




• Depuis 1998 •

LA PETITE PAUSE

Dénicheurs
de saveurs

PLATEAUX REPAS
& TRAITEUR



Nous sommes très heureux de vous présenter
notre toute nouvelle carte plateaux repas
et traiteur.

Vous pouvez y découvrir une cuisine authentique,
conçue à partir de produits frais par notre équipe
de cuisiniers passionnés qui élaborent pour vous
des recettes sur-mesure, exclusives et originales !

Dévorez des yeux nos toutes nouvelles propositions
qui s'adaptent à tous les goûts, toutes les envies,
tous les budgets et toutes les occasions.

N'est pas dénicheur de saveurs qui veut !

PLATEAUX REPAS

Plateaux à commander **48h**
à l'avance par mail à
commandes.traiteur@lapetitepause.fr
ou par téléphone au
03 88 10 86 80

En livraison ou à emporter

L'Alpage 24,73 € H.T.

Tomates cerises au pesto et billes de mozzarella marinées

Mille feuilles de légumes grillés gratiné au chèvre
Tagliatelles de légumes

Fromages affinés et beurre demi-sel
Pain individuel artisanal

Cabosse au chocolat, cœur caramel, petite gourmandise sucrée

Bouteille d'eau 50 cl

Le Jardin d'Eden 24,73 € H.T.

Lentilles corail dans l'esprit taboulé oriental

Falafels rôtis à l'huile d'olive

Carottes grillées et marinées au cumin, salade de pois chiches

Pain individuel artisanal

Assortiment de fruit sec et céréales

Salade de fruits frais

Bouteille d'eau 50 cl

L'Etable

25,88 € H.T.

Coleslaw dans l'esprit new-yorkais

Fondant de veau laqué aux herbes,
pommes de terre Charlotte en salade
au bouillon de légumes comme autrefois

Fromages affinés et beurre demi-sel
Pain individuel artisanal

Tarte tatin, petite gourmandise sucrée

Bouteille d'eau 50 cl

Le Pâturage

27,03 € H.T.

Délice de thon

Faux-filet de boeuf cuit en basse température au soja et miel
Salade de minis penne aux tomates séchées et poivrons confits

Fromages affinés et beurre demi-sel
Pain individuel artisanal

Paris Brest, petite gourmandise sucrée

Bouteille d'eau 50 cl

La Rivière sauvage 30,48 € H.T.

Gambas sur lit de perles

Filet de saumon cuit à l'unilatéral et gingembre confit
Taboulé exotique

Fromages affinés et beurre demi-sel
Pain individuel artisanal

Fondant chocolat, petite gourmandise sucrée

Bouteille d'eau 50 cl

Le Volailleux 24,73 € H.T.

Poêlée de quinoa aux légumes grillés de saison

**Fondant de volaille cuit en basse température mariné aux épices
Salade de spaetzles**

**Fromages affinés et beurre demi-sel
Pain individuel artisanal**

Palet sablé, petite gourmandise sucrée

Bouteille d'eau 50 cl



PLATEAUX DE DERNIÈRE MINUTE?

Vous avez également la possibilité de commander un plateau repas jusqu'à **24h** à l'avance, qui est composé de :

**1 salade répartie sur 2 assiettes + 1 dessert
+ 1 eau + 1 pain + 1 verre + 1 couvert**

le tout à choisir sur notre carte actuelle
(présentation détaillée sur notre site internet).

COMMENT COMMANDER DU TRAITEUR?

Téléphoner au 03 88 10 86 80
ou envoyer un mail à
commandes.traiteur@lapetitepause.fr
ou demander un devis sur notre site
www.lapetitepause.fr





DÉCOUVRIR NOTRE CARTE GOURMANDE

*Les garnitures sont détaillées
sur notre site internet.*

Amuses bouches

Grand pain surprise long aux noix (40 pièces)

Petit pain surprise long aux noix (20 pièces)

Brioche fourrée

Malicette fourrée

Canapé

Moelleux au poivron

Mini pita

Mini wrap roulé

Mini faluche

Mini cannelé salé

Finger nordique

Cubik's céréales

Blinis crevettes

Club sandwich

Mini brochette

Mini sandwich

Assortiment de mignardises

et macarons

Planchettes apéritif (3-4 personnes)

La fromagère (au moins 6 sortes de fromages)

La charcutière (au moins 6 sortes de charcuteries)

La Duo (au moins 6 sortes de fromages et charcuteries)

Buffet froid

Nous réalisons des buffets froids de viandes, poissons,
fromages, salades, desserts.



LA PETITE PAUSE TRAITEUR

03 88 10 86 80 • commandes.traiteur@lapetitepause.fr • www.lapetitepause.fr • 

LINGOLSHEIM • STRASBOURG CENTRE • STRASBOURG POTERIES
SCHILTIGHEIM • ILLKIRCH