

MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Lundi décembre 2025

ENTRÉES / STARTERS

Salade au potimarron, feta et raisin rôtis, vinaigrette cidre



Roasted Red Kuri Squash, Feta & Grape Salad Cider Vinaigrette

PLATS / MAINS

Poulet confit au citron & romarin

Lemon & Rosemary Confit Chicken

Falafel au fèves et herbes aromatiques sur un lit de choux fleur, choux fleurs rôti



Fava Bean & Herb Falafels on a Bed of Cauliflower, Roasted Cauliflower

DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur fondant au caramel



Chocolate Molten Cake with a Caramel Center

Salade de fruits de saison infusé



Infused Seasonal Fruit Salad



Vegan - Vegan



Végétarien - Vegetarian



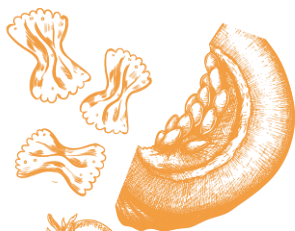
Fruits à coque - Nuts



Gluten - Gluten



Lactose - Lactose



MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Mardi décembre 2025

ENTRÉES / STARTERS

Salade de chou, carotte, pousse de soja et sésame
vinaigrette à l'asiatique



*Cabbage, Carrot & Soybean Sprout Salad with Sesame
and Asian-Style Vinaigrette*

PLATS / MAINS

Pavé de merlu rôti, beurre blanc aux agrumes, chapelure à
l'aneth



Roasted Hake Fillet, Citrus Beurre Blanc, Dill Bread crumbs

Quiche à la carotte, miel et sésame, accompagnée d'une
salade verte



Carrot, Honey & Sesame Quiche served with a Green Salad

DESSERTS / DESSERTS

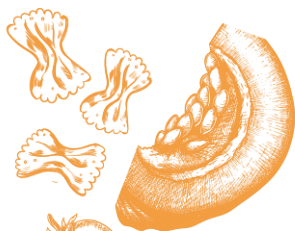
Tarte croustillant aux pommes



• *Crispy Apple Tart*

Crumble d'ananas – *Pineapple Crumble*





MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Mercredi décembre 2025

ENTRÉES / STARTERS

Salade de mâche, brocoli rôti, patate douce et graines
de courges, vinaigrette Xérès



*Lamb's Lettuce Salad with Roasted Broccoli, Sweet
Potato & Pumpkin Seeds, Sherry Vinaigrette*

PLATS / MAINS

Suprême de volaille cuit en basse température laqué au
miel et soja gingembre, herbes

*Low-Temperature Cooked Chicken Supreme, Honey-Soy-
Ginger Glaze, Fresh Herbs*

Gnocchi à la salsa rosata aux capres, mozzarella fior di
latte et herbes fraîches roquette



*Gnocchi with Salsa Rosata, Capers, Fior di Latte
Mozzarella, Fresh Herbs & Rocket*

DESSERTS / DESSERTS

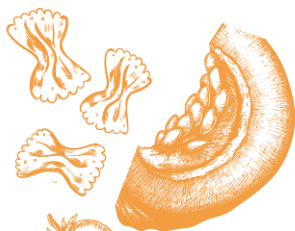
Tarte au citron meringué



Lemon Meringue Tart

Salade de fruits de saison infusé – *Infused Seasonal Fruit Salad*





MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Jeudi décembre 2025

ENTRÉES / STARTERS

Salade de carottes râpée, herbes fraîches et vinaigrette aux agrumes
Grated Carrot Salad with Fresh Herbs and Citrus Vinaigrette

PLATS / MAINS

Dinde snacké au thym et champignon thym, sauce normande
Pan-Seared Turkey with Thyme and Thyme-Sautéed Mushrooms, Normandy Sauce



Risotto d'épeautre, crème de citrouille et potimarron rôti graine de courge
Spelt Risotto, Pumpkin Cream & Roasted Red Kuri Squash with Pumpkin Seeds

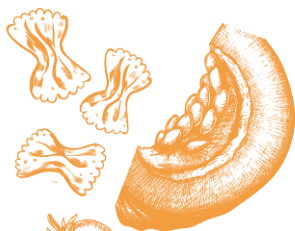
DESSERTS / DESSERTS

Flan chocolat, crumble aux éclats de chocolat
Chocolate Flan with Chocolate Crumble Topping



Crumble de kiwi – *Kiwi Crumble*





MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Vendredi décembre 2025

ENTRÉES / STARTERS

Salade de quinoa, fenouil, orange, olives noires & basilic fraîche



Quinoa Salad with Fennel, Orange, Black Olives & Fresh Basil

PLATS / MAINS

Sauté de bœuf aux légumes d'automne, sauce au gingembre et herbes fraîches, sauce gingembre



Beef Sauté with Autumn Vegetables, Ginger Sauce & Fresh Herbs, Ginger Sauce

Lasagne aux champignons et épinard



Mushroom and Spinach Lasagna

DESSERTS / DESSERTS

Tarte feuilleté, crème amande et poire



Pear & Almond Cream Puff Pastry Tart

Salade de fruits de saison infusé – *Seasonal Fruit Salad, Lightly Infused*



Vegan - Vegan



Végétarien - Vegetarian



Fruits à coque - Nuts



Gluten - Gluten



Lactose - Lactose