

CUISINE DE CHIEF

BIO . LOCALE . MAISON

version À EMPORTER
Ⓞ À LIVRER

DU LUNDI AU SAMEDI

— — — — —
PAR *Monsieur Victor* DEPUIS 2008

RESTAURANT TRAITEUR BIOLOGIQUE

41 RUE DE BELFORT - BESANCON (CHAPRAIS)
WWW.MONSIEUR-VICTOR.EU

La Belle Restauration au service des Entreprises

TARIF H.T.

TVA 5,5% SUR PLATEAUX REPAS FERMÉS

TVA 10% SUR LUNCH BOX

TVA 20% SUR FRAIS DE LIVRAISON

**.UN VÉRITABLE ATOUT DANS VOS BUSINESS LUNCH.
.UN CHOIX GOURMET ECO-RESPONSABLE.**

**.ALTERNATIVE SINCÈRE À L'OFFRE CLASSIQUE.
.APPROVISIONNEMENT SANS CONCESSION.
.CUISINE 100% MAISON – METHODES ARTISANALES
.RECETTES DE CHEF SAINES & SAVOUREUSES.
.MAÎTRISE DES PROBLÉMATIQUES ALIMENTAIRES.**

Fort de son expertise de restaurateur depuis 2008, Monsieur Victor met tout son savoir faire au service des entreprises qui recherchent une alternative à l'offre classique. Nous connaissons vos attentes et les enjeux d'un instant de restauration de qualité dans les affaires, des enjeux du repas en mode business à la force du lien tissé autour d'une expérience partagée. Notre offre sera un plus à vos moments de convivialité entre collaborateurs, tout comme aux sessions plus statutaires. Aussi nous attachons le plus grand soin à la présentation valorisant une cuisine fine et naturelle dont le caractère artisanal au sens noble du terme est perceptible.

L'ensemble des préparations culinaires présentées dans cette carte est élaboré dans notre cuisine par nos soins à partir de produits frais, bruts, exclusivement issus de l'agriculture biologique. La totalité de nos achats est issue de producteurs Bio de la région ou de l'épicerie spécialisée Biocoop. Notre carte est le fruit d'une réflexion culinaire mûrie par notre chef de cuisine, Marc Spilmont, depuis près de 10 ans. Mieux que quiconque sur la place nous savons proposer une offre dédiée aux exigences actuelles parfois très contraignantes, des intolérances, des choix alimentaires ou des sensibilités de vos invités. Mais avant tout, la marque de fabrique Monsieur Victor est la richesse des saveurs associées à une sensation de plénitude tant notre cuisine est digeste, un moment de réconfort dans votre journée de stress.

L'équipe de Monsieur Victor

Facturation au mois

Vous représentez une entreprise ou une association, vous avez la possibilité d'ouvrir un compte client et de bénéficier ainsi de la facturation mensuelle, règlement via virement SEPA

Création de votre compte avant de passer commande, le lundi de 14h00 à 17h30 par téléphone au 06 78 58 70 67

Fidélité récompensée

Avoir de 10% pour 750€ d'achat sur 6 mois : à partir de 750€ h.t. d'achat en service plateaux repas, lunch box (hors boisson et frais de livraison), un avoir de 75€ h.t. sera à valoir sur le prochain achat (hors frais de livraison).

Commande par téléphone

Commande initialisée par téléphone, confirmée par mail

Afin de répondre au mieux à vos besoins et dans un souci permanent de qualité, nous vous indiquons les modalités de commande suivant qu'il s'agisse de plateaux repas ou de lunch box, nous vous remercions d'en tenir compte.

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi

de 9h30 à 11h30

et de 14h30 à 15h30

au **03 81 82 06 18**

Lundi

de 14h00 à 17h30

au **06 78 58 70 67**

PLATEAUX REPAS

MODALITES DE COMMANDE

>> besoin de dernière minute : c'est possible (sauf le lundi), en revanche le contenu sera variable en fonction des stocks et des possibilités de productions, nous nous efforcerons de vous rendre service et de présenter une offre similaire à l'énoncé.

DELAIS DE COMMANDE OPTIMAUX

« Express »

>> 1 à 15 plateaux : J-3

>> plus de 15 plateaux : J-7

«Classe Affaire»

>> 1 à 15 plateaux : J-7

>> plus de 15 plateaux : J-10

LIVRAISON : ZONES ET TARIFS

les tarifs ci-dessous s'entendent hors mise en place.

>> jusqu'à 30 plateaux : livraison à vélo cargo par Veloconnect

Boucle : 11€50

Besançon Hors Boucle : 13€90

Ecole Valentin, Beure, Z.C. Chateaufarine, Z.I. Thise/Chalezeule : 16€90

>> au delà de 30 plateaux :

Chaprais : 15€50

Ville hors Chaprais, Boucle, Battant, Z.I. Thise/Chalezeule, Z.C. Ecole Valentin : 25€

Z.C. Chateaufarine, CHU : 35€50

Ailleurs sur devis, en fonction de votre emplacement

RETRAIT SUR PLACE

Possibilité de venir retirer votre commande à notre adresse 41 rue de Belfort. Nous vous recommandons d'arrêter votre véhicule en double file face à notre établissement (autorisé le temps d'un chargement/déchargement). Charge à vous d'organiser le stockage et l'éventuelle maintien au froid nécessaire le temps du transport.

CONTENU DES PLATEAUX

Pain au levain naturel du fournil Terre de Pains

miche ou baguette de blé demi-complet nature ou au lin

possibilité de pain sans gluten, supplément de 0,30€

Couverts Bois, Serviette papier - Plateaux repas et son couvercle en pulpe de coco (ustensiles à usage unique recyclables ou compostables)

PLATEAUX EXPRESS

Commande panachée possible

«VÉGÉTARIEN»

Plateau froid complet dont moelleux sucré	15€20
Plateau froid complet dont dessert végétal	16€15

Quiche légume légère
aux légumes poêlés, fromage frais, œufs sur pâte Brisée farine de blé demi-complet au beurre cru

-
Duo de Salades composées

salade de pommes de terre aux tomates séchées, cornichons, sauce moutarde
salade de carottes râpées aux échalotes et persil, aux copeaux de tomme de chèvre

-
Comté doux de 10-12 mois

-
Dessert

Moelleux sucré : Carrot cake amande orange ou **Financier** noisette (au choix)
Spécialités végétales : **Délice coco citron** (*émulsion de noix de coco et citron sur une pâte de dattes fraîches et noix*) ou **Salade de fruits frais**

«VÉGÉTALIEN & SANS GLUTEN»

Plateau froid complet	16€50
------------------------------	--------------

Trio de salades composées

salade de quinoa, carottes rapées, huile d'olive, persil, ail
salade de lentilles vertes façon Victor (sauce sucrée salée)
salade de pommes de terre façon dijonnaise, sauce moutarde

-
Tartinable du moment (ex : houmous, caviar de haricot rouge)

-
Dessert végétal

Délice coco citron (*émulsion de noix de coco et citron sur une pâte de dattes fraîches et noix*)
ou **Salade de fruits frais**

«CARNÉ»

Plateau froid complet dont moelleux sucré	17€90
Plateau froid complet dont dessert végétal	18€85

Mousseline de poisson & Salade de chou au sésame
filet de poisson (pêché au large des côtes françaises par petit bateau) au légumes cuits à l'étouffée
OU

Terrine pur porc & Fondant à la crème de poireaux
pâté au foie et oignons décuits au vin de Cahors, cuisson basse température

-
Duo de Salades composées

salade de pommes de terre aux tomates séchées, cornichons, sauce moutarde
salade de carottes râpées aux échalotes et persil, aux copeaux de tomme de chèvre

-
Comté doux de 10-12 mois

-
Dessert

Moelleux sucré : Carrot cake amande orange ou **Financier** noisette (au choix)
Spécialités végétales : **Délice coco citron** (*émulsion de noix de coco et citron sur une pâte de dattes fraîches et noix*) ou **Salade de fruits frais**

CLASSE AFFAIRE

«BISTRONOMIQUE»

Plateau froid complet dont dessert classique	20€90
Plateau froid complet dont dessert végétal	21€85

Duo de Terre Mer

Mousseline de poisson aux légumes cuits à l'étouffée (crème fraîche, oeufs)
Terrine de campagne pur porc (cuite à basse température)

-

Salade composée de tagliatelles fraîches
aux champignons blonds et copeaux de tomme de chèvre affinée

-

Viande froide : *suivant arrivage de la ferme*
poulet en gelée aux et légumes croquant ou **porc** rôti et ketchup fermier
ou **bœuf** rôti en carpaccio à l'italienne, paleron et légumes croquant en gelée

-

Dessert au choix

Classiques : **Fondant** extrême chocolat ou **Financier** aux noisettes ou **Carrot cake** amande orange
ou **Crumble** de fruit

Spécialités végétales : **Délice coco citron** (*émulsion de noix de coco et citron sur une pâte de dattes fraîches et noix*) ou **Salade de fruits frais**

«GOURMET SELON VICTOR»

délai supplémentaire de 1 semaine

Plateau froid complet dont dessert classique	23€55
Plateau froid complet dont dessert végétale	24€50

Les créations fines de la gamme traiteur de Monsieur Victor

élégantes et savoureuses elles revisitent des mets d'ici et d'ailleurs.

Rouleau de printemps

dans la feuille de riz, un caviar de lentilles vertes, de carotes rapées et un légume croquant

Maki

dans la feuille d'algue de Nori, un caviar de haricot rouge et une branche de celeri pour le croquant

Dariole

fondant crémeux de légumes aux oeufs et comté (suivant la saison : épinards, courgettes, poireaux)

Brochette ou Nem

brochette de tofu mariné et légumes rôtie au four (tant qu'il y aura des poivrons)
nem à la crème de tofu et choux vert (quand il n'y a plus de poivrons)

-

Timbale de légumes poêlés au wok

Fromages fermiers : Dégustation de 2 ou 3 Fromages fermiers affinés

-

Dessert au choix

Classiques : **Fondant** extrême chocolat ou **Financier** aux noisettes ou **Carrot cake** amande orange
ou **Crumble** de fruit

Spécialités végétales : **Délice coco citron** (*émulsion de noix de coco et citron sur une pâte de dattes fraîches et noix*) ou **Salade de fruits frais**

LUNCH BOX

CONDITIONS DE COMMANDE

pas de lunch box le lundi

DELAI DE COMMANDE

>> **jusqu' à 10 lunch box : avant 10h00**

>> **supérieure à 10 lunch box : minimum de 24h à l'avance**

RETRAIT SUR PLACE **entre 12h15 et 14h15, horaire convenue à l'avance**

PLATS CHAUDS

CURRY DE LENTILLES *inspiré d'un plat traditionnel Indien, ici au gingembre et curcuma frais, badiane, cardamome, girofle...* VEGETALIEN

+ **poêlée de légumes** 10€43 + **riz Victor** 11€33

DUO DE WOKS **Légumes & Champignons blonds** *déglacés au tamari* VEGETALIEN

+ **pommes de terre sautées** 11€23 + **riz Victor** 12€13

DARIOLE **fondant crémeux de légume et comté** VEGETARIEN

+ **pommes de terre sautées** 11€23 + **riz Victor** 12€13

RISOTTO CREMOSSO VEGETARIEN

+ **poêlée de légumes** 11€18 + **champignons** 12€84

BURGER PAYSAN COMTOIS

dans un petit pain rond croustillant type campagne, steak de boeuf de la ferme de They poêlé à l'huile d'olive, ketchup maison, fondues d'oignons au Savagnin

. **Cheese**, au morbier affiné 10€42

. **Champignons** pôelés 10€42

. **Complet** 11€66

COMPLÉMENTS SALÉS

POMME DE TERRE SAUTÉES: pomme de terre poêlées à l'huile d'olive, ail et sauge 3€74

POÊLÉE DE LEGUMES cuit à la commande légumes de saison cuits aux wok 3€74

CRUDITÉS FINES : suivant l'offre du moment, légumes râpés à la main, assaisonnées aux huiles végétales d'olive et/ou de colza, vinaigre de cidre, poivre et curcuma (env. 120g) 3€32

SALADES REPAS & SANDWICHES GOURMANDS

Base commune : Salade verte assaisonnées à l'échalote, persil, cornichon, sauce 3 huiles (olive, colza, tournesol) et vinaigre de cidre artisanal

Accompagnement au choix :

V1 : version sandwich gourmand, avec grosse tartine de pain demi-complet

V2 : version salade repas, avec pomme de terre en salade

VÉGÉTALE

T1 T2
10€33 / 12€42

Rouleau végétal au caviar de lentille verte, Houmous et autre caviar. Graines et fruits secs

MARITIME

10€33 / 12€42

Terrine de poisson aux légumes. Tomme de chèvre.

CAMPAGNARDE

10€33 / 12€42

Terrine de campagne pur porc. Tomme de chèvre.

TARTARE DE BŒUF INTENSE

13€36 / 15€45

Tartare de bœuf (recette secrète du chef aux 12 ingrédients, saveur intense, contient jaune d'oeuf env. 180g)

DESSERTS

DÉLICE COCO CITRON *émulsion végétale de noix de coco et citron sur une pâte de dattes fraîches et noix* végétalien sans gluten 4€69 - **CARROT CAKE AMANDE ORANGE** *amandes, carottes rapées, jus d'orange frais, oeufs* sans lactose ni gluten 3€17 - **CRUMBLE AUX FRUITS** *fruits frais, farine de petit épeautre complet et beurre cru* 3€74 - **FINANCIER AUX NOISETTES** *blancs d'oeuf, farine de petit épeautre complet et beurre cru, noisettes entières* 3€17 - **FONDANT EXTRÊME CHOCOLAT** *ganache au beurre cru et chocolat 70%* sans gluten 3€74