

Menu lunch box

Lundi Mai 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Salade d'orzo aux tomates confites & mozzarella

Orzo salad with tomato confit & mozzarella



PLATS / MAINS

Sauté de veau printanier aux herbes fraîches, Trio de riz, quinoa & blé pilaf

Spring veal sauté with fresh herbs, Trio of rice, quinoa & wheat pilaf



Risotto d'orge perlé aux fèves & épinards, Courgettes & aubergines aux herbes de Provence

Pearl barley risotto with broad beans & spinach, Courgettes & aubergines with Provence herbs



DESSERTS / DESSERTS

Brownie aux framboises & coulis de fraise

Brownie with raspberries & strawberry coulis



Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad





Menu lunch box

Mardi Mai 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Salade bulgare au quinoa, radis & herbes

Bulgarian salad with quinoa, radishes & herbs



PLATS / MAINS

Poulet Gaston Gérard aux herbes fraîches, Écrasé de pommes de terre au persil & ciboulette

Gaston Gérard chicken with fresh herbs, Crushed potatoes with parsley & chives



Tortilla espagnole, poivrons confits & manchego, Poêlée de légumes de printemps

Spanish tortilla with confit peppers & manchego, Pan-fried spring vegetables



DESSERTS / DESSERTS

Crumble à la rhubarbe

Rhubarb crumble



Salade pamplemousse & menthe fraîche

Grapefruit & fresh mint salad





Menu lunch box

Mercredi Mai 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Taboulé aux choux de couleur & grenades

Tabbouleh with coloured cabbage & pomegranate



PLATS / MAINS

Brochette de dinde rôtie, sauce chimichurri, Pommes de terre rôties à l'ail & thym

Roast turkey skewer with chimichurri, Roast potatoes with garlic & thyme

Falafels lentilles & sarrasin, sauce tahini, Carottes rôties au miel & sésame

Lentil & buckwheat falafels with tahini sauce, Roasted carrots with honey & sesame



DESSERTS / DESSERTS

Tarte aux fraises

Strawberry tart



Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad





Menu lunch box

Jeudi Mai 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

ENTRÉES / STARTERS

Salade de lentilles, feta & tomates cerises
Lentil, feta & cherry tomato salad



PLATS / MAINS

Poulet tandoori à la coriandre, Riz jasmín
Tandoori chicken with coriander, Jasmine rice

Tikka masala de chou-fleur, Betteraves & navets rôtis au
curry doux
*Cauliflower tikka masala, Roasted beetroot & turnip
with mild curry*



DESSERTS / DESSERTS

Cheesecake au coulis exotique
Cheesecake with exotic coulis



Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad





MONSIEUR JACQUES

CATERING

Menu Buffet

Vendredi Mai 2026

ENTRÉES / STARTERS

Salade façon Waldorf
Waldorf-style salad



PLATS / MAINS

Wok de bœuf à la coréenne, brocoli & ail, Riz sauté au kimchi
Korean-style beef wok with broccoli & garlic, Fried rice with kimchi

Rigatoni au pesto de chou kale & noix, Assortiment de légumes rôtis
Rigatoni with creamy kale & walnut pesto, Assorted roasted vegetables



DESSERTS / DESSERTS

Tartelette au chocolat & crumble cacao
Chocolate tartlet with cocoa crumble



Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

