

POPCHEF CARTE DU MOIS
3 OCTOBRE AU 28 OCTOBRE 2022
Tout est bon quand c'est de saison



RECETTES D'OCTOBRE 2022

Toute la brigade continue sa mobilisation pour vous régaler au quotidien ! Notre carte est élaborée en fonction de la saisonnalité des produits, de l'approvisionnement de nos producteurs et de notre cheffe, Manon.



tous les produits estampillés avec ce pictogramme sont garantis sans gluten



tous les produits estampillés avec ce pictogramme sont garantis sans lactose



Petits-déjeuners et pauses sucrées 3

Plateaux-repas Popchef 6

Plateaux-repas Recette Lenôtre par Popchef 9

Les extra[ordinaires] 15

Livraison et prise de commande 16

Contact 17



PETIT-DÉJEUNER ÉTOILÉ



Pâtisseries
faites maison



Recettes
originales



Cuisiné le
jour même

PETITS-DÉJEUNERS OCTOBRE 2022

Tous nos petits-déjeuners sont préparés le jour-même.
Les photos présentées ci-dessous sont non contractuelles.

LE SIGNATURE



Par le chef pâtissier Christophe Michalak

25.90€ HT

- Cassolette de pain perdu Michalak
- Brioche feuilletée façon Kouign Aman
- Financier fleur d'oranger noisettes
- Verrine de fruits de saison
- Club sandwich tea time au saumon

Minimum de 6 personnes, puis de 6 en 6

LE GOURMAND



- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Salade de fruits frais
- Madeleine
- Jus d'orange frais pressé
- Thermos de thé et café

14.90 € HT

Minimum de 12 personnes, puis de 6 en 6

 SANS BOISSON CHAUDE 11.90 € HT

L'ÉQUILIBRÉ



12.90€ HT

- Mini croissant
- Salade de fruits frais
- Yaourt à l'halva
- Jus d'orange frais pressé
- Thermos de thé et café

Minimum de 12 personnes, puis de 6 en 6

 SANS BOISSON CHAUDE 9.90 € HT

LE FEUILLETÉ



8.90 € HT

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Jus d'orange frais pressé
- Thermos de thé et café

Minimum de 12 personnes, puis de 6 en 6



PAUSES SUCRÉES OCTOBRE 2022

Les pauses sucrées sont des planches composées de plusieurs pièces.
Les photos présentées ci-dessous sont non contractuelles.

LA DÉLICE



Plateau de 20 pièces sucrées

- Cake au citron
- Cake au chocolat
- Sablé gianduja noisettes
- Cookies noix de pécan chocolat

Recommandé pour 10 personnes

22.90 € HT

LA MOELLEUSE



Plateau de 20 mini gâteaux moelleux

- Petite madeleine à la vanille
- Petite madeleine au chocolat
- Mini moelleux au chocolat
- Mini cannelé
- Mini financier

Recommandé pour 5 personnes

32.90 € HT



PLATEAU-REPAS POPCHEF



Approvisionnement
français



Sourcing
responsable



Emballages
sans plastique



Produits de
saison

PLATEAUX-REPAS OCTOBRE 2022

du 3 octobre au 28 octobre

Tous nos menus sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et accompagnés d'un petit pain individuel réalisé par Franck Cazottes.



PLATEAUX-REPAS À CONSOMMER FROIDS

MENU POTAGER



Céleri rémoulade

Une salade croquante et pleine de fraîcheur ! Sublimée par sa délicieuse mayonnaise bio !



Salade de pâtes, brocolis, tomates rôties et stracciatella

Salade de pâtes aux câpres, brocolis, tomates rôties, olives grecques et stracciatella



22,90€ HT

Charlotte à la crème praliné

Un dessert doux, moelleux et réconfortant qui mélange biscuit à la cuillère et crème au praliné amande - noisette.



MENU BASSE-COUR



Coleslaw

Carotte + chou + moutarde + mayonnaise = un coleslaw simple et savoureux.



Salade de volaille au citron confit et quinoa crémeux

Quinoa ultra crémeux au mascarpone, chiffonade de volaille et pousses d'épinard.



24,90€ HT

Riz au lait et purée de pêche blanche

Gourmand et crémeux à souhait, le riz au lait pour les 7 à 77 ans et sa purée de pêche blanche au sucre et pointe de citron.



PLATEAUX-REPAS OCTOBRE 2022

du 3 octobre au 28 octobre

Tous nos menus sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et accompagnés d'un petit pain individuel réalisé par Franck Cazottes.



PLATEAUX-REPAS À CONSOMMER FROIDS

MENU GRAND LARGE



Houmous aux amandes, menthe et paprika

Embarquement pour l'Orient-Express à la pause déjeuner avec ce délicieux houmous : simple, rapide et efficace !



Salade de pâtes, carottes et fèves, cabillaud mariné

Du cabillaud MSC, des conchiglies, des fèves et des petites carottes pour un déjeuner complet et équilibré !



Kiwi et ananas

De l'ananas et du kiwi BIO pour une pause sucrée et vitaminée !



26,90€ HT

MENU PÂTURAGE



Taboulé aux herbes et concombre

Mettez-vous au vert avec ce taboulé green de semoule, concombre et herbes fraîches.



Salade de riz aux lentilles, bœuf et caviar aubergines

Boeuf tendre aux épices, caviar d'aubergine et délicieux mélange de riz basmati et lentilles. Accompagné d'une salade de mâche..

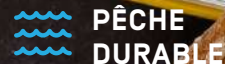


Tiramisu

Un classique de la gourmandise par excellence : le tiramisu au café ! On est tombé sous son charme en cuisine, et vous :) ?

26,90€ HT

RECETTE LENÔTRE PAR POPCHEF
CARTE DE SAISON, MENUS D'AUTOMNE
11 OCTOBRE 2022 AU 9 JANVIER 2023



PLATEAUX-REPAS RECETTE LENÔTRE PAR POPCHEF

Disponibles à partir du 11 octobre

Tous les plateaux-repas Recette Lenôtre par Popchef sont composés d'une entrée, d'un plat froid, d'un fromage, d'un dessert, de deux petits pains individuels et d'une gourmandise. Les recettes sont élaborées par les Meilleurs Ouvriers de France de la Maison Lenôtre !



PLATEAUX-REPAS À CONSOMMER FROIDS



L'ÉLÉGANT

39,50€ HT

- Boulgour aux fruits secs, mousse de fromage de chèvre aux herbes et pousses d'épinards
- **Lieu noir MSC, sauce comme une soupe de poisson, crémeux caillé de chèvre, légumes**
- Le fromage du jour
- Entremets praliné, croustillant de fruits secs et coulis passion-agrumes
- La gourmandise Lenôtre



L'ACCORD VIN

AOP Côtes-du-Rhône 2019

Le Clos des Saumanes,
Cuvée Esprit du Clos



LE VITALITÉ

35,50€ HT

- Poireau et blanc grec végétal, câpres et escabèche moutardée
- **Salade de lentilles Beluga, œuf mollet BIO, salsifis et carottes confites, pickles d'oignons**
- Le fromage du jour
- Tapioca au citron et au lait de coco
- La gourmandise Lenôtre



L'ACCORD VIN

AOP Sancerre 2019

Domaine La Clef du Récit
Blanc sec



LE GÉNÉREUX

39,50€ HT

- Salade de lentilles vertes et chou rouge, pomme verte et comté, crème de fêta
- **Contrefilet de bœuf Charolais comme un Bourguignon, risotto de pommes de terre et légumes glacés**
- Le fromage du jour
- Comme une Poire Belle Hélène, mousse chocolat et mousse vanille
- La gourmandise Lenôtre



L'ACCORD VIN

AOP Saint-Chinian 2019

Domaine de Belles Courbes
Rouge charnu



PLATEAUX-REPAS RECETTE LENÔTRE PAR POPCHEF

Disponibles à partir du 11 octobre

Tous les plateaux-repas Recette Lenôtre par Popchef sont composés d'une entrée, d'un plat froid, d'un fromage, d'un dessert, de deux petits pains individuels et d'une gourmandise. Les recettes sont élaborées par les Meilleurs Ouvriers de France de la Maison Lenôtre !



PLATEAUX-REPAS À CONSOMMER FROIDS



LE DÉLICIEUX

35,50€ HT

- Œuf mollet BIO, sauce rémoulade, poireau au curcuma et comté
- **Filet de volaille Label Rouge, mousseline de panais, pommes de terre à la barigoule, panais et condiment roquette**
- Le fromage du jour
- Tarte au citron meringuée
- La gourmandise Lenôtre



L'ACCORD VIN

AOP Crozes-Hermitage 2018
Domaine larent Harbrad
Rouge charnu



LE DÉLICAT

37,50€ HT

- Crémeux de thon dans l'esprit d'une salade niçoise, coulis de piquillos
- **Truite française au parfum d'orange labelisée Agriconfiance, fonio comme un taboulé aux herbes**
- Le fromage du jour
- Finger au chocolat noir et litchi, coulis poire-litchi
- La gourmandise Lenôtre



L'ACCORD VIN

AOP Sancerre 2019
Domaine La Clef du Récit
Blanc sec



LE GOURMANDISE

37,50€ HT

- Poireau et blanc grec végétal, câpres et escabèche moutardée
- **Filet de volaille Label Rouge façon sticky rice, ananas confit et purée de patate douce**
- Le fromage du jour
- Entremet pomme-amande, compote de pommes et amandes effilées
- La gourmandise Lenôtre



L'ACCORD VIN

AOP Saint-Chinian 2019
Domaine de Belles Courbes
Rouge charnu

COLLECTION AUTOMNE disponible jusqu'au 9 janvier



NOS OFFRES COMPLÉMENTAIRES

Disponibles à partir du 12 octobre



10 offres gourmandes à partager, élaborées par les Meilleurs ouvriers de France de la Maison Lenôtre

LES COFFRETS
SALÉS



INDISPONIBLE LE LUNDI



LE COFFRET SAVEUR [18 pièces]

41,71€ HT

- Brochette de poulet au foie gras de canard et céleri rémoulade
- Mini artichaut fondant à la purée d'olives noires et parmesan
- Mini éclair à la duxelles de champignons et comté
- Le saumon fumé, la crème & ses petites perles sur blinis



LE COFFRET RAYONNANT [22 pièces]

51,18€ HT

- Poulet, comté et crémeux de feta
- Pomme de terre au jus d'une bouillabaisse et croustillant
- Choux gourmand esprit mimosa & ciboulette, brocoli en semoule
- Finger végétalien de blanc grec & champignon bouton
- Petit roulé pommes carottes

INDISPONIBLE LE LUNDI

LES COFFRETS
SALÉS



LE COFFRET PRESTIGE [19 pièces]

55,92€ HT

- Foie gras de canard sur pain d'épice
- Finger de saumon fumé et piquillos, pousse d'herbe
- Le bœuf et la poire, marinés aux épices douces
- Brochette de gambas marinée, condiment d'un mélange de salades amères

LE COFFRET ÉTINCELANT [20 pièces]

39,81€ HT

- Opéra Lenôtre
- Choux garni caramel et vanille
- Notre boule citron et noix de coco
- Chocolat nougatine, ganache chocolat et caramel au sel de Guérande



LE COFFRET DOUCEUR [16 pièces]

34,12€ HT

- Tartelette aux poires Bourdaloue à la crème d'amande
- Gâtine noisette chocolat
- L'esprit d'un mont-blanc, praliné noisette et chocolat
- Tartelette au citron, flamme de meringue

INDISPONIBLE LE LUNDI

INDISPONIBLE LE LUNDI



NOS OFFRES COMPLÉMENTAIRES

Disponibles à partir du 12 octobre



10 offres gourmandes à partager, élaborées par les Meilleurs ouvriers de France de la Maison Lenôtre

LES COFFRETS
SUCRÉS



LE COFFRET HEURE DU THÉ
[19 pièces]

26,54€ HT

- Mini cake aux amandes Valencia & chocolat
- Mini cake noix de coco
- Mini madeleine
- Mini financier au caramel



LE COFFRET MINI ÉCLAIRS ASSORTIS [12 pièces]

27,01€ HT

- Mini éclair au crémeux café du Guatemala
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair vanille

INDISPONIBLE LE LUNDI

LES COFFRETS
SUCRÉS



LE COFFRET DE 12 BONBONS CHOCOLAT ASSORTIS

16,11€ HT

- Chocolats pralinés à base d'amandes, de noisettes et autres fruits secs
- Chocolats aux ganaches de chocolat natures et parfumées.



LE COFFRET MACARONS [12 pièces]

27,01€ HT

- Chocolat
- Vanille
- Pistache
- Framboise
- Caramel au sel de Guérande
- Café
- Vanille/noisette
- Jasmin

LES BOISSONS



CHAMPAGNE LENÔTRE
30,00€ HT

La cuvée de champagne brut Lenôtre est le fruit d'une collaboration privilégiée avec la Maison Duval-Leroy et sa chef de cave Sandrine Logette.



THERMOS DE THÉ OU CAFÉ
8,10€ HT/14,99€ HT

Thermos de thé ou café (1L) livré avec sucre Lenôtre. Fourni avec 5 gobelets en carton recyclé et 5 agitateurs en bois.



NOTRE SELECTION DE VIN

Approuvée par Laurent Dehré, Meilleur Ouvrier de France Sommelier

LA CARTE DES VINS

8,00€ HT



Tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique et sélectionnés par un Meilleur Ouvrier de France



AOP Saint-Chinian 2019
Domaine de Belles Courbes
*Cépage Grenache, Carignan,
Syrah*



AOP Crozes-Hermitage 2018
Domaine Iarent Harbrad
Cépage Syrah



AOP Côtes-du-Rhône 2019
Le Clos des Saumanes,
Cuvée Esprit du Clos
Cépage Viagnier, Roussane



AOP Sancerre 2019
Domaine La Clef du Récit
Cépage Sauvignon Blanc



AOP Chablis 2019
Sainte-Claire bio
Domaine Brocard



LES EXTRA{ORDINAIRES}

Complétez votre commande avec nos boissons et nos petits pains !

LES BOISSONS



Evian

- 33cL 1,50€ HT
- 75 cL 3,50€ HT



Badoit

- 33cL 1,50€ HT
- 75 cL 3,50€ HT



Coca-Cola Zero, bouteille en verre

- 33cL 1,61€ HT

LES VINS



Vin blanc BIO, AOC Languedoc

- 75 cL 21,50€ HT



Vin rouge BIO, AOC Bordeaux

- 75 cL 22,50€ HT



Chardonnay AOC Bugey BIO, blanc

- 75 cL 26,50€ HT

ET PLUS



Petit pain traditionnel



- 0,55€ HT



Gobelet

- 0,10€ HT

LIVRAISON ET PRISE DE COMMANDE

Une organisation réactive et un système de livraison agile qui nous permet de livrer 98% de nos commandes, à la minute près.



PASSAGE DE COMMANDE	VALIDATION DE COMMANDE	CRÉNEAU DE LIVRAISON	ZONE DE LIVRAISON	FRAIS DE LIVRAISON*	FACTURATION
Par téléphone au 01 76 46 02 60 En ligne sur popchef.com Par mail à hello@popchef.com	Jusqu'à la veille avant 18h [jour ouvré, selon les stocks disponibles]	Créneau de 2h 9:00-11:00 10:00-12:00 11:00-13:00	 Départements : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95	 À partir de 20€ HT du lundi au vendredi	 Facture envoyée le jour de la livraison à 18:00
	La veille avant 10:00 [jour ouvré]	Créneau de 1h de 7:00 à 17:00			

PAIEMENT



Par Carte Bancaire :

Lors du passage de votre commande, en ligne sur notre site popchef.com après validation de la commande sur votre espace client

Par virement :

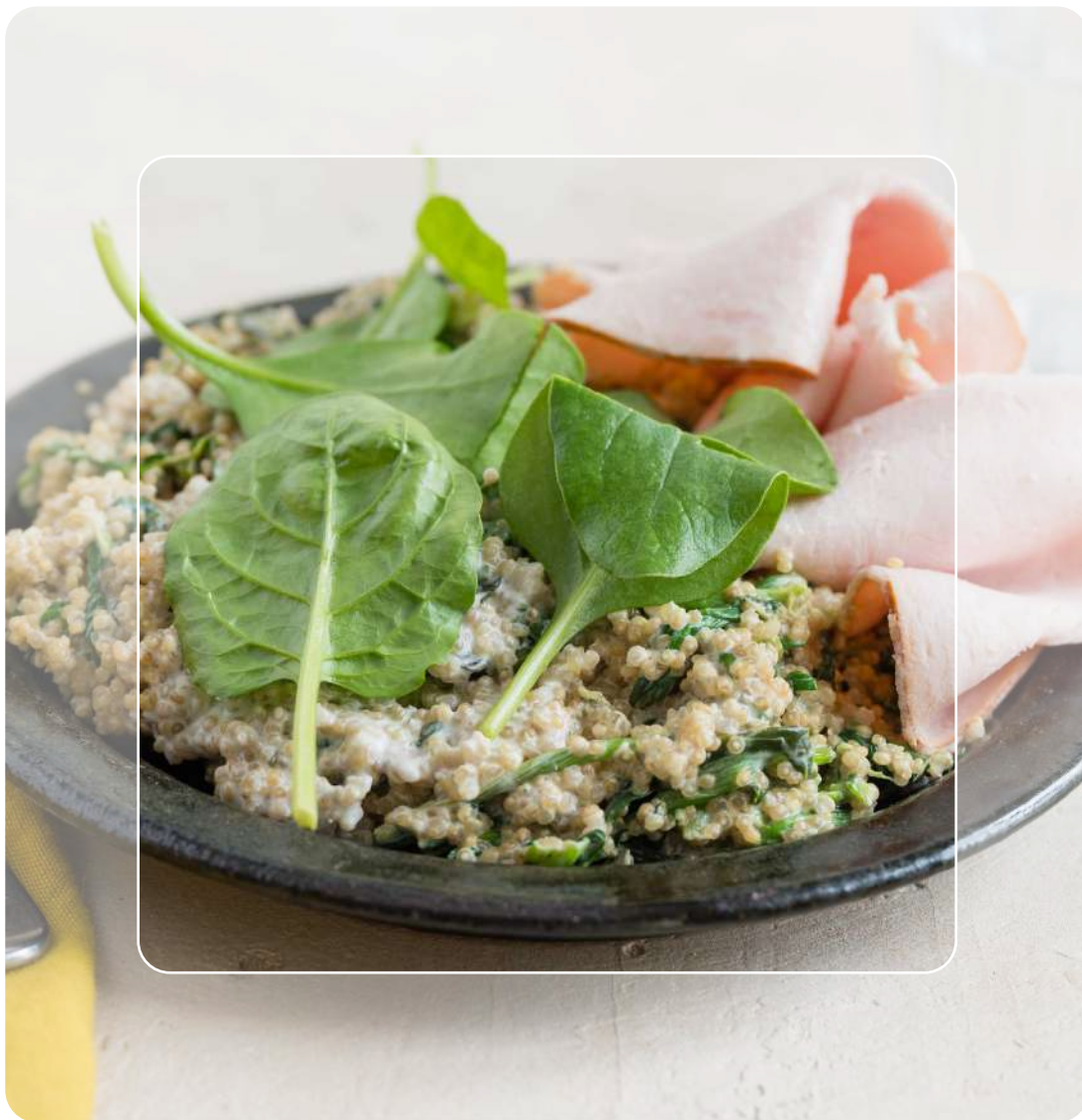
à réception de la facture



Les paiements par chèque et espèces sont refusés

LIVRAISON EN TOUTE SÉCURITÉ





CONTACT

**Vous avez une question ?
Vous souhaitez commander ?**

**Contactez notre service client
hello@popchef.com**