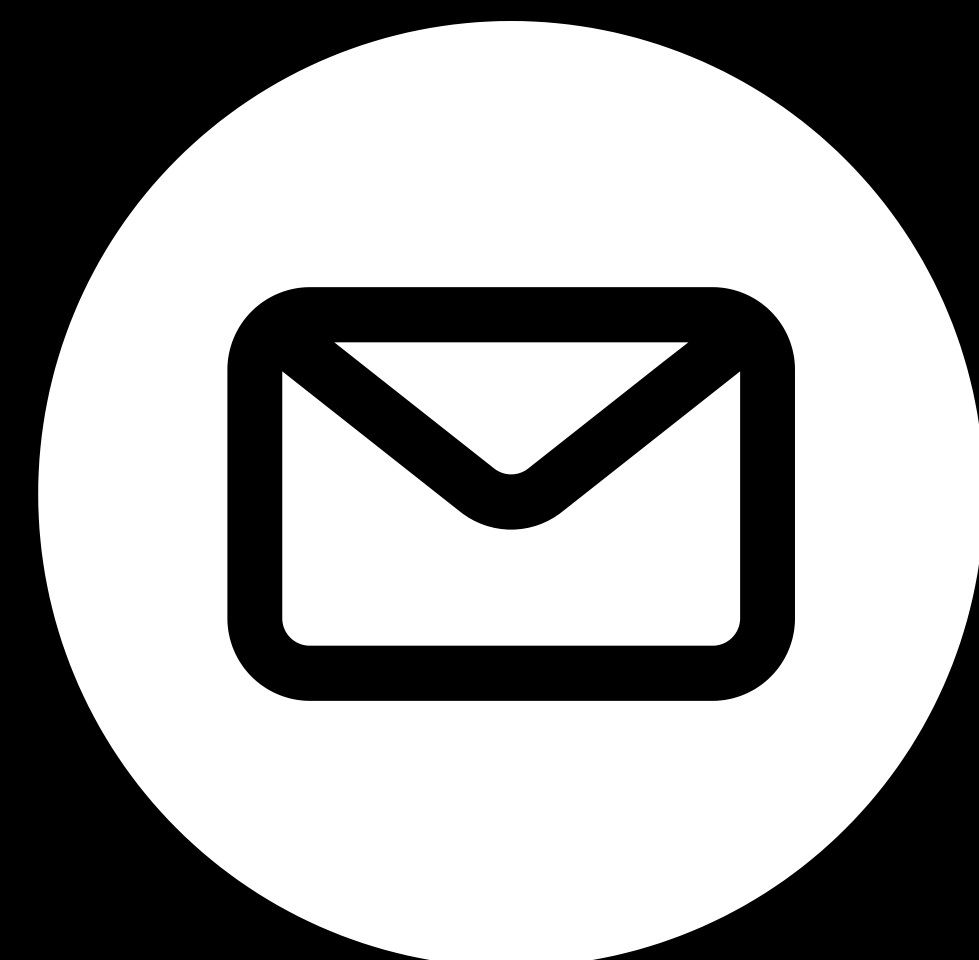
Sur notre site internet

<https://commande.richardtraiteur.fr/>



Par mail

plateauxrepas@richardtraiteur.fr



Par téléphone

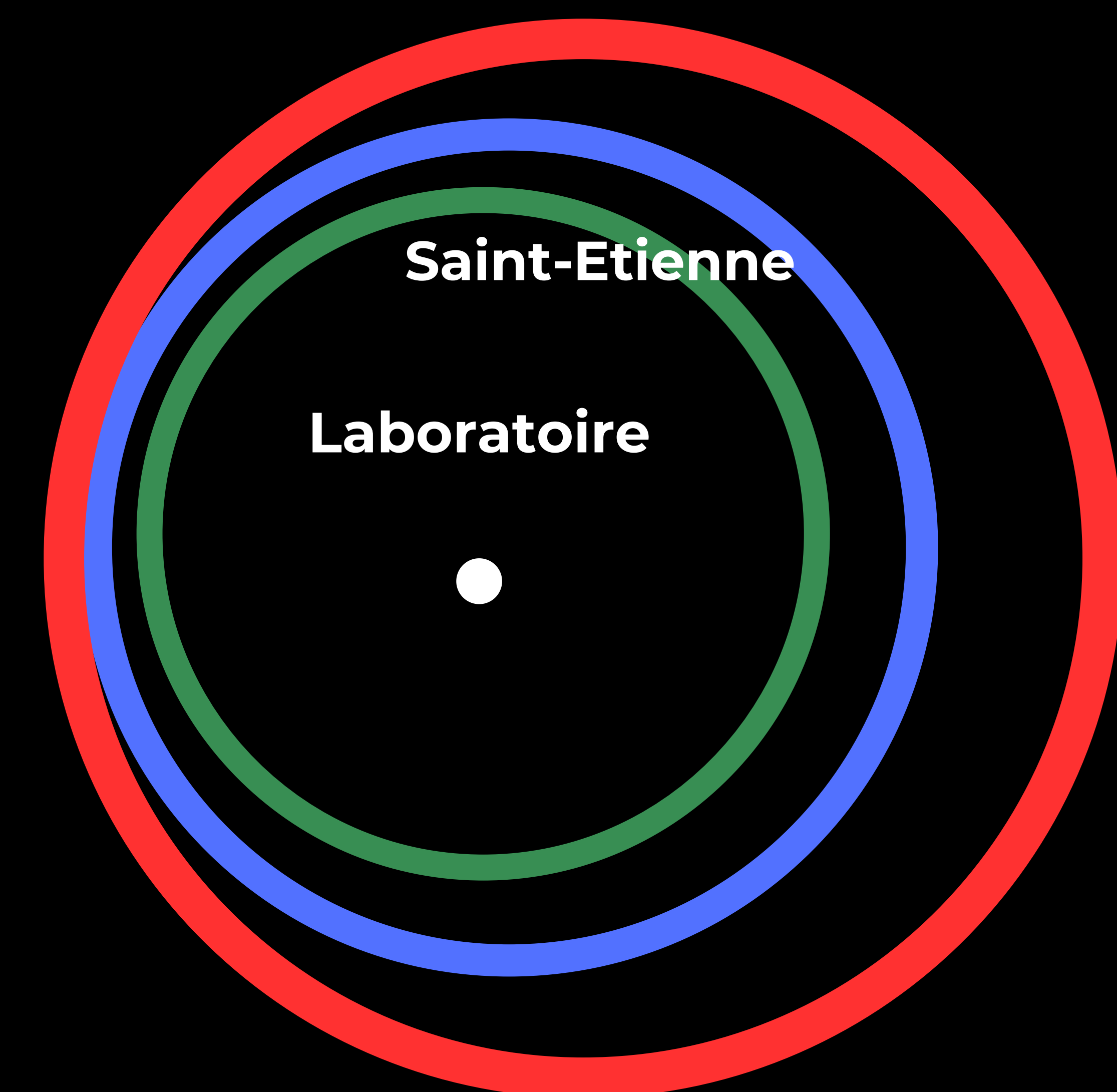
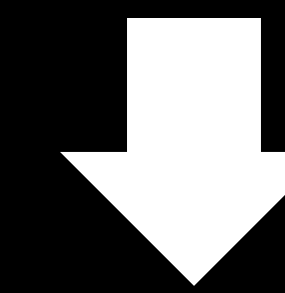
04 77 41 67 74

2

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

3

LIVRAISON



Zone Verte : (0 à 5 km) 10 €

Zone Bleu : (5 à 10 km) 20 €

Zone Rouge : (10 à 20 km) 35 €

(20 à 30 km) 35 € - (30 à 40 km) 50 €

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

Rillettes 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

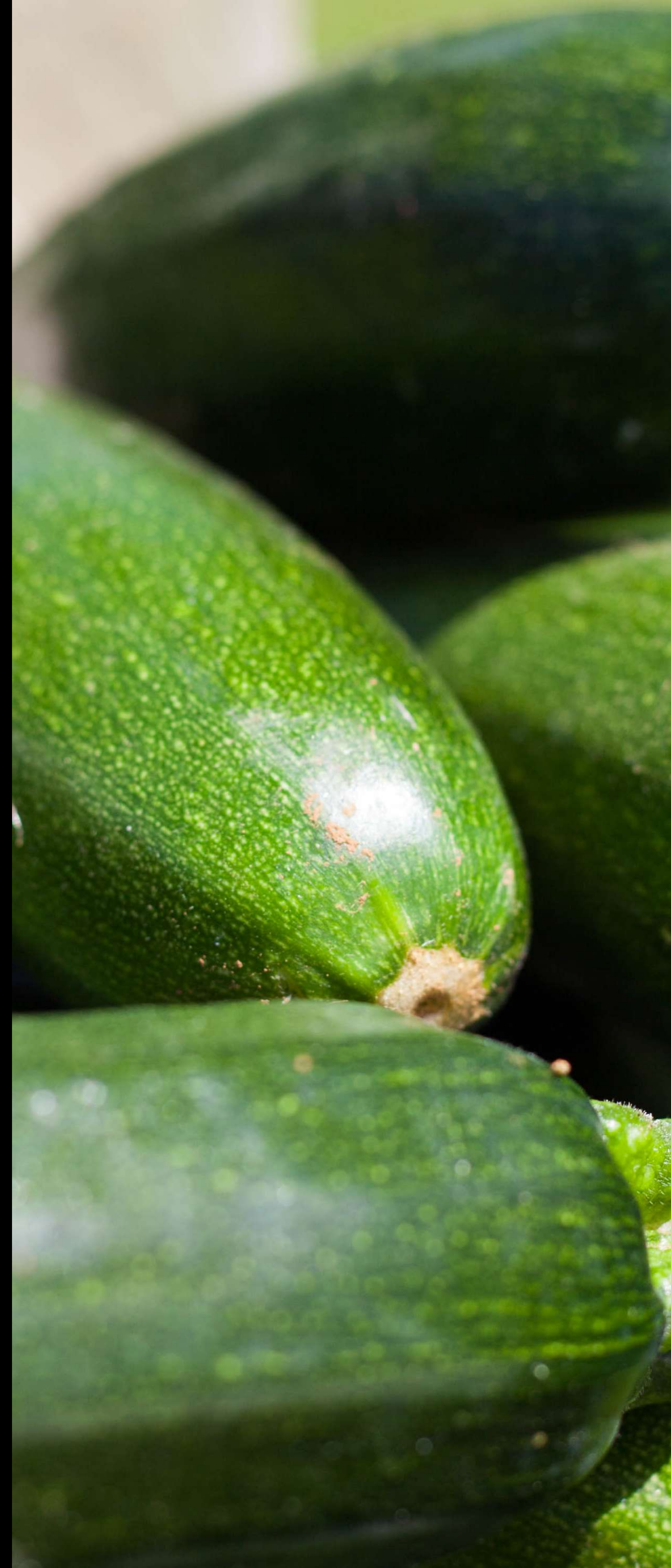
Pavé de merlu rôti et sauce
aux amandes pomme de terre
et courgette rissolé

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 figes

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
mouseline 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



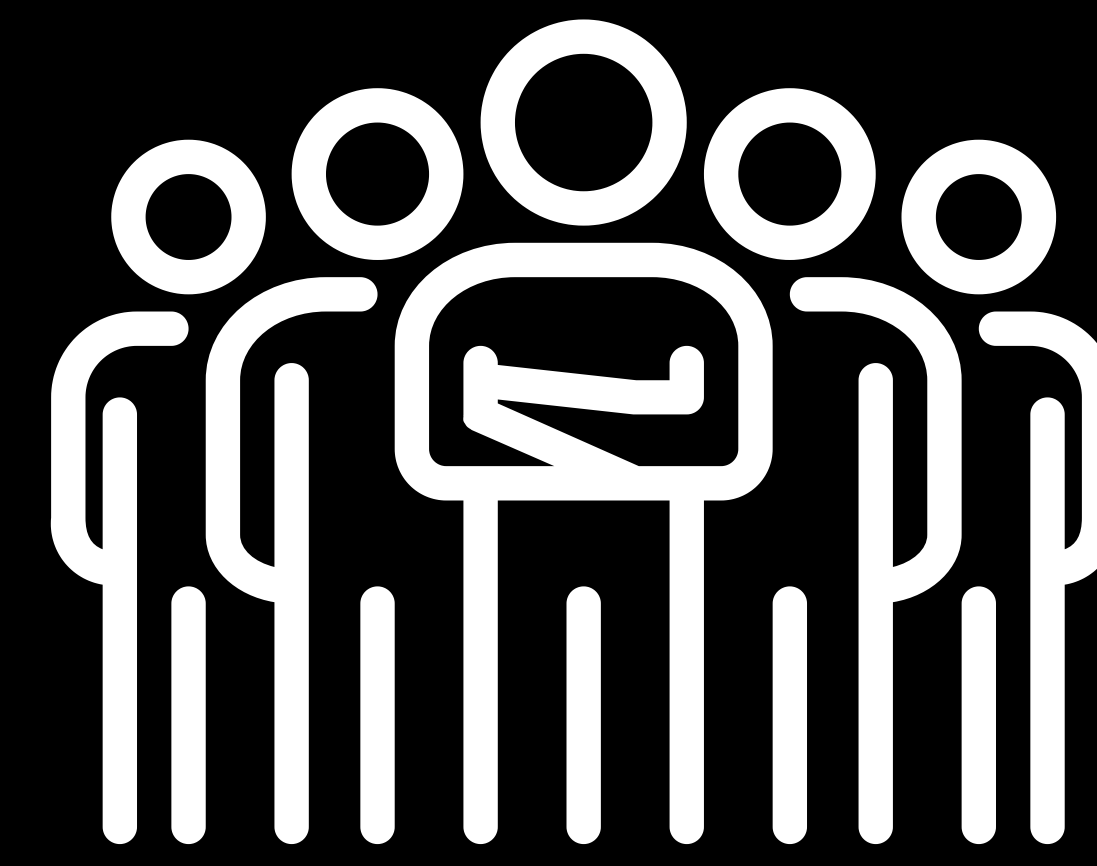
2018

**CRÉATION DE
RICHARD TRAITEUR**



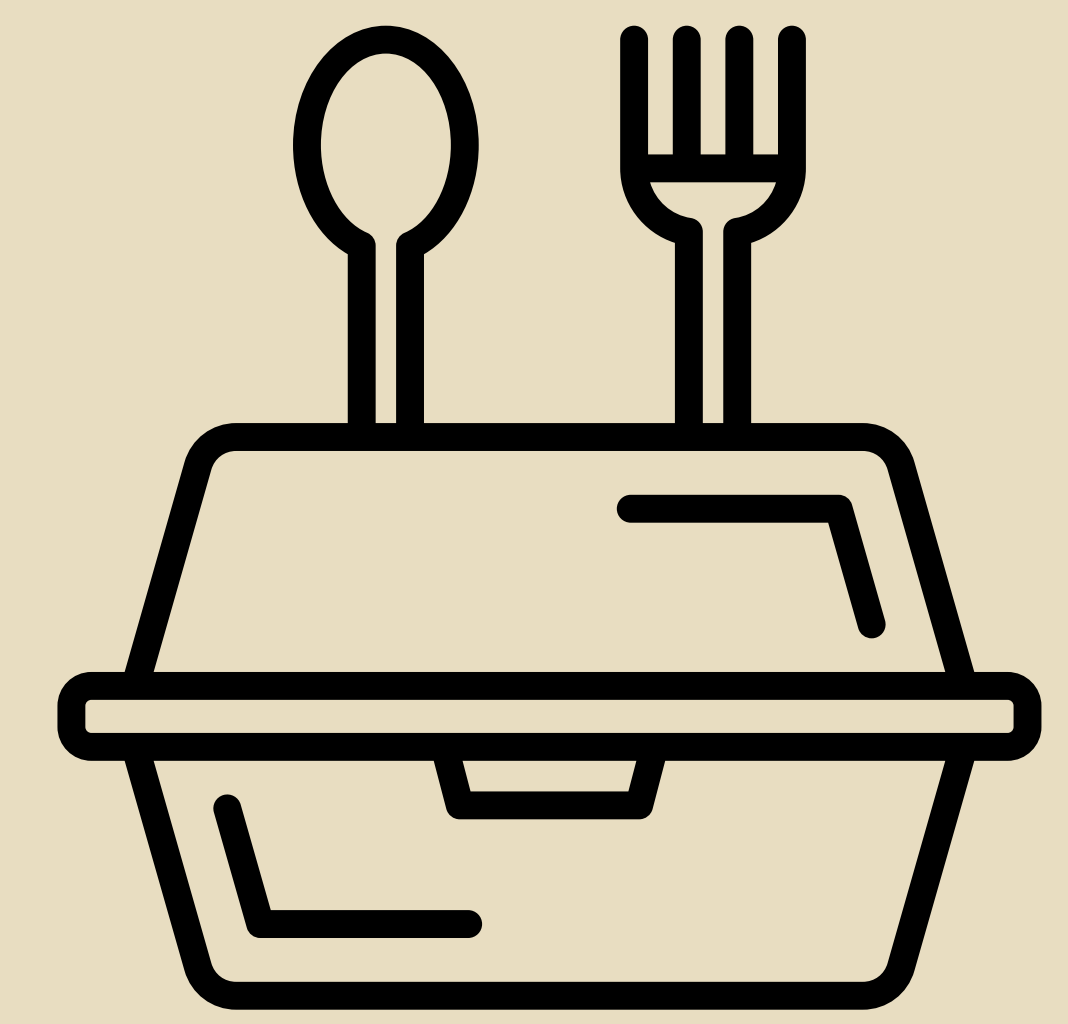
97%

**DE CLIENTS
SATISFAITS**



45

COLLABORATEURS



13 000

**COFFRETS REPAS
CRÉÉS PAR AN**

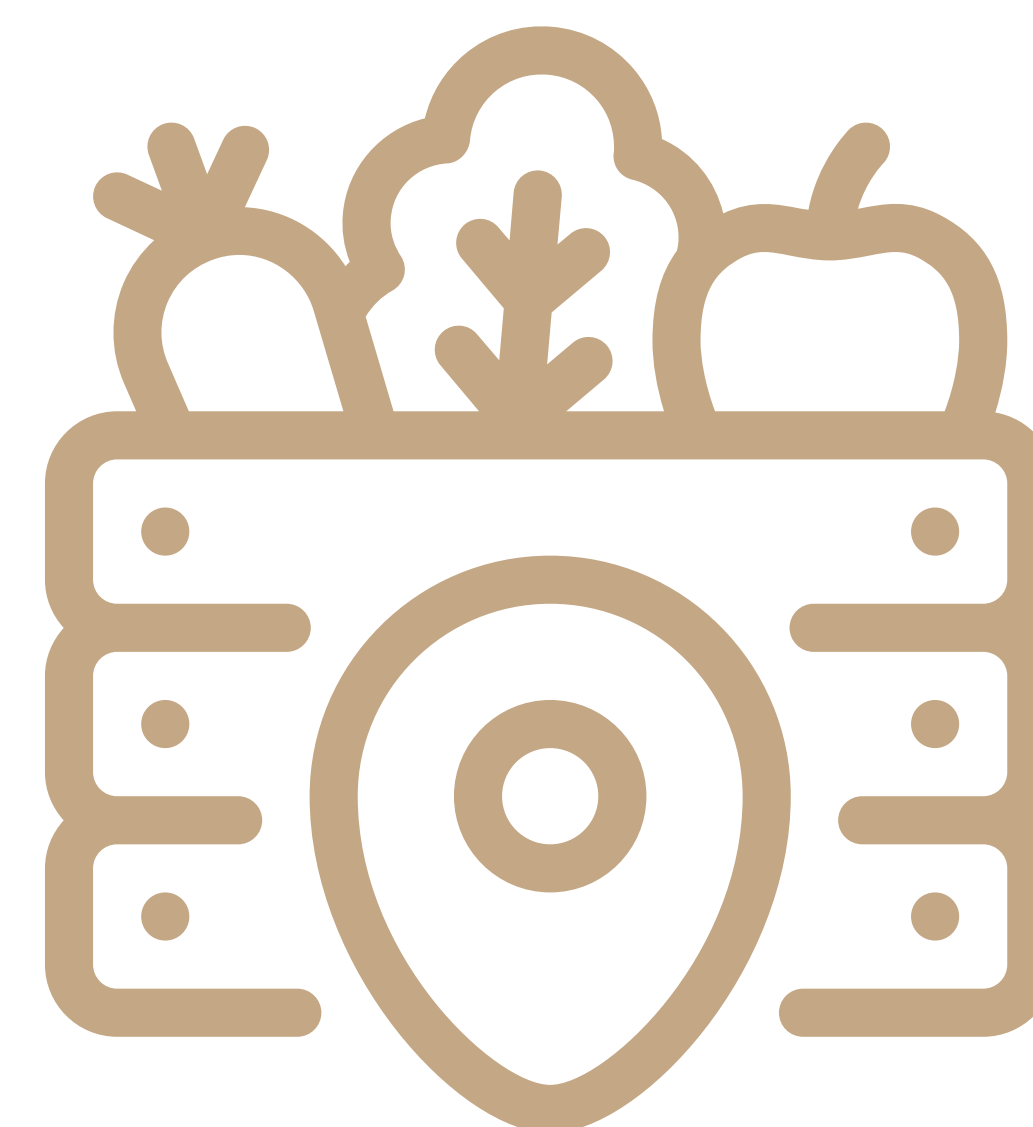


+30

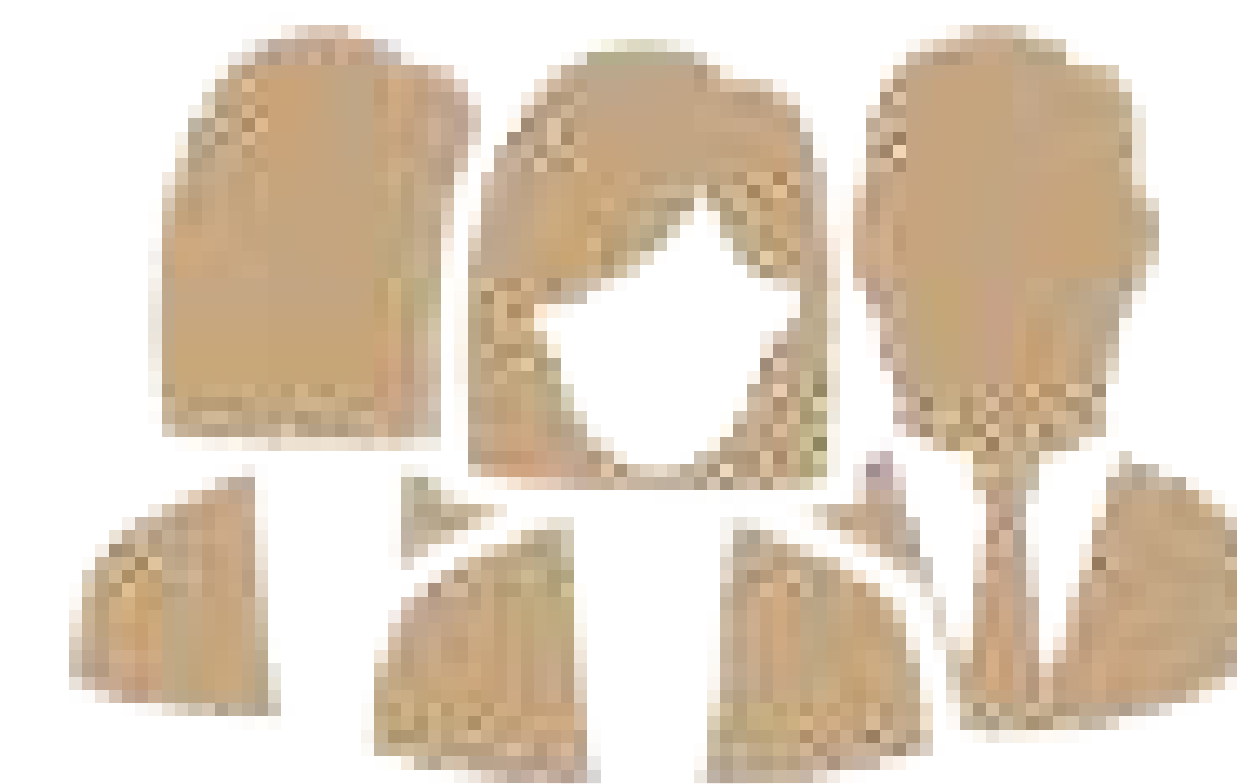
**RECETTES
DE SAISONS**



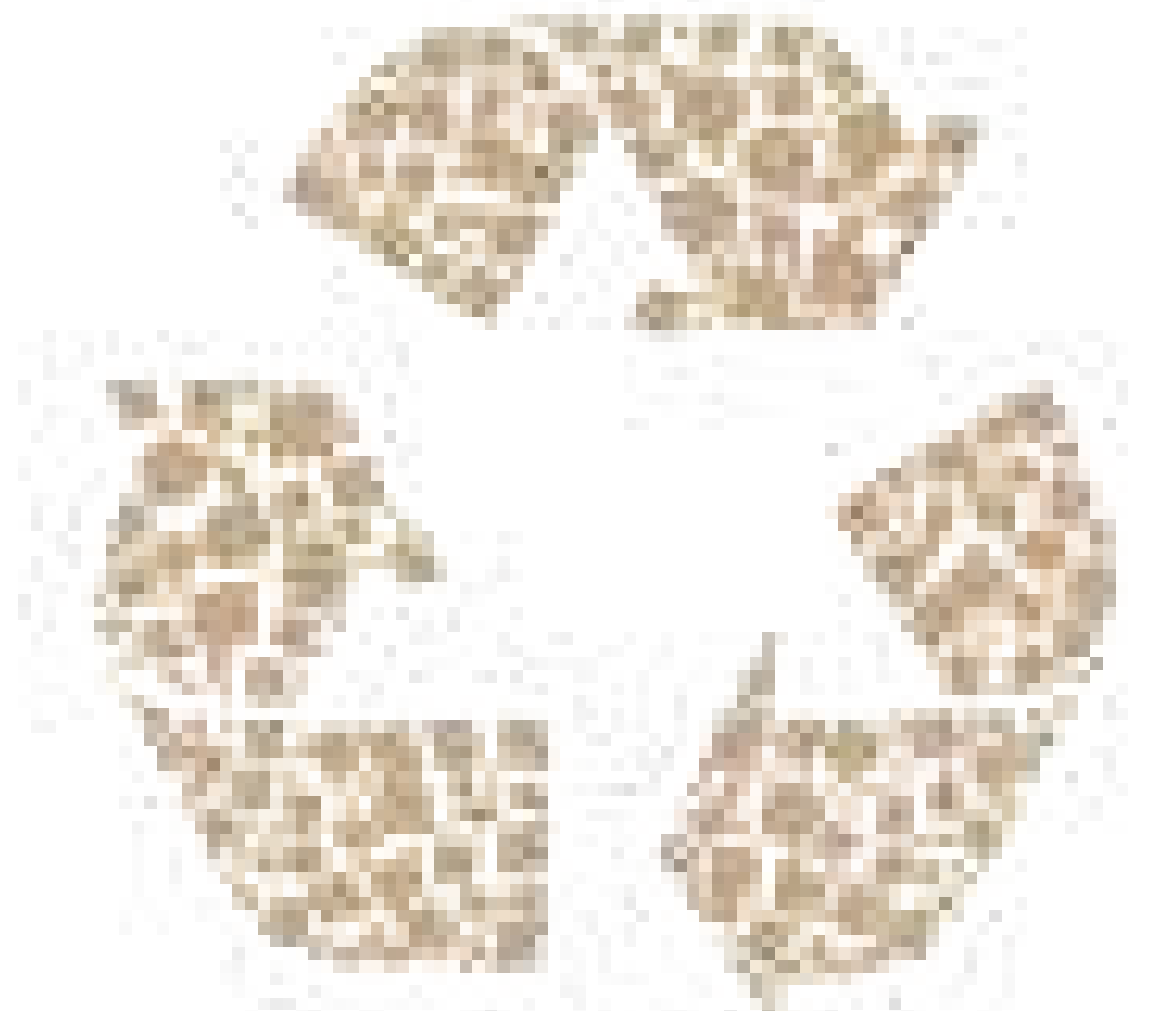
**DES PRODUITS
FRAIS, FAITS
MAISON AU SEIN
DE NOTRE
LABORATOIRE DE
PRODUCTION DE
1 000 M2**



**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 RESPONSABL
E ET FABRIQUE EN RHONE ALPES**



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

NOS ENGAGEMENTS

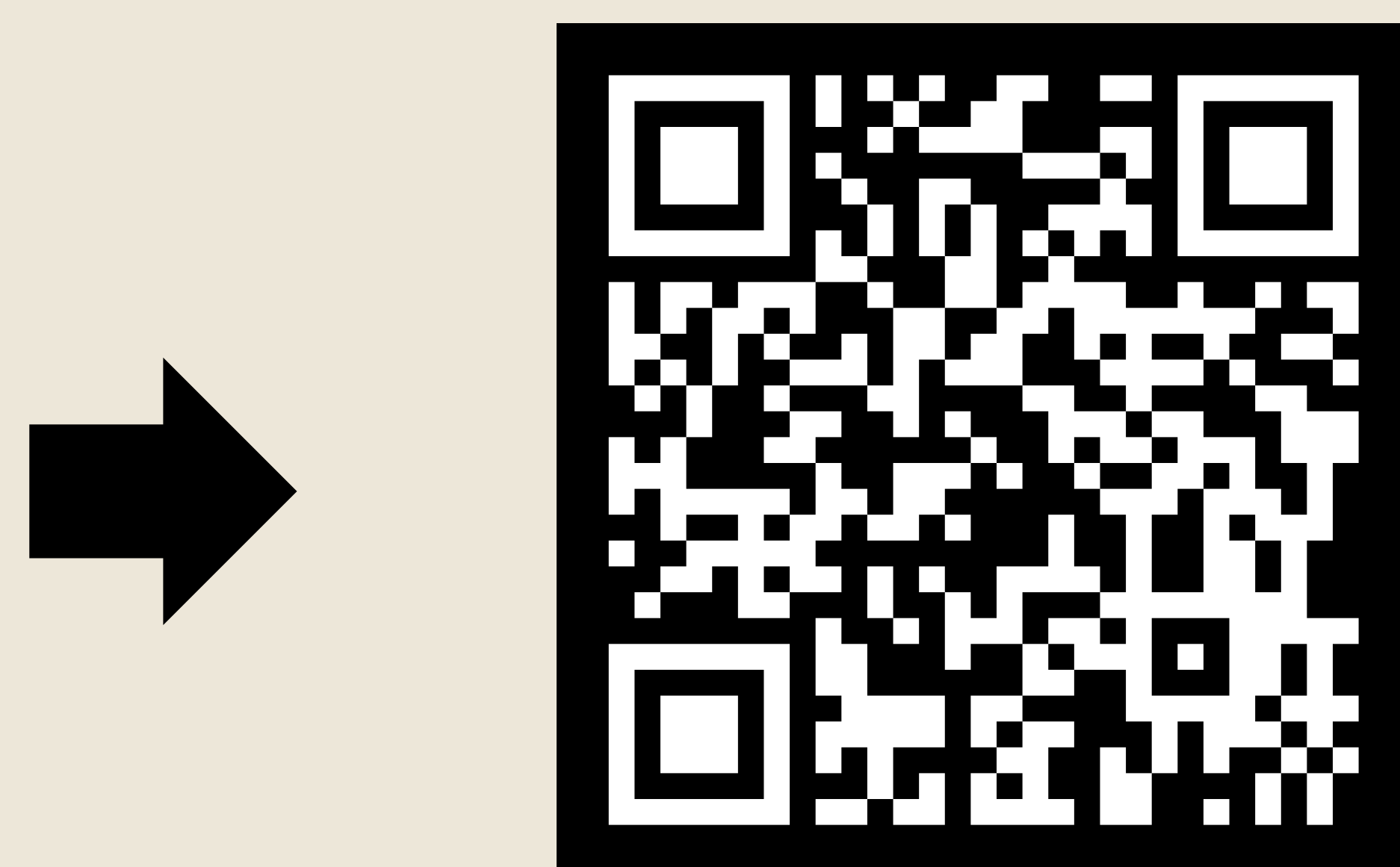
Chez Richard Traiteur, nous mettons tout notre savoir-faire au service de vos repas, en proposant une expérience culinaire unique, notamment à travers nos coffrets-repas.

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.**