



# Menu lunch box

Lundi juin 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de tomates, pastèque, feta et pickles  
*Tomato, Watermelon, Feta, and Pickle Salad*



## PLATS / MAINS

Sauté de dinde façon korma, riz façon biryani  
*Turkey Korma Stir-Fry, Biryani-style rice*



Wok de nouilles udon, shiitakés, pak choï, sauce satay et œuf poché  
*Stir-fried udon noodles with shiitake mushrooms, bok choy, satay sauce, and a poached egg*



## DESSERTS / DESSERTS

Cheesecake basque  
*Basque cheesecake*



Salade de fruits, infusion à la verveine  
*Fruit salad, verbena tea*





# Menu lunch box

Mardi juin 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Taboulé aux concombres, radis, poivrons, grenade et vinaigrette aux xeres

*Tabbouleh with cucumbers, radishes, bell peppers, pomegranate and vinaigrette*



## PLATS / MAINS

Poulet rôti, crème au pesto rosso, orzo façon rizotto

*Poulet rôti, crème au pesto rosso, Orzo risotto-style*



Caponata d'aubergines à la ricotta et focaccia aux herbes de Provence

*Eggplant caponata with ricotta and focaccia with herbes de Provence*



## DESSERTS / DESSERTS

Brownie aux éclats de framboises

*Brownie with raspberry chunks*



Salade de fruits, infusion à la verveine

*Fruit salad, verbena tea*





**MONSIEUR JACQUES**

**CATERING**

# Menu lunch box

Mercredi juin 2026

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de tomates mozzarella, pesto basilic et roquette  
*Tomato and mozzarella salad with basil pesto and arugula*



## PLATS / MAINS

Sauté de veau aux olives, pommes de terre à l'anglaise  
*Sautéed veal with olives, potatoes*

Risotto de petit épeautre aux asperges et petit pois, huile verte  
*Einkorn risotto with asparagus and peas, green oil*



## DESSERTS / DESSERTS

Tarte aux fraises  
*Strawberry tart*



Salade de fruits, infusion à la verveine  
*Fruit salad, verbena tea*





# Menu lunch box

Jeudi juin 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Salade green goddess à l'avocat concombre, fève et granny smith



*Green Goddess Salad with Avocado, Cucumber, Fava Beans, and Granny Smith Apples*

## PLATS / MAINS

Poulet basquaise, semoule aux épices

*Basque-style chicken, semolina*

Tarte tatin aux légumes du soleil et burrata



*Tarte Tatin with sun-ripened vegetables and burrata*

## DESSERTS / DESSERTS

Tarte croustillante aux abricots



*Crispy apricot tart*

Salade de fruits, infusion à la verveine



*Fruit salad, verbena tea*





# Menu lunch box

Vendredi juin 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de melon, concombre, menthe fraîche et mozzarella

*Melon, cucumber, fresh mint, and mozzarella salad*

## PLATS / MAINS

Effiloché de canard façon hoisin, concombre, pickles de piment et mayonnaise hoisin

*Shredded duck with hoisin sauce, cucumber, pickled chili peppers, and hoisin mayonnaise*

Polenta crémeuse, poêlé de brocolis, épinards et haloumi

*Creamy polenta with sautéed broccoli, spinach, and haloumi*

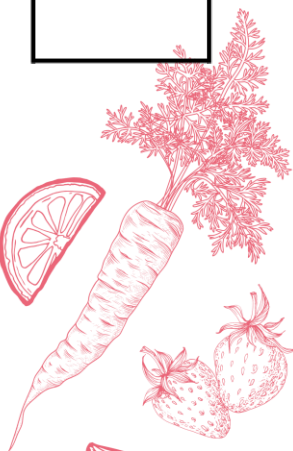
## DESSERTS / DESSERTS


Pannacotta aux griottes et crumble


*Panna cotta with sour cherries and crumble*


Salade de fruits, infusion à la verveine

*Fruit salad, verbena tea*




 Vegan - Vegan

 Végétarien - Vegetarian

 Fruits à coque - Nuts

 Gluten - Gluten

 Lactose - Lactose