



**délibio**

BIO ET LOCAL EN BOCAL

# RENDRE ACCESSIBLE L'ALIMENTATION DURABLE

Catalogue de prix  
Plateaux repas

delibio.fr

hello@delibio.fr | 07 69 67 68 75

## Un repas « comme au restaurant »

Notre carte **100% bio** change tous les jours. Travaillant avec des **produits frais et locaux**, nos cuisiniers créent des recettes selon l'inspiration des denrées récoltées par les agriculteurs.

**Demandez-nous le menu dès le vendredi** pour la semaine suivante !

Tous les prix affichés dans ce catalogue sont **HT**.

### Nos plateaux repas zéro déchet : 22€

Mise en appétit  
Plat des chefs végétarien ou carné  
Pain (+1€ sans gluten)  
Douceur

**Fromage : +2€**

Nous proposons également des formules sur-mesure pour les plateaux repas,

## Les boissons

Eau plate	1.64€/50cl - 2.50€/litre
Eau pétillante	2€/50cl - 3€/litre
Jus de fruits - pur jus	4.09€/50cl - 8€/litre
Jus de fruits pressés maison	5€/50cl - 9.55€/litre
Boisson maison selon saison	5€/50cl - 9.55€/litre
Vin blanc - Côtes du Rhône ou Beaujolais	15€ la bouteille
Vin rouge - Côtes du Rhône ou Beaujolais	15€ la bouteille

# Les informations pratiques

## Livraison du lundi au vendredi

- **Plateaux repas livrés avant 12h30.**
- Prise de commande **jusqu'à 10h la veille de votre déjeuner** (avant jeudi 15h pour une livraison le lundi afin de pouvoir gérer les approvisionnements). Et plus tôt, c'est encore mieux !
- **Forfait livraison de 20€** à Lyon et Villeurbanne (hors Lyon 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 9<sup>ème</sup>). Ce service comprend la livraison, la récupération des contenants ainsi que la vaisselle. Contactez-nous pour les autres secteurs.

## Zéro déchet

Hormis les serviettes en papier recyclé et compostable, nous venons **récupérer tous les contenants** (bocaux, couverts, bouteilles et verres) le jour même ou le lendemain de la livraison. Nous nous réservons le droit de les facturer s'ils ne sont pas retournés.

## Mode d'emploi

Les plateaux repas sont prêts à être dégustés ! Les plats ainsi que certaines entrées sont **livrés chauds** dans des caisses isothermes.

## Quelques-unes de nos recettes

**Mises en appétit** : Velouté de courges aux épices - Mousse de betterave à la noisette - Salade méditerranéenne

---

**Plats des chefs végétariens** : Dhal de lentilles corail & courge - Lasagnes courge, gorgonzola & noisette - Risotto de champignons & légumes confits

---

**Plats des chefs carnés** : Navarin d'agneau & légumes de saison - Poivrons farcis à l'italienne - Tajine de bœuf aux épices douces

---

**Douceurs** : Brownie choco-noisette - Panna cotta kiwi - Crème citron & crumble spéculoos


# L'innovation au service d'une alimentation durable

## Notre philosophie

### Une démarche écoresponsable

- Fait maison
- 100% agriculture biologique (certification Ecocert) 
- Produits locaux en circuits courts 
- Zéro déchet (bocaux en verre et contenants réutilisables) 
- Objectif : contribuer à la préservation de l'environnement
- Une approche compatible avec la RSE

### Une fabrication innovante

- Un service d'avant-garde qui rend la qualité accessible
- Des produits sains et savoureux : les meilleurs produits de la région préparés avec une cuisson respectueuse des aliments 
- Un équilibre alimentaire pour préserver la santé et favoriser le bien-être

## Nos prestations

- Déjeuners en commande groupée
- Plateaux repas livrés chauds
- Cocktails et buffets
- Petits-déjeuners et pauses gourmandes
- Mariages et événements en tous genres

## À chacun son repas

Nos plats peuvent être adaptés aux différents régimes alimentaires : végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose.

## Notre péché mignon ?

Remettre des variétés anciennes de légumes au goût du jour, telles que les topinambours et les panais.

## Obtenir un devis

En ligne : [delibio.fr](https://delibio.fr)

Par téléphone : 07 69 67 68 75

Par e-mail : [hello@delibio.fr](mailto:hello@delibio.fr)

## Suivre nos aventures

