

Menu LUNCH BOX

Lundi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Salade coleslaw au raifort et aneth, mayonnaise vegan
Coleslaw salad with horseradish and dill, vegan mayo



PLATS / MAINS

Poulet chasseur, pommes de terre rôties à l'ail, thym et romarin
Hunter's chicken, Roasted potatoes with garlic, thyme and rosemary

Tortellini à la ricotta et épinards, crème de courgettes
Ricotta and spinach tortellini, zucchini cream sauce



DESSERTS / DESSERTS

Tartelette au chocolat, crumble cacao
Chocolate tartlet, cocoa crumble



Salade de fruits de saison infusée
Lightly infused seasonal fruit salad





Menu LUNCH BOX

Mardi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Salade de chou blanc, poireaux et pommes vertes,
sauce yaourt



*White cabbage, leek and green apple salad, yogurt
dressing*

PLATS / MAINS

Pavé de saumon rôti, velouté aux câpres et riz



Roasted salmon fillet, caper velouté and rice

Curry massaman au chou-fleur, pois chiches et lait de coco



*Massaman curry with cauliflower, chickpeas and coconut
milk*

DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur fondant au caramel



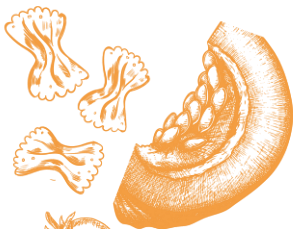
Chocolate lava cake with caramel center

Crumble d'ananas



Pineapple crumble





Menu LUNCH BOX

Mercredi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Salade de pommes de terre grenaille, cornichons aigres-doux et œufs durs



Baby potato salad with gherkins and hard-boiled eggs

PLATS / MAINS

Poitrine de poulet snackée, sauce barbecue

Pan-seared chicken breast with barbecue sauce

Arancini cacio e pepe, sauce à la truffe, scamorza fumée



Arancini cacio e pepe, truffle sauce, smoked scamorza

DESSERTS / DESSERTS

Tarte amandine

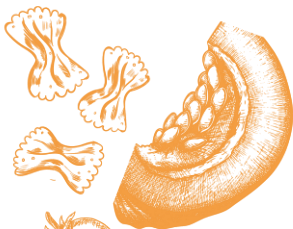
Pear and almond tart



Salade de fruits de saison infusée

Lightly infused seasonal fruit salad





Menu LUNCH BOX

Jeudi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Salade de lentilles, carottes rôties, émietté de chèvre, vinaigrette Xérès



Lentil salad with roasted carrots, crumbled goat cheese, sherry vinaigrette

PLATS / MAINS

Blanquette de veau à l'ancienne, purée de Pomme de Terre



Traditional veal blanquette, mashed potatoes

Tarte salée aux poireaux, courgettes et comté



Savory tart with leeks, zucchini and Comté cheese

DESSERTS / DESSERTS

Tarte croustillante aux pommes



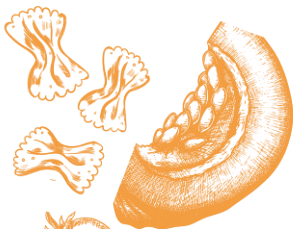
Crispy apple tart

Salade de fruits de saison infusée



Lightly infused seasonal fruit salad





Menu LUNCH BOX

Vendredi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Trio de radis et carottes en salade, vinaigrette au cidre
Radish and carrot trio salad, cider vinaigrette



PLATS / MAINS

Brochette de dinde à la mexicaine, riz façon arroz rojo
Mexican-style turkey skewers, arroz rojo-style rice

Patates douces rôties et farcies aux haricots rouges et maïs
Roasted sweet potato stuffed with red beans and corn



DESSERTS / DESSERTS

Flan chocolat, crumble aux éclats de chocolat
Chocolate flan with chocolate crumble topping



Crumble à la poire
Pear crumble

