



**ILS NOUS FONT CONFIANCE**

ADMR • CCAS TOURS • CONSEIL DÉPARTEMENTAL 37  
VILLE DE TOURS • DDETS • SNCF

ENTRAIDE &  
  
SOLIDARITÉS

## Cuisine centrale

2, rue Jean Mermoz - 37 000 Tours

06 47 87 52 42 • [cuisinecentrale@entraide-et-solidarites.fr](mailto:cuisinecentrale@entraide-et-solidarites.fr)

[www.entraide-et-solidarites.fr](http://www.entraide-et-solidarites.fr)



SIAE ET ENTREPRISES  
VERS L'EMPLOI



Création : Mille et une • Crédits photos : AdobeStock - Photos non contractuelles

ENTRAIDE &  
  
SOLIDARITÉS

Partageons nos ressources et nos compétences

**Service restauration**

DEVIS  
GRATUIT

## Votre traiteur *à la carte*



**Formule**  
**« Classique »**  
Plateau froid



**Formule**  
**« Lunch Box »**



**Formule**  
**« Buffet »**  
Personnalisable

Janvier 2026

## Formule « Classique »

### Plateau froid

#### Choix 1

- Salade de légumes croquants
- Pilons de poulet mariné au thym et citron ou médaillon de merlu
- Taboulé oriental
- Tarte aux pommes

#### Choix 2

- Champignons à la grecque
- Longe de porc sésame ou dos de colin aux herbes
- Salade de quinoa et cranberries
- Buche de chèvre
- Moelleux au caramel beurre salé



Contenant classique

De 12 à 16 €

Hors livraison

Le même menu pour tous les convives

#### Choix 3

- Saumon rôti ou rôti de veau sauce poivre
- Salade farfalles tomate mozzarella
- Galet de la Loire
- Tarte citron meringuée



Plat chaud ou froid et dessert

Contenant recyclable

De 14 à 18 €

Hors livraison

Le même menu pour tous les convives

## Formule « Lunch box »

#### Froid :

- Émincé de dinde et légumes croquants
- Filet de poulet et salade de pomme de terre
- Saumon rôti et méli-mélo de céréales

#### Chaud :

- Poulet curry coco riz basmati
- Fallafels veggies, Dahl de lentilles
- Dos de colin au basilic et boulgour aux petits légumes

#### Dessert

- Panna cotta fruits rouges
- Tarte au chocolat
- Salade de fruits de saison



## Formule « Buffet »

### personnalisable

#### Café d'accueil

Café • Thé • Jus d'orange • Eau  
Mini croissants • Mini pains aux raisins  
Mini pains au chocolat • Chouquettes

6,80 €

#### Buffet froid (exemple)

##### ENTRÉE :

- Salade de chou et duo de fromages
- Plateau de charcuterie

##### PLAT :

- Roti de dinde
- Corolle de sole à la Fécampoise

**GARNITURE :** Salade façon parisienne

**FROMAGE :** Plateau de fromage et sa salade

**DESSERT :** Fondant au chocolat

18,80 €



#### Prestation sur mesure

Sans personnel :  
mise en place du buffet

De 12 à 40 €

Avec personnel :  
15 € / personne / heure

Hors livraison

#### Cocktail déjeunatoire ou dinatoire (exemple)

22,50 €

##### MIGNARDISES SALÉES

Mini gougères aux fromages • Assortiment de mini bagels  
Verrine de mousse de betterave et crème d'avocat • Quatuor de cake salé

##### TOAST SAVEURS

Saumon fumé • Cabécou et noix • Saumon et graines de pavot  
Fromage ail et fines herbes • Rillettes de canard et graines de courge  
Fromage blanc-poivrons rouges-base tomatée • Jambon Serrano.

##### MIGNARDISES SUCRÉES

Mini clafoutis aux griottes • Mini Paris-Brest • Mini macarons  
Verrine de panna cotta à la fraise



#### Repas chaud (exemple)

29,90 €

**ENTRÉE :** Terrine de lapin à l'ancienne

**PLAT :** Tajine de poulet aux citrons confits

**GARNITURE :** Poêlée de légumes à tajine

**FROMAGE :** Sainte-Maure et sa salade verte

**DESSERT :** Tarte ananas-coco