

MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Lundi janvier 2026

ENTRÉES / STARTERS

Salade de choux, carotte et pousse de soja aux herbes fraîches, sésame et vinaigrette à l'asiatique



Cabbage, carrot, and bean sprout salad with fresh herbs, sesame seeds, and Asian-style dressing

PLATS / MAINS

Poulet rôti au citron & romarin

Roast chicken with lemon & rosemary

Dahl de lentilles corail au potiron, épinard et carotte



Red lentil dahl with pumpkin, spinach and carrots

DESSERTS / DESSERTS

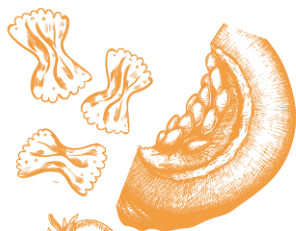
Tiramisu - *Tiramisu*



Salade de fruits de saison infusée



Lightly Infused Seasonal Fruit Salad



MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Mardi janvier 2026

ENTRÉES / STARTERS

Cèleri rémoulade à la granny smith



Celery remoulade with green apple

PLATS / MAINS

Joue de bœuf confit au vin rouge

Red wine braised beef cheek, fried parsley

Hachis parmentier végétarien aux lentilles vertes et champignons



Vegetarian shepherd's pie with green lentils and mushrooms, green salad

DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur fondant caramel



Chocolate cake with caramel

Crumble d'ananas



Pineapple crumble



Vegan - Vegan



Végétarien - Vegetarian



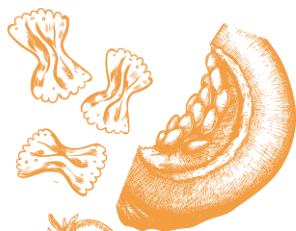
Fruits à coque - Nuts



Gluten - Gluten



Lactose - Lactose



MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Mercredi janvier 2026

ENTRÉES / STARTERS

Salade croquante, sucrine, pois chiches au zatar, oignon rouge et grenade, menthe et vinaigrette citron, tahini

Little gem lettuce salad with za'atar chickpeas, red onion and pomegranate, mint and lemon-tahini dressing with mint, parsley and pomegranate

PLATS / MAINS

Pavé de truite basse température, beurre blanc à la mandarine

Low-temperature cooked trout fillet, mandarin beurre blanc, grain crumble

Poêlée de champignons au tofu et sauce satay

Sautéed mushrooms with tofu and satay sauce

DESSERTS / DESSERTS

Tarte poire amande – *Pear and almond tart*

Salade de fruits de saison infusée

Lightly Infused Seasonal Fruit Salad



Vegan - Vegan



Végétarien - Vegetarian



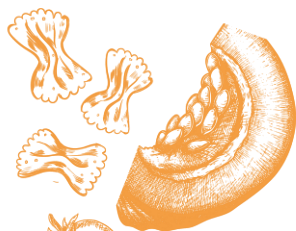
Fruits à coque - Nuts



Gluten - Gluten



Lactose - Lactose



MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Jeudi janvier 2026

ENTRÉES / STARTERS

Salade hivernale au choux rouges, patates douces rôties, comté, vinaigrette miel & moutarde



Winter salad with red cabbage, roasted sweet potatoes, Comté cheese and honey & mustard dressing

PLATS / MAINS

Poitrine de volaille cuite en basse température laquée au miel et soja

Low-temperature cooked chicken breast, honey and soy glaze, ginger and herbs

Arancini au parmesan et poivre, sauce mornay parmesan et basilic



Parmesan and pepper arancini, Parmesan mornay sauce with basil

DESSERTS / DESSERTS

Tarte croustillante aux pommes

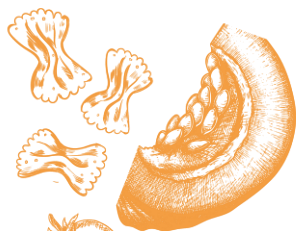


Crispy apple tart

Salade de fruits de saison infusée



Lightly Infused Seasonal Fruit Salad



MONSIEUR JACQUES

CATERING



Menu lunch box

Vendredi janvier 2026

ENTRÉES / STARTERS

Salade de mache, betterave, noisettes et œuf poché,
vinaigrette Xeres



*Lamb's lettuce salad with beetroot and poached egg, sherry
vinegar (dressing; croutons and hazelnuts served on the side)*

PLATS / MAINS

Kefta de viande, tomate et poivron et sauce à la menthe
herbes

Meat kefta with tomatoes and peppers, mint and herb sauce

Tajine de légumes de saison

Seasonal vegetable tagine with herbs, almonds and dried fruits

DESSERTS / DESSERTS

Flan chocolat, sablé aux éclats de chocolat

Chocolate flan with crunchy chocolate sable



Crumble au poire



Pear crumble