



•Depuis 1998•

LA PETITE PAUSE

Dénicheurs  
de saveurs

PLATEAUX REPAS  
& TRAITEUR



# 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 pennes 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](mailto:commandes.traiteur@lapetitepause.fr)  
ou demander un devis sur notre site  
[www.lapetitepause.fr](http://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 aperitif (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.



• Depuis 1998 •

## LA PETITE PAUSE

Dénicheurs  
de saveurs

### LA PETITE PAUSE TRAITEUR

03 88 10 86 80 • [commandes.traiteur@lapetitepause.fr](mailto:commandes.traiteur@lapetitepause.fr) • [www.lapetitepause.fr](http://www.lapetitepause.fr) •

-----  
LINGOLSHÉIM • STRASBOURG CENTRE • STRASBOURG POTERIES  
SCHILTIGHEIM • ILLKIRCH