



NOTRE CARTE DU PRINTEMPS

à savourer en

Livraison



Régalez vos collaborateurs et clients avec des déjeuners de travail **ZÉRO DÉCHET** !



COMMANDE SUR

www.pur-etc.fr/commander



PLATS

DISHES



NOS PLATS DE SAISON - OUR SEASONAL DISHES

9,90€

Hachis Parmentier au boeuf et mousseline de pommes de terre ✕
Shepherd's pie with beef and potato mousseline

Lasagnes végétariennes façon bolognaise / Vegetarian lasagna bolognese way ✕ ✕ ✕ ✕

Taboulé libanais au houmous, quinoa, lentilles et carottes marinées ✕ ✕ ✕ ✕ ✕
Lebanese tabbouleh with hummus, quinoa, lentils and pickled carrots

Salade New-Yorkaise au poulet, pommes, céleri, noix et raisins secs ✕ ✕ ✕
New Yorker salad with chicken, apples, celery, nuts and dried grapes

Crumble d'épinards aux champignons et noisettes / Spinach, mushrooms and hazelnut crumble ✕ ✕ ✕ ✕ ✕

NOS PLATS PREMIUM DE SAISON - OUR SEASONAL PREMIUM DISHES

11,90€  (+2€ EN FORMULE)

Saumon islandais aux épinards, riz et crème citronnée ✕
Icelandic salmon with spinach, rice and lemon cream

Curry de poulet à l'ananas et riz / Chicken curry with pineapple and rice ✕ ✕ ✕ ✕

NOS PLATS MENSUELS - OUR MONTHLY DISHES

9,90€

Plats d'avril - April's dishes :

Dal indien aux lentilles corail ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕
Coral lentils Indian Dal

Bœuf bourguignon pommes de terre ✕ ✕ ✕
Burgundy beef and potatoes

Plats de mai - May's dishes :

Lasagnes de légumes / Veggie lasagna ✕ ✕ ✕ ✕

Crumble de poireau à l'égléfin et purée de pomme de terre ✕
Leek and haddock crumble with mashed potatoes

Plats de juin - June's dishes :

Crumble de légumes printaniers et béchamel au comté ✕ ✕ ✕ ✕
Spring veggies crumble and comté béchamel sauce

Chili con carne au riz / Chili con carne with rice ✕ ✕ ✕ ✕ ✕

COMMANDES EN LIGNE :



Économisez **0,50€ ou 1€** pour tout bocal rendu lors de la livraison ou en restaurant !

Save 0,50€ to 1€ for every jar you give back while getting delivered or in our restaurants !



Végétarien
Vegetarian



Végan
Vegan



Sans lactose
Lactose-free



Sans gluten
Gluten-free



Relevé
Spicy

* Traces éventuelles / Possible traces

ENCAS

SNACKS

Quiche du moment / Current quiche	5,90€
Clafoutis aux carottes, petits pois et curry / Carrots, peas and curry clafoutis	5,90€
Salade de penne à la crème citronnée au saumon, fenouil et petits pois Penne salad with salmon lemon cream, fennel and peas	6,90€
Soupe du moment (selon la météo) / Current soup (depending on weather)	6,50€
Buddha bowl (bol de légumes frais et céréales) et vinaigrette balsamique Buddha bowl (fresh veggies and cereal bowl) with balsamic dressing	6,90€
Toasté au houmous et compotée de poivrons / Hummus and bell pepper compote sandwich	5,90€
Toasté au pesto rosso et fromage frais aux herbes Pesto rosso and cream cheese with herbs sandwich	5,90€
Croque Monsieur jambon-emmental / Croque Monsieur with ham and emmental	5,90€



ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ITEMS

Salade verte et vinaigrette balsamique Side salad with balsamic dressing	4,40€
Scone au fromage / Cheese scone	3,90€
Cake salé aux olives vertes, épinards et tomates séchées Green olives, spinach and dried tomatoes savory cake	4,20€

**CLICK & COLLECT | LIVRAISON
PLATEAUX REPAS | ÉVÉNEMENTS**



Rendez-vous sur :
www.pur-etc.fr/commander



DESSERTS



NOS PÂTISSERIES MAISON 3,90€
OUR HOMEMADE PASTRIES

Cookie aux pépites de chocolat Chocolate chips cookie	
Scone au chocolat / Chocolate scone	
Cake moelleux au citron et au pavot Mellow lemon and poppy seeds cake	
Carrot'cake	
Brownie chocolat noir / Chocolate and nuts brownie	
Tarte crumble aux fruits / Fruit crumble tart	
Avril : Cake aux pépites de chocolat et noix de coco	
April : Chocolate chips and coconut cake	
Mai : Marbré pistache framboise	
May : Pistachio and raspberry marble cake	
Juin - June : Banana Bread / Banana Bread	
Fondant au chocolat et amandes Almond and chocolate fondant	4,40€
Carré d'avoine nappé au chocolat Oat cookie topped with chocolate	4,40€

NOS DESSERTS PREMIUMS - PREMIUM DESSERTS

Part de cheesecake au citron Lemon cheesecake slice	5,90€ ^{+1,50€}
Cup Granola au fromage blanc et pommes Granola cup with cottage cheese and apples	5,90€ ^{+1,50€}

NOS VERRINES - OUR GLASSES 4,40€

Mousse cheesecake, gelée de rhubarbe et confiture de fraise Cheesecake mousse, rhubarb jelly and strawberry jam	
Compote du moment / Current compote	
Duo compote du moment & fromage blanc Compote and cottage cheese duo	
Avril : Petit pot de crème chocolat noisette April : Little cup of chocolate and hazelnuts cream	
Mai : Panna Cotta au coulis de fraise, basilic et vanille May : Panna Cotta with strawberry coulis, basil and vanilla	
Juin : Crème caramel June : Caramel cream	

FORMULES

MEAL DEALS

PUR'CROQUE



+



+



1 Encas / 1 Snack + 1 Dessert / 1 Dessert + 1 Boisson / 1 Drink

1 Eau 50 cl / 1 Water 13,40€ P

1 Jus frais 28 cl / 1 Fresh Juice 15,40€ P

PUR'DÉLICE



+



+



1 Plat / 1 Dish + 1 Dessert / 1 Dessert + 1 Boisson / 1 Drink

1 Eau 50 cl / 1 Water 15,00€ P

1 Jus frais 28 cl / 1 Fresh Juice 17,40€ P

P Supplément en formule pour les produits Premium. / Extra charge on Premium products in meal deals.

COMMANDES EN LIGNE : Économisez **0,50€ ou 1€** pour tout bocal rendu lors de la livraison ou en restaurant !



PUR'BOX



NOS PLATEAUX REPAS ZÉRO DÉCHET



Plateaux repas livrés dans un coffret individuel en bois avec couverts et petit pain.

Commande de 4 plateaux repas minimum. Les coffrets avec bocaux et couverts sont récupérés par nos soins dans les 48h. Tout coffret repas non restitué sera facturé 25€ TTC pièce.

LE CHAUD

Plat chauffé par nos soins avant départ en livraison.

PARMENTIER 23€ TTC / 20,90€ HT

Salade verte et vinaigrette balsamique - Hachis parmentier au bœuf et mousseline de pomme de terre - Fondant au chocolat et amandes

DOLCE VITA 23€ TTC / 20,90€ HT

Salade verte et vinaigrette balsamique - Lasagnes végétariennes façon bolognaise - Tarte crumble aux fruits de saison

ESSENTIEL 23€ TTC / 20,90€ HT

Buddha bowl (bol de légumes frais et céréales) et vinaigrette balsamique - Crumble d'épinards aux champignons et noisettes - Fondant au chocolat et amandes

VOYAGE 23€ TTC / 20,90€ HT

Buddha bowl (bol de légumes frais et céréales) et vinaigrette balsamique - Taboulé libanais au houmous, quinoa, lentilles et carottes marinées - Carrot'cake

PREMIUM 25€ TTC / 22,75€ HT

Quiche du moment - Curry de poulet à l'ananas et riz - Mousse cheesecake, gelée de rhubarbe et confiture de fraise

OCÉAN 25€ TTC / 22,75€ HT

Quiche du moment végétarienne - Saumon islandais aux épinards, riz et crème citronnée - Duo de compote, fromage blanc et pépites de chocolat

LE FROID

CHAMPÊTRE 23€ TTC / 20,90€ HT

Quiche du moment végétarienne - Salade de penne à la crème citronnée au saumon, fenouil et petits pois - Carré d'avoine nappé au chocolat

ZEN 23€ TTC / 20,90€ HT

Duo de houmous et compotée de poivron - Salade New-Yorkaise au poulet, pommes, céleri, noix et raisins secs - Brownie chocolat noix

LES ÉPHÉMÈRES

PLATEAU DU JOUR 23€ TTC / 20,90€ HT

Entrée sélectionnée par le restaurant - Plat sélectionné par le restaurant - Dessert sélectionné par le restaurant.

PLATEAU D'AVRIL 23€ TTC / 20,90€ HT

Salade verte et vinaigrette balsamique - Bœuf bourguignon pommes de terre - Cake aux pépites de chocolat et noix de coco

PLATEAU DE MAI 23€ TTC / 20,90€ HT

Quiche du moment végétarienne - Crumble de poireau à l'Égline et purée de pomme de terre - Marbré pistache framboise

PLATEAU DE JUIN 23€ TTC / 20,90€ HT

Cake salé aux olives vertes, épinards et tomates séchées - Crumble de légumes printaniers et béchamel au comté - Banana Bread

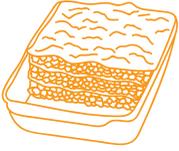


TRAITEUR



FORMATS FAMILIAUX ET MINIATURES

Produits fournis froids à consommer le jour même ou le lendemain. Délai de livraison : 2 à 6 jours selon les produits.



LES PLATS ET ENCAS EN FORMAT FAMILIAL

PRIX TTC

Plat à la carte en format barquette 33,00€

Barquette familiale environ 2,5 kg (6 à 8 personnes), soit 4,12€ / personne

Plat Premium à la carte en format barquette 45,00€

Barquette familiale environ 2,5 kg (6 à 8 personnes), soit 5,62€ / personne

Salade de pâtes à la carte en format barquette 19,00€

Barquette familiale environ 1,5 kg (6 à 8 personnes), soit 2,37€ / personne



LES VERRINES SALÉES (1 repas = 2 à 3 verrines)

PRIX TTC

Plat à la carte ou salade de pâtes en verrine 3,80€

Verrine d'environ 110 g - Minimum 40 verrines par plat

Plat Premium à la carte en verrine 4,80€

Verrine d'environ 110 g - Minimum 40 verrines par plat

Bocal de Houmous bio maison 9,00€

Bocal de 500 ml



LES PÂTISSERIES SALÉES ENTIÈRES À COUPER

PRIX TTC

(1 repas = 8 à 10 bouchées)

Clafoutis salé à la carte 25,00€

8 parts ou 48 bouchées, soit 0,52€ / bouchée

Quiche de la semaine 25,00€

8 parts ou 48 bouchées, soit 0,52€ / bouchée

Cake salé à la carte 21,00€

12 parts ou 48 bouchées, soit 0,44€ / bouchée

LES GÂTEAUX ENTIERS À COUPER

PRIX TTC

(1 dessert = 3 à 4 bouchées)

Cake entier à la carte : citron pavot, carrot'cake, cake du mois 21,00€

12 parts ou 48 bouchées, soit 0,44€ / bouchée

Brownie au chocolat 31,00€

16 parts ou 64 bouchées, soit 0,48€ / bouchée

Tarte crumble aux fruits de saison 31,00€

16 parts ou 64 bouchées, soit 0,48€ / bouchée

Cheesecake au citron 25,00€

8 parts ou 32 bouchées, soit 0,78€ / bouchée

Autres pâtisseries en formats individuels : voir carte 3,90€



LES VERRINES SUCRÉES - SWEET GLASSES

PRIX TTC

Verrines du moment VOIR CARTE

Verrine d'environ 110 g

Compote du moment en vrac 6,00€

Bocal de 500 ml

Fromage blanc nature fermier 25% 20,00€

Seau de 2,5 kg

Options : Pain noir bio céréales paquet 8 tranches : 2,90€ - Kits couverts biodégradables : 0,50€ - Gobelet carton 25 cl : 0,10€.



JUS FRAIS PRESSES

FRUITS & LÉGUMES DE SAISON



FRESH JUICES

Jus frais / Fresh juice 28 cl	4,90€
Jus frais / Fresh juice 42 cl	5,90€

POMME UN OURAGAN

pomme, carotte, gingembre / apple, carrot, ginger

RACINE QUEEN

pomme, betterave, carotte, curcuma
apple, beet, carrot, turmeric

FRESH FROM DESIRE

pomme, nectar de fraises, kiwi, gingembre
apple, strawberry nectar, kiwi, ginger

RHU'BARBIE GIRL

pomme, rhubarbe, nectar de fraises
apple, rhubarb, strawberry nectar

RÉSISTE

pomme, carotte, rhubarbe, curcuma
apple, carrot, rhubarb, turmeric

CŒUR SPIRULINE* P (+1€)

pomme, kiwi, SPIRULINE* / apple, kiwi, SPIRULINA*

*La spiruline est un superaliment : algue, véritable bombe de protéine et vitamines, elle favorise la digestion, mais elle protège aussi le cœur et contribue à la lutte contre le cancer. Notre spiruline est cultivée en Alsace ou dans des fermes solidaires au Burkina Faso. / *Spirulina is an algae powder known as a superfood. It's high in protein and vitamins. It aids digestion, protects the heart and contributes to the fight against cancer.



BOISSONS FRAÎCHES

FRESH DRINKS

Eau plate / Eau gazeuse 50 cl	2,20€
Still water / Sparkling water 50 cl	
Limonade ou Cola bio & équitable OXFAM	3,50€
OXFAM organic & fairtrade lemonade or coke	
Thé glacé Ethiquable bio Gingembre - Citron	3,50€
Ethiquable ginger - lemon iced tea	
Infusion glacée Ethiquable bio Hibiscus - Litchi	3,50€
Ethiquable hibiscus and litchi iced infusion	
Bionade Citron - Bergamote	3,50€
Organic lemon - bergamot lemonade	
PUR'Bière bio 33 cl	5,50€
Organic beer 33 cl	



MODALITÉS DE COMMANDE, LIVRAISON ET RÈGLEMENT :

Commande sur www.pur-etc.fr/commander

Modalités de commandes et livraison à voir avec le restaurant concerné.