

MENU

COFFRETS REPAS

OCTOBRE

ZÉRO DÉCHET

ENTRÉES

Oeuf mimosa, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, coulis d'épinard **A**

(10) (12)

Poireaux, vinaigrette au pain grillé, échalote et cerfeuil **B**

(1) (10) (12)

PLATS

Hachis parmentier, boeuf confit aux oignons, purée de pomme de terre à la ciboulette **C**

(7) (12)

Soupe de poisson : filet de lieu poché, légumes vapeurs, rouille **D**

(3) (4) (9) (10) (14)

Gratin dauphinois à l'emmental, poêlée de champignons en persillade, brocoli braisé **E**

(7)

Dahl de lentilles corail au lait de coco, riz à la coriande, chou rouge sauté **F**

(1)

DESSERTS

Carrot cake **G**

(1) (3) (7) (8)

Ganache au chocolat, crumble noix de coco **H**

(1)



MAME

LA CUISINE COMME ON L'AIME

Restaurant et traiteur lyonnais passionné depuis 2015, Mame propose une cuisine fraîche, créative, gourmande et engagée, avec un seul leitmotiv : le goût avant tout.

Notre démarche est simple : vous régaler avec des produits frais, locaux et de saison, sourcés en direct auprès de nos producteurs, et complétés par une épicerie bio à 80%.

Les coffrets repas zéro déchet

Pensé pour accompagner vos temps forts d'entreprise, le **Coffret Repas de Mame** allie praticité, gourmandise et zéro-déchet.

Le **menu évolue chaque mois**, au fil des saisons, et propose des alternatives adaptées à tous les régimes alimentaires.

Les plateaux repas "Offre du Jour"

Idéal pour vos déjeuners d'équipe, l'"**Offre du jour**" s'appuie sur le menu du restaurant, régime omnivore ou végétarien, **cuisiné le jour même**.

Livrés dans un emballage kraft éco-responsable, les plateaux incluent des couverts en bois, une serviette compostable et du pain tranché.

Les buffets

Mame propose aussi plusieurs formats de buffets :

- Le **Buffet Cantinomie** : recettes généreuses et conviviales, servies à l'assiette - à partir de 30 personnes.
- Le **Buffet Congrès** : offre gourmande en format debout - à partir de 100 personnes.