



**delibio**

BIO ET LOCAL EN BOCAL

# RENDRE ACCESSIBLE L'ALIMENTATION DURABLE

Catalogue de prix  
Plateaux repas

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

[hello@delibio.fr](mailto: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, végétal, 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](http://delibio.fr)

Par téléphone : 07 69 67 68 75

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

### Suivre nos aventures

