



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 à la maison »

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

Contactez-nous pour connaître le menu !

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

Notre plateau repas zéro déchet : 17€

Entrée : crudité/salade

Plat du jour végétarien ou carné

Pain

Compote / Yaourt / Fruit(s) - Option douceur : +2€

Fromage : +2€

Plateau repas sans gluten : 18€

Quelques-unes de nos recettes

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

.....
Plats végétariens & carnés : Dhal de lentilles corail & courge - Navarin d'agneau & légumes de saison - Lasagnes courge, gorgonzola & noisette - Tajine de bœuf aux épices douces

Les plats des chefs sont particulièrement raffinés.

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

Les boissons

Eau plate	2.50€/litre
Eau pétillante	3€/litre
Jus de fruits - pur jus	8€/litre
Jus de fruits pressés maison	9.55€/litre
Boisson maison selon saison	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. Ce service comprend la livraison, la récupération des contenants ainsi que la vaisselle. Contactez-nous pour les autres secteurs.

Zéro déchet

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** (ou à la bonne température) dans des caisses isothermes.


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 & implantations

- **La Commune** : rendez-vous à La Commune, Lyon 7, pour déguster une cuisine de bistrot.
- **Les bocaux** : ils sont disponibles auprès de nos partenaires ou en plateaux repas livrés chauds.
- **Le service traiteur** : festivals, mariages, séminaires, inaugurations, anniversaires... tout est permis pour vous faire passer un moment gourmand !

À chacun son repas

Nos plats peuvent être adaptés aux différents **régimes alimentaires** : végétarien, végan, 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

Par téléphone : 07 69 67 68 75

Par e-mail : hello@delibio.fr

Suivre nos aventures

