



BECHU LAPIERRE
NANTERRE

CARTE PLATEAUX REPAS ÉTÉ 2026

2 Rue du Marché NANTERRE 92000
commercial@bechulapierrenanterre.fr

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h

www.bechulapierrenanterre.fr

GAMME RÉUNION

23.70€ H.T

Kit couverts en bois, gobelet & un petit pain inclus



— MENU VIANDE —

Suprême de melon & carpaccio de bœuf séché
OU Salade crétoise : fêta, olives, concombre, oignon rouge

Riz multicolores, poivron, concombre, olive, oignon rouge
&

Poulet mariné aux épices
OU Rôti d'agneau au thym

Fromage affiné & raisin frais
Petit pain, beurre demi-sel

Eclair vanille

— MENU POISSON —

Jardin d'haricots verts, noisettes, parmesan, vinaigrette aux agrumes
OU Salade niçoise au parfum d'huile d'olive

Boulgour aux petits légumes
&

Saumon grillé à la plancha
OU Cabillaud laqué à la tomate

Fromage affiné & raisin frais
Petit pain, beurre demi-sel

Flan crémeux à la vanille

— MENU VÉGÉTARIEN —

Cœur de sucrine, parmesan, croûtons, sauce César
OU Melon, pastèque, fêta & menthe

Salade de penne, petit pois, tomate confite, parmesan
&

Tourte salée chèvre, poireaux
OU Tourte salée courgette & fêta

Fromage affiné & raisin frais
Petit pain, beurre demi-sel

Méli-mélo de fruits frais

— MENU VIANDE —

Jeunes pousses d'épinard & œuf mimosa
OU Tapenade d'olives noires, tomate confite & verdurette

Billes de pâtes aux petits légumes
&
Magret de canard, balsamique & miel
OU Bœuf en émincé, moutarde graines

Fromage affiné & abricot moelleux
Petit pain graines, beurre demi-sel

Graines de chia, coulis de fraises & fraises fraîches

— MENU POISSON —

Effeillé de saumon fumé & purée d'avocat citronné
OU Pétales de tomates, mozzarella, vinaigrette d'agrumes

Quinoa, mangue verte, suprêmes de pamplemousse
&

Darne de saumon, sauce aux herbes
OU Filet de loup, sauce vierge

Fromage affiné & abricot moelleux
Petit pain graines, beurre demi-sel

Tarte muesli citron & framboise

— MENU VÉGÉTARIEN —

Duo de carottes multicolores & suprêmes d'oranges
OU Blancs de poireaux, vinaigrette & émietté d'œuf dur

Summer bowl : quinoa multicolores, grenade, féta, fève de soja, maïs
OU Gnocchetti au pesto de basilic, parmesan

Fromage affiné & abricot moelleux
Petit pain graines, beurre demi-sel

Millefeuille aux framboises fraîches

GAMME HEALTHY

29.70€ H.T

Kit couverts en bois, gobelet & un petit pain graines inclus



COFFRET PRESTIGE

44.00€ H.T

Kit couverts en inox, un verre & 2 petits pains nature et graines inclus



— MENU VIANDE —

Pâté croûte Richelieu

Pavé de bœuf, sauce chimichurri
Salade de légumes verts & pomme Granny

Effeillé de tête de moine & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

— MENU POISSON —

Tarama "maison", réduction de betteraves,
jus de citron & petits toasts de pain grillé

Blanc de turbot, fine ratatouille & cœur de sucrine rôtie

Effeillé de tête de moine & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

— MENU VÉGÉTARIEN —

Tartelette provençale aux légumes grillés

Salade de pommes de terre nouvelles
& petites pointes d'asperges vertes

Effeillé de tête de moine & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment