

Zone 1 (75, 92, 93, 94)

Hiver 2015



Déjeuner Livré
équilibre & nutrition



PRODUITS ARTISANAUX DE NOS RÉGIONS ET DE NOS TERROIRS

Déjeuner Livré a composé des recettes simples et gastronomiques pour illustrer les saveurs authentiques de France avec des produits régionaux, mettant en scène nos terroirs et nos artisans.

Qualité et Goût : Bons pour la Santé et la Nature

Les plateaux-repas Déjeuner Livré sont réalisés avec des ingrédients frais sélectionnés pour leur goût et certains pour leurs labels de qualité. Cuisinés par des Chefs dans la matinée de la livraison pour garantir leur fraîcheur, les plateaux-repas Déjeuner Livré vous offrent des repas complets et savoureux avec des recettes saines et nutritionnelles.

Volailles fermières

62,5% des volailles sélectionnées par Déjeuner Livré sont fermières et élevées toute l'année en plein air avec une alimentation 100% végétale, riche en minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales.

Poissons et crustacés de pêche durable

Déjeuner Livré préserve les espèces de la mer en voie de disparition en les sélectionnant de manière responsable.

Produits laitiers AOC ou AOP

La majorité des produits laitiers sélectionnés sont des appellations d'origine contrôlée ou protégée (AOC ou AOP), ou issue de l'agriculture biologique ou encore d'origine française.

Pain BIO

Déjeuner Livré choisit essentiellement du pain BIO.

Volailles, poissons, produits laitiers, pain, légumes, fruits, céréales, épices : plus de 160 ingrédients labélisés

Selon la charte d'engagement nutritionnel de Déjeuner Livré, plus de 160 ingrédients labélisés ont été sélectionnés dans les recettes des plateaux-repas ; AOC, AOP, artisanaux, BIO, fermiers, IGP, Label Rouge, locavores, origine France, issus d'une filière certifiée "pêche durable"...



Les ingrédients labélisés de saison sont favorisés :
AOC, AOP, fermiers, agriculture biologique, agriculture raisonnée...



Les espèces en voie de disparition sont préservées.



Les menus sont réalisés le jour même de la livraison pour conserver la fraîcheur et les vitamines.



Valorisation nutritionnelle par un laboratoire certifié



L'emballage éco friendly est soigneusement sélectionné pour réduire l'empreinte carbone sur la planète.



Le développement durable s'exprime dans la création d'une gastronomie de qualité.



Déjeuner Livré en série limitée

Déjeuner Livré lance huit séries limitées de verres sérigraphiés. Chaque design est inspiré des nombreuses collections de Déjeuner Livré depuis sa création en 2005.

SOMMAIRE

Plateaux-repas	p.04	Descriptif de l'Emballage	p.26
Sandwichs	p.16	Programme de Fidélité	p.27
Cocktails	p.18	Responsabilité Sociétale en Entreprise	p.29
Petit Déjeuner	p.22	Commande et Livraison	p.29
Cave et Boissons	p.24		

Homard en médaillon de petits légumes d'hiver, aioli vert d'herbes - Brochettes de Saint-Jacques issues de pêche durable à la vanille Bourbon, émulsion roquette-épinard, boulgour à la mangue, tomate et coriandre thai, mousseline de patates douces au gingembre et wakamé - Tartelette de chocolat blanc à la confiture d'églantine, chantilly à la vanille de Madagascar.

DL AQUITAINE

18.72 € HT
20.59 € TTC

ENTRÉE

Rillettes de sardine et quinoa rouge au piment d'Espelette AOP, petits croûtons à l'huile d'olive.

PLAT

Filet de volaille rôtie, crème de cèpes bouchons à la bordelaise, riz façon poule au pot, carottes, poireaux et céleri, vinaigrette à l'huile de noix du Périgord.

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary.

Rouge : **Bordeaux**, Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild.

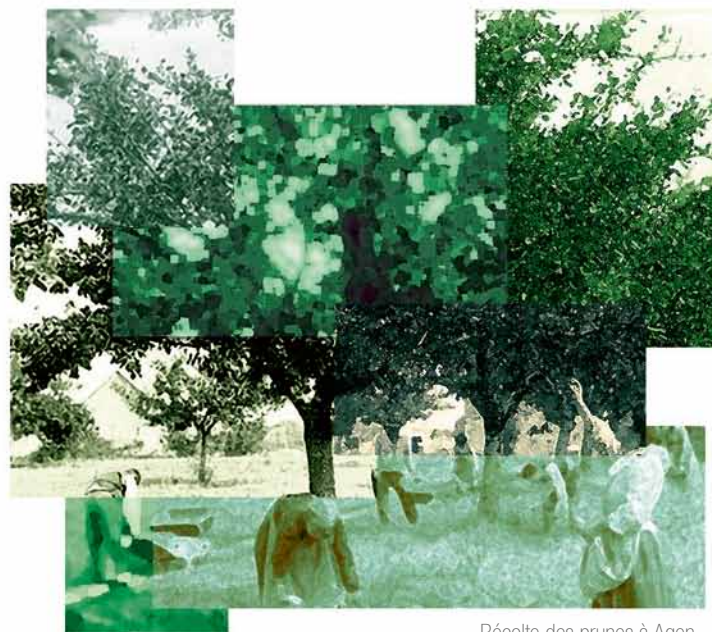
FROMAGE

Tomme des Pyrénées IGP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Flan aux pruneaux d'Agen IGP et coulis de caramel.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Récolte des pruneaux à Agen



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir aquitain :

Piment d'Espelette AOP

Pruneaux d'Agen IGP



Commande
Le jour
même

Huile de noix du Périgord

Tomme noire des Pyrénées IGP & Noix du Périgord AOP

8 Ingrédients labélisés : ● Huile de noix du Périgord **Terroir** ● Noix du Périgord **AOP** ● Pain **BIO** ● Piment d'Espelette **AOP** ● Pruneaux d'Agen **IGP** ● Quinoa Rouge **BIO** ● Tomme Noire des Pyrénées **IGP** ● Vinaigre à base de cidre **AOP**.



Pour votre santé, pratiquez une activité

DL AUVERGNE

21.02 € HT
23.12 € TTC



ENTRÉE

Œuf poché façon meurette, cake au cantal AOP, petite salade de chou et haricots rouges à l'huile de noix.

PLAT

Filet de dinde fermière Label Rouge rôti à la moutarde de Charroux, lentilles vertes du Puy AOP, oignons, fèves de soja et pommes du Limousin AOP à l'huile de pépins de raisin.

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Vallée de la Loire**, Sancerre, Les Châtaigniers. 
Rouge : **Bourgogne**, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive. 

FROMAGE

Saint-Nectaire AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Religieuse déstructurée à la crème de marrons d'Aubenas, chantilly légère au miel.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Fabrication du cantal



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir auvergnat :

Cantal AOP

Marrons d'Aubenas



Lentilles vertes du Puy AOP, Pommes du Limousin AOP & Moutarde de Charroux Saint-Nectaire AOP

9 Ingrédients labélisés : ● Cantal AOP ● Marrons d'Aubenas Terroir ● Filet de dinde Fermière Label Rouge ● Lentilles vertes du Puy AOP
● Moutarde de Charroux Terroir ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Pommes Royal Gala du Limousin AOP ● Saint-Nectaire AOP.



DL NORMANDIE 22.28 € HT 24.51 € TTC

ENTRÉE

Mini-buns de saumon fumé Label Rouge au Sainte-Maure, tagliatelles de céleri rémoulade.

PLAT

Filet de carrelet issu de pêche durable à la crème de Normandie, risotto au camembert AOP, poêlée de champignons de Paris et petits pois à la ciboule thai.

FROMAGE

Livarot AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Crème aux œufs à la confiture de lait et au calvados.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Fabrication du cidre

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary.

Blanc : **Vallée de la Loire**, Sancerre, Les Châtaigniers.



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir normand :

Fromage blanc de Normandie

Calvados



Camembert de Normandie AOP, Crème épaisse de Normandie & Vinaigre de cidre

Livarot AOP

11 Ingrédients labélisés : ● Camembert de Normandie AOP ● Crème épaisse de Normandie Terroir ● Filet de Carrelet issu de pêche durable ● Fromage blanc Terroir ● Livarot AOP ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Parmigiano Reggiano AOP ● Piment d'Espelette AOP ● Saumon fumé d'Écosse Label Rouge ● Vinaigre de cidre Terroir.



DL RHÔNE-ALPES

22.28 € HT
24.51 € TTC

ENTRÉE

Pavé de confit de canard au foie gras mi-cuit et oignons doux des Cévennes AOP, artichauts romanesco et sauce au miel.

PLAT

Filet de volaille fermière Label Rouge rôti à l'émulsion de citron confit, comme un tajine de pommes de terre, carottes, aubergines, pois chiches et olives de Nîmes AOP à la vinaigrette d'huile de Nyons AOP.

FROMAGE

Comté AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Entremet tout chocolat aux framboises, crème anglaise au nougat de Montélimar.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Cueillette des olives

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary.

Rouge : **Bourgogne**, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive.



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir Rhône-Alpes :

Oignons doux des Cévennes AOP

Nougat de Montélimar



Olives vertes de Nîmes & huile d'olive de Nyons AOP

Comté AOP

9 Ingrédients labélisés : ● Comté AOP ● Huile de Nyons AOP ● Noix du Périgord AOP ● Nougat de Montélimar Terroir ● Oignons doux des Cévennes AOP ● Olives vertes de Nîmes Picholine AOP ● Pain BIO ● Piment d'Espelette AOP ● Suprême de poulet Fermier Label Rouge.



DL ÎLE-DE-FRANCE 24.98 € HT 27.48 € TTC

ENTRÉE



Tarte cressonnière d'Essonne aux épinards et chèvre fondant, quenelle de chantilly à la moutarde de Meaux.

PLAT

Saumon labélisé en robe de mayonnaise d'herbes aromatiques, macédoine de haricots verts, petits pois et carottes d'Île-de-France à l'huile d'olive vierge.

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary. 

Rouge : **Vallée de la Loire**, Bourgueil, Trinch I, Catherine et Pierre breton.  

FROMAGE

Brie de Meaux fermier AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Angel Cake aux pralines de Montargis.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Fabrication de la moutarde de Meaux



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir parisien :

*Cresson d'Essonne Locavore
& moutarde de Meaux Locavore*

*Pralines de
Montargis Locavores*



Carottes et navets Locavores

Brie de Meaux fermier AOP Locavore

9 Ingrédients labélisés : ● Brie de Meaux **fermier AOP** et **Locavore** ● Carotte **Locavore** ● Cresson d'Essonne **Locavore** ● Moutarde de Meaux **Terroir** et **Locavore** ● Navet **Locavore** ● Noix du Périgord **AOP** ● Pain **BIO** ● Pralines de Montargis **Terroir** et **Locavore** ● Saumon **BIO**.



DL BOURGOGNE

26.42 € HT
29.06 € TTC

ENTRÉE

Hure de volaille aux herbes à la moutarde de Bourgogne IGP et aux oignons d'Auxonne, sauce aigre-douce de cassis, petits croûtons frottés au thym.

PLAT

Filet de bœuf au vin rouge de Bourgogne AOC, gougère farcie à la duxelles de champignons, crème de polenta et chou romanesco cuit à l'anglaise.

FROMAGE


Chaource AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.


DESSERT

Bûchette de marrons d'Aubenas au cassis de Bourgogne.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary. 

Rouge : **Bourgogne**, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive. 



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir bourguignon :

Oignons d'Auxonne & Moutarde de Bourgogne IGP

Crème de cassis & marrons d'Aubenas



Fabrication de la crème de cassis



Vin de Bourgogne AOC

Chaource AOP

9 Ingrédients labélisés : ● Chaource AOP ● Crème de cassis Terroir ● Marrons d'Aubenas Terroir ● Moutarde de Bourgogne IGP ● Moutarde de Meaux Locavore ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Oignons d'Auxonne Terroir ● Vin rouge des Coteaux Bourguignons AOC.



DL OUTRE-MER 27.32 € HT 30.05 € TTC

ENTRÉE

Gambas labélisées flambées au vieux rhum en croûte de sésame noir et blanc, samoussa d'avocat, de mangue et de concombre, sauce aigre-douce.

PLAT

Saint-Jacques issues de pêche durable à la vanille bourbon, émulsion de roquette et épinard, boulgour à la mangue, tomate et coriandre thaï, mousseline de patates douces au wakamé.

FROMAGE

Brousse de brebis aux herbes, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Panna cotta à la noix de coco, cerises amarena et gelée de fruits de la passion au sucre de canne.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Récolte de cannes à sucre

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary.

Rouge : **Bourgogne**, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive.



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir antillais :

Vieux Rhum

Sucre de canne

Commande
La veille



Vanille bourbon

8 Ingrédients labélisés : ● Gambas BIO ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Piment d'Espelette AOP ● Rhum vieux Clément Terroir ● Saint-Jacques issues de pêche durable ● Sirop de sucre de canne Terroir ● Vanille bourbon Terroir.



Pour votre santé, pratiquez une activité

DL BRETAGNE

29.52 € HT
32.47 € TTC

83%
d'ingrédients
BIO

ENTRÉE

Crabe de mer aux perles de hareng, bavaroise de chou-fleur breton à la grecque de fenouil et petits pois.

PLAT

Volaille fermière rôtie à la crème de vinaigre de cidre breton, salade d'avoine, carottes, artichauts et pois gourmands à l'huile d'olive vierge.

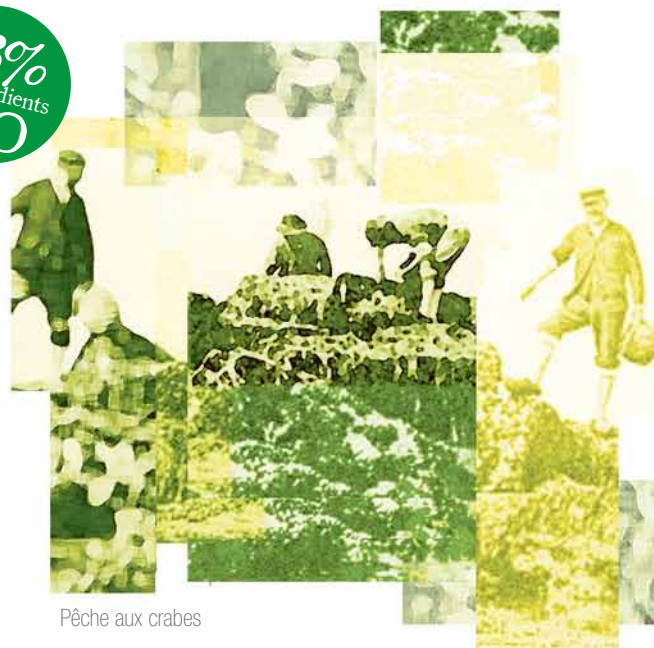
FROMAGE

Camembert, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Tarte « sablé breton », mousse légère au citron.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Pêche aux crabes

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary.

Rouge : **Vallée de la Loire**, Chinon, Château de Vaugaudry.



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir breton :



Vinaigre de cidre breton

22 Ingrédients labélisés : ● Beurre de baratte doux BIO ● Camembert BIO ● Carotte BIO ● Chou-fleur breton Terroir et BIO ● Crème liquide BIO ● Farine BIO ● Fenouil BIO ● Filet de poulet fermier BIO ● Flocons d'avoine BIO ● Fromage blanc BIO ● Huile d'olive vierge extra fruitée BIO ● Jus de citron BIO ● Mayonnaise BIO ● Noix du Périgord AOP ● Oignons jaunes BIO ● Pain BIO ● Petits pois BIO ● Piment d'Espelette AOP ● Pois gourmands BIO ● Radis roses BIO ● Sauce shoyu BIO ● Vinaigre de cidre BIO.



DL LANGUEDOC ROUSSILLON

30.33 € HT

33.36 € TTC

ENTRÉE

Homard en médaillon de petits légumes d'hiver, aioli vert d'herbes.

PLAT

Filet de cabillaud du Pacifique en croûte d'herbes aux amandes, parmentière de brandade de morue à l'ail rose de Lautrec Label Rouge IGP, pommes de terre grenaille et haricots verts à l'huile d'olive extra-vierge.

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary.

Rouge : **Languedoc-Roussillon**, Corbières, Château Ollieux Romanis.

FROMAGE

Pélardon AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Dacquoise pistache abricot, bavaoise à la vanille de Madagascar, petit calisson.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.

Moulin à huile d'olive



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir du Languedoc Roussillon :

Herbes de Provence

Calisson



Ail rose de Lautrec Label Rouge IGP

Pélardon AOP

5 Ingrédients labélisés : ● Ail rose de Lautrec Label Rouge IGP ● Calisson Terroir ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Pélardon AOP.



Terroir

Pour votre santé, pratiquez une activité

DL ALSACE

31.32 € HT
34.45 € TTC

ENTRÉE

Foie gras d'oie d'Alsace en croûte d'amandes, chutney de cerises noires, gelée de Sylvaner AOC d'Alsace, pain aux fruits secs.

PLAT

Suprême de volaille du Maine Label Rouge farcie au Riesling AOC, émulsion de truffade, pâtes knepfle IGP à l'huile de noix, mini-légumes d'hiver, raisins noirs et oignons grelots.

FROMAGE

Munster AOP au cumin, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Tartelette de chocolat blanc à la confiture d'églantine, chantilly à la vanille de Madagascar.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.

Vendange de raisin Muscat



CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Alsace**, Riesling, Hans Schaeffer.

Rouge : **Bourgogne**, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive.



Retrouvez dans ce menu les ingrédients du terroir alsacien :

Foie gras d'Alsace & Sylvaner AOC

Confiture d'églantine



Pâtes knepfle IGP & Riesling AOC

Munster AOP

9 Ingrédients labélisés : ● Confiture d'églantines **Terroir** ● Filet de poulet du Maine **Label Rouge** ● Foie gras d'Oie entier **Terroir** ● Munster AOP ● Noix du Périgord AOP ● Pain **BIO** ● Pâtes knepfle aux oeufs frais **IGP** ● Riesling **AOC** ● Sylvaner **AOC**.



DL VÉGÉTARIEN

21.92 € HT
24.11 € TTC

ENTRÉE

Tartelette cressonnaire d'Essonne aux épinards et chèvre fondant, quenelle de chantilly à la moutarde de Meaux.

PLAT

Cake au cantal AOP, comme un tajine de pommes de terre, carottes, aubergines, pois chiches et olives de Nîmes AOP à la vinaigrette de miel.

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Bourgogne**, Chablis, Olivier Savary.

Rouge : **Bordeaux**, Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild.

FROMAGE

Saint-Nectaire AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Flan aux pruneaux d'Agen IGP et coulis de caramel.

Petit pain bio, Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.



Commande
Le jour
même

GARANTIE
SANS PORC

GARANTIE
SANS ALCOOL



DL SANS GLUTEN

26.87 € HT
29.56 € TTC

ENTRÉE

Pavé de confit de canard au foie gras mi-cuit et oignons doux des Cévennes AOP, artichauts romanesco et sauce au miel.

PLAT

Filet de volaille rôtie à la moutarde de Charroux, lentilles vertes du Puy, oignons, fèves de soja et pommes du Limousin AOP à l'huile de pépins de raisin.

FROMAGE

Munster AOP au cumin, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.

DESSERT

Crème aux œufs à la confiture de lait et au calvados.

Cristalline 33cl et lingette fraîcheur.

CONSEIL DU SOMMELIER

Blanc : **Vallée de la Loire**, Sancerre, Les Châtaigniers.

Rouge : **Beaujolais**, Château de Corcelles.



Commande
Le jour
même

GARANTIE
SANS PORC

15 Ingrédients labélisés dans les menus DL Végétarien et DL Sans Gluten : ● Cantal AOP ● Cresson d'Essonne Locavore ● Huile de Nyons AOP ● Lentilles vertes du Puy AOP ● Miel BIO ● Moutarde de Charroux Terroir ● Moutarde de Meaux Locavore ● Munster AOP ● Noix du Périgord AOP ● Oignons doux des Cévennes AOP ● Olives vertes de Nîmes Picholine AOP ● Pain BIO ● Pommes Royal Gala du Limousin AOP ● Pruneaux d'Agen IGP ● Saint-Nectaire AOP.



PLATEAUX DU CHEF

21.02 € HT
23.12 € TTC

Nos Chefs imaginent tous les mois un plateau-repas équilibré composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, d'une cristaline 33cl et d'une lingette fraîcheur.

DL CHEF DE JANVIER

du 5 janvier au 1^{er} février 2015



MENU

accompagné d'un pain bio, d'une bouteille d'eau Cristaline 33 cl et d'une lingette fraîcheur.

- Gros œuf de poule poché, tagliatelles de céleri rémoulade, petits pois et salicorne.
- Volaille rôtie à la fleur de sel de Guérande IGP, sauce au sarrasin, salade de blé et sarrasin aux petits légumes.
- Emmental AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.
- Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé.



9 Ingrédients labélisés : ● Beurre de baratte doux BIO ● Emmental AOP ● Fleur de sel de Guérande IGP ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Petit pois BIO ● Piment d'Espelette AOP ● Sarrasin BIO ● Sucre BIO.



DL CHEF DE FÉVRIER

du 2 février au 1^{er} mars 2015



MENU

accompagné d'un pain bio, d'une bouteille d'eau Cristaline 33 cl et d'une lingette fraîcheur.

- Salade d'endives à la ciboulette, médaillon de blé concassé aux châtaignes et à la mimolette.
- Filet de carrelot issu de pêche durable à l'ail rose de Lautrec IGP, crème de cèpes, risotto crémeux au céleri, poêlée de cèpes bouchons aux échalotes.
- Emmental AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.
- Crumble de compote de poires aux groseilles et cranberry, gaufrette flamande.



8 Ingrédients labélisés : ● Ail rose de Lautrec Label Rouge et IGP ● Cranberry BIO ● Emmental AOP ● Filet de carrelot issu de pêche durable ● Huile d'olive vierge extra fruitée BIO ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Piment d'Espelette AOP.

DL CHEF DE PRINTEMPS

du 2 au 29 mars 2015

MENU

accompagné d'un pain bio, d'une bouteille d'eau Cristaline 33 cl et d'une lingette fraîcheur.

- Pâté en croûte classique aux morilles.
- Dinde fermière Label Rouge rôtie à la moutarde de Meaux, pâtes rotelle, poivrons rouges et courgettes à l'estragon.
- Emmental AOP, mélange d'amandes et noix du Périgord AOP.
- Cheese-cake, suprêmes d'orange et coulis d'agrumes.



8 Ingrédients labélisés : ● Beurre doux AOP ● Emmental AOP ● Farine BIO ● Filet de dinde fermière Label Rouge ● Moutarde de Meaux Locavore ● Noix du Périgord AOP ● Pain BIO ● Piment d'Espelette AOP.



DL Sandwich équilibre & nutrition

Déjeuner Livré a imaginé un concept de 5 menus DL Sandwichs, de délicieux snacks chics, équilibrés et gastronomiques, présentés dans de jolies besaces en toile de jute. Le sac à bandoulière permet de manger debout avec une seule main pour celles et ceux qui aiment déjeuner et bouger à la fois. Chaque menu DL Sandwich est composé de deux sandwichs ou d'un sandwich et d'une salade, d'un dessert et d'une bouteille d'eau.

Commande la veille avant 18h
du lundi au jeudi avant 17h le vendredi
Pas de commande le jour même

01 49 18 38 47 dl@dejeunerlivre.fr



DL SANDWICH DU CAMPAGNARD

12.15 € HT
13.37 € TTC

- Pain au lait artisanal aux flocons d'avoine, poulet rôti à la moutarde de Meaux, œuf dur, radis rose et romaine. (160 g)
- Salade de boulgour, carottes, cranberry, fruits secs et fruits confits au vinaigre de cidre AOP. (180 g)
- Salade d'agrumes. (80 g)
- Financier citron. (50 g)
- Évian 33 cl.
- Lingette fraîcheur.

Poulet
& Salade



DL SANDWICH DU CHARCUTIER

12.51 € HT
13.76 € TTC

- Pain au lait artisanal au sésame vert, poitrine fumée grillée, œufs brouillés et roquette. (140 g)
- Pain au lait artisanal aux flocons d'avoine, jambon de York, comté AOP, beurre de baratte et pousses de betterave. (140 g)
- Salade d'agrumes. (80 g)
- Financier pistache. (50 g)
- Évian 33 cl.
- Lingette fraîcheur.

Poitrine
fumée &
Jambon



9 Ingrédients labélisés : ● Beurre de baratte doux BIO ● Beurre doux AOP ● Comté AOP ● Cranberry BIO ● Moutarde de Meaux Locavore

DL SANDWICH DU BERGER

13.14 € HT
14.45 € TTC

- Pain au lait artisanal au sésame vert, tomme de chèvre, concombre, yaourt aux herbes et moutarde de Meaux. (160 g)
- Pain au lait artisanal aux flocons d'avoine, mimolette, œuf dur, tapenade de poivrons rouges, salade et mayonnaise. (150 g)
- Salade d'agrumes. (80 g)
- Financier citron. (50 g)
- Évian 33 cl.
- Lingette fraîcheur.



DL SANDWICH DU PAYSAN

13.46 € HT
14.81 € TTC

- Pain au lait artisanal au sésame vert, poulet rôti, tomate, mayonnaise à la moutarde et au miel, câpres et romaine. (135 g)
- Pain au lait artisanal aux flocons d'avoine, gouda, comté AOP, fromage frais et salade. (125 g)
- Salade d'agrumes. (80 g)
- Financier chocolat. (50 g)
- Évian 33 cl.
- Lingette fraîcheur.



DL SANDWICH DU PÊCHEUR

13.95 € HT
15.35 € TTC

- Pain au lait artisanal aux flocons d'avoine, rillettes de thon à la moutarde ancienne, tomate, concombre et roquette. (150 g)
- Pain au lait artisanal au sésame vert, rillettes de saumon frais et saumon fumé d'Écosse Label Rouge, cornichons, wakamé et frisée. (130 g)
- Salade d'agrumes. (80 g)
- Financier pistache. (50 g)
- Évian 33 cl.
- Lingette fraîcheur.



GRANDS ÉVÉNEMENTS

Déjeuner Livré met à votre disposition
une équipe qualifiée pour les grands événements

- Une équipe commerciale expérimentée pour accompagner votre projet, et répondre à vos demandes de devis personnalisés.
- Une équipe de maîtres d'hôtel aimable et disponible avec le sens du service.
- La maîtrise d'une logistique événementielle.

Besace à bandoulière amovible pour l'emporter où vous voulez.



DL COCKTAIL BUCOLIQUE

55 pièces dressées sur plateau blanc

- Blinis de Tapenade de Courgette à la Tomate
- Cylindre de Flétan, Saumon et Crevette
- Tartelette Pavot et Carotte au Bleu
- Cube de Saumon Gravelax Citronné au Miel
- Cube de Risotto au Comté AOP

65.70 € HT

72.27 € TTC



PLATEAUX COCKTAILS SALÉS



DL MINI-SANDWICHES CARRÉ D'AS

44.91 € HT

49.40 € TTC

18 pièces dressées sur plateau blanc

- **Mini-Sandwich Carré d'As Orange**
Magret de canard fumé.
- **Mini-Sandwich Carré d'As Vert**
Sainte-Maure, tomates confites.
- **Mini-Sandwich Carré d'As Noir**
Rillettes de saumon et wakamé.



DL MINI-CLUBS SANDWICHES

42.21 € HT

46.43 € TTC

40 pièces dressées sur plateau blanc

- **Mini-Club Sandwich Orange**
Saumon fumé Label Rouge.
- **Mini-Club Sandwich Vert**
« Prosciutto di Parma » et mozzarella.
- **Mini-Club Sandwich Blanc**
Filet de dinde, mangue et ananas.
- **Mini-Club Sandwich Brun**
Rôti de bœuf et chorizo.

DL NAVETTES & BUNS

20 pièces dressées sur plateau blanc

- **Navette de Légumes du Soleil**
Au Grana Padano.
- **Navette de Volaille**
À la crème de curry aux légumes.
- **Navette de Saumon Fumé**
Au fromage blanc demi-sel.
- **Buns de Rillettes de Saumon**
Concombre et courgette.

30.60 € HT

33.66 € TTC



DÉLAIS DE COMMANDE 48H À L'AVANCE

Pour votre santé, pratiquez une activité



Quelle quantité prévoir ?

Pour un apéritif, douze pièces par personne, dont huit salées et quatre sucrées.

Pour un cocktail déjeunatoire, vingt-quatre pièces par personne, dont dix-huit salées et six sucrées. Compter une bouteille de champagne pour 6 coupes, une bouteille de vin pour 4 verres.

DL COCKTAIL ARLEQUIN

61 pièces dressées sur plateau blanc

- **Cube d'Anguille Fumée et Panisse de Seiche**
Crème de vinaigre de framboise.
- **Blinis de Pétoncle**
Crème de raifort.
- **Cylindre de Volaille au Chutney Pomme Raisin**
Semoule à l'huile d'olive extra-vierge.

- **Cube de Saumon Fumé**
En mosaïque de tortilla aux épinards et wakamé.
- **Cannelloni de Viande des Grisons**
Fromage blanc à la ciboulette.

66.56 € HT

73.22 € TTC

PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS



DL MINI-FINANCIERS

36 pièces dressées sur plateau blanc

30.51 € HT

33.56 € TTC

- Mini-Financier Pistache
- Mini-Financier aux Fruits Rouges
- Mini-Financier Chocolat Blanc
- Mini-Financier aux Amandes

DL MINI-TARTELETTES

35 pièces dressées sur plateau blanc

49.41 € HT

54.35 € TTC

- Mini-Tartelette Citron
- Mini-Tartelette Pistache-Griotte
- Mini-Tartelette Praline Rose
- Mini-Tartelette Chocolat Blanc Vanille
- Mini-Tartelette Abricot
- Mini-Tartelette Fruits Exotiques
- Mini-Tartelette Ananas



DL COCKTAIL CLASSIQUE SUCRÉ

39 pièces dressées sur plateau blanc

48.87 € HT

53.76 € TTC

- Crèmeux Tout Chocolat
- Chou à la Vanille de Madagascar
- Opéra
- Paris-Brest
- Crèmeux aux Citrons Vert et Jaune
- Cheese-Cake

DÉLAIS DE COMMANDE 48H À L'AVANCE



Service sur-mesure



Vous souhaitez un service sur-mesure à votre bureau ?

Service maître d'hôtel forfait de 6h 230.00€ HT 253.00€ TTC ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Service maître d'hôtel forfaitaire de 6 heures, hors heures supplémentaires.

physique régulière. www.mangerbouger.fr

DL MINI-CUPCAKES

35 pièces dressées sur plateau blanc

- Mini-Cupcake Carrot-Cake
- Mini-Cupcake Framboise
- Mini-Cupcake Pistache
- Mini-Cupcake Chocolat Noir
- Mini-Cupcake Chocolat Blanc

47.61 € HT

52.37 € TTC

PAUSE CAFÉ & THÉ

Pour 6 personnes

26.91 € HT

29.60 € TTC

- 1 thermos d'eau chaude
- 1 thermos de café bio et équitable
- Thé Harney & Sons 1% for the planet
- Sucre et crème.

**MINI-VIENNOISERIES**

20 pièces assorties pour 6 personnes

21.24 € HT

23.36 € TTC

Mini-viennoiseries assorties préparées le matin même de votre livraison par un maître artisan boulanger.

Artisanal

**JUS DE FRUITS CLASSIQUES**

- Orange, 1L.
3.99 € HT / 4.39 € TTC
- Pomme, 1L.
4.28 € HT / 4.71 € TTC

JUS DE FRUITS FRAIS

NOUVEAU

- Jus Frais - Orange, 1L.
5.51 € HT / 6.06 € TTC
- Jus Frais - Fruits rouges, 1L.
09.45 € HT / 10.40 € TTC
- Jus Frais - Fruits exotiques, 1L.
09.45 € HT / 10.40 € TTC

**DL MACARONS ASSORTIS**

15 pièces

Caramel, vanille, citron verveine, chocolat, ananas.

21.15 € HT

23.27 € TTC

**CORBEILLE DE FRUITS ASSORTIS**

Assortiment d'un kilo de fruits.

21.15 € HT

23.27 € TTC



PETIT DÉJEUNER COMPLET

LES MEILLEURS PRODUITS DE QUALITÉ
ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN.

Le petit déjeuner Déjeuner Livré est présenté dans un coffret en bois recyclable et biodégradable : sets de table, assiettes en bois, cuillères et couteaux en bambou, serviettes en tissu, verres en carton biodégradable pour les boissons chaudes, verres en verre pour le jus d'orange.

Pour 6 personnes.

63.45 € HT

69.80 € TTC



1 LITRE DE JUS D'ORANGE FRAIS
1 THERMOS DE CAFÉ **BIO ET ÉQUITABLE**
1 THERMOS D'EAU CHAUDE
20 MINI-VIENNOISERIES **ARTISANALES**
6 PETITS PAINS **BIO**

1 COFFRET DE CONFITURES À L'ANCIENNE
2 PETITS BEURRES D'ISIGNY **AOP**
THÉ EN SACHET HARNEY & SONS **1% FOR THE PLANET**
DU SUCRE ET DE LA CRÈME



LA CAVE

Vins Blancs 75cl

Vin blanc léger et bien sec

Apéritif, crustacés, choucroute, fromage de chèvre, poisson grillé.

AOC



Riesling - Alsace

Hans Schaeffer, cépage 100% riesling

Le cépage riesling compose des vins appréciés pour leur finesse aromatique et leur grande élégance. A servir entre 8° et 10°C.

11.40€ HT 13.68€ TTC

Vin blanc modéré

Apéritif, crustacés, foie gras, fromage de chèvre, légumes, poisson, salade, viandes blanches.

AOC



Sancerre-Vallée de la Loire

Les Châtaigniers, cépage sauvignon blanc.

Le Sancerre est un vin blanc sec, aux arômes vifs d'agrumes qui doit être servi frais entre 8° et 10°C.

18.43€ HT 22.12€ TTC

Vin blanc léger

Crustacés, fromages de chèvre, poissons, viandes blanches.

AOC



Chablis - Bourgogne

Olivier Savary, cépage chardonnay.

Le Chablis est un vin blanc sec, léger, aromatique et minéral qui doit être servi frais entre 10° et 11°C.

18.53€ HT 22.24€ TTC

Vin blanc modéré

Crustacés, fromages de chèvre, poissons, viandes blanches.

AOC



Pessac Léognan - Bordeaux

Château Tour Léognan, cépages sauvignon et sémillon.

Le Pessac Léognan est un vin blanc sec, aux arômes de fruits jaunes, de fleurs et de vanille à servir entre 8° et 10°C.

23.75€ HT 28.50€ TTC

Vin Rosé 75cl

Vin rosé léger

Accompagne harmonieusement tous les repas simples.

AOC



Coteaux d'Aix-en-Provence

Commanderie de la Bargemone, cépages syrah, grenache, cinsault et cabernet.

Le Coteaux d'Aix-en-Provence est un vin rosé, souple aux arômes de fleurs et de fruits rouges à servir frais entre 8° et 12°C.

11.40€ HT 13.68€ TTC

Vin rosé léger

Salades, terrines de légumes, poissons grillés, charcuteries, cuisine exotique.

AOC



Coteaux d'Aix-en-Provence

Saint-Julien les Vignes, Cépages grenache, syrah et cinsault.

Le Coteaux d'Aix-en-Provence est un vin rosé gourmand et frais, au nez de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche à servir frais entre 8° et 12°C.

12.83€ HT 15.40€ TTC

Vin rosé modéré

Vin rosé modéré : Apéritif, charcuteries, grillades, poissons grillés, repas simples, plats épicés.

AOC



Côtes de Provence

Côté Presqu'île, sélection Minuty, Cépages grenache et tibouren.

Le Côtes de Provence est un vin rosé élégant et aromatique, au nez intense de griotte, cassis et épices à servir frais entre 8° et 10°C.

14.25€ HT 17.10€ TTC

Vins Rouges 75cl

Vin rouge corsé

Charcuterie, cuisine rustique de terroir, viandes rouges.

AOC



Corbières - Languedoc-Rousillon

Cuvée Alice, Château Ollieux Romanis, cépages carignan et grenache noir.

Le Corbières est un vin rouge généreux aux notes épicées à servir entre 16° et 18°C.

09.50€ HT 11.40€ TTC

Vin rouge léger

Accompagne tous les repas simples.

AOC



Beaujolais

Château de Corcelles, cépage chardonnay.

Le Beaujolais est un vin rouge, fruité aux arômes de fruits rouges qui doit être servi entre 16° et 17°C.

11.54€ HT 13.85€ TTC

Vin rouge modéré

Charcuteries, cuisine rustique de terroir.

AOC



Côtes du Rhône

Château Les Quatre Filles, cépages grenache, syrah et carignan.

Le Côtes du Rhône est un vin rouge, aux notes de fruits rouges et d'épices qui doit être servi entre 12° et 16°C.

12.07€ HT 14.48€ TTC

Vin rouge léger

Charcuterie, cuisine rustique de terroir, fromages de chèvre, viandes blanches.

AOC



Chinon - Vallée de la Loire

Château de Vaugaudry, cépage cabernet franc.

Le Chinon est un vin rouge facile à boire, aux fragrances de mûres, de cassis et fleurs de sureau à servir à 16°C.

12.35€ HT 14.82€ TTC

Vin rouge léger

Charcuteries, cuisine rustique de terroir, crustacés, fromages affinés, poissons, viandes blanches.

AOC



Bourgueil - Vallée de la Loire

Trinch ! Catherine et Pierre Breton, cépage cabernet franc.

Le Bourgueil est un vin rouge franc, fruité et épicé qui doit être servi entre 14° et 16°C.

12.83€ HT 15.40€ TTC

Vin rouge modéré

Charcuteries, cuisine rustique de terroir, fromages affinés, grillades.

AOC



Vin rouge modéré

Apéritif, antipasti, charcuterie, fromage affiné, toute viande ou volaille.

DOCG



Vin rouge corsé

Fromages affinés, viandes rouges nobles.

AOC



Vin rouge modéré

Cuisine rustique de terroir, viandes rouges.

AOC



Vin rouge corsé

Fromages affinés, viandes rouges nobles

AOC



Bordeaux

Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild, cépages merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

Le Bordeaux Agneau rouge est un vin rouge équilibré, et aromatique qui doit être servi entre 17° et 18°C.

13.30€ HT 15.96€ TTC

Chianti - Toscane - Italie

Cépages sangiovese, syrah et cabernet Sauvignon

C'est l'un des plus célèbres vins italiens. Issu de raisins sélectionnés, d'une forte personnalité, ce vin est à boire en toute occasion. À servir entre 18° et 20°C.

14.35€ HT 17.22€ TTC

Lussac Saint-Émilion-Bordeaux

Château la Claymore, cépages merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

Le Lussac Saint-Émilion est un vin rouge avec un élégant bouquet de fruits noirs à servir entre 16° et 17°C.

14.92€ HT 17.90€ TTC

Hautes Côtes de Beaune - Bourgogne

Domaine Berger-Rive, cépage pinot noir.

Le Bourgogne est un vin rouge souple aux notes de fruits rouges et noirs qui doit être servi entre 14° et 16°C.

15.58€ HT 18.70€ TTC

Pessac Léognan - Bordeaux

Château Haut-Vigean, cépages merlot et sauvignon

Le Pessac Léognan est un vin rouge élégant, aux arômes de fruits noirs et aux notes de torréfaction à servir entre 16° et 17°C.

23.75€ HT 28.50€ TTC

Champagnes Bruts 75cl

Haton, bouteille 26.41 € HT - 31.69 € TTC

Laurent-Perrier, bouteille 46.55 € HT - 55.86 € TTC

Petit Pain

Petit pain individuel 00.63 € HT - 00.69 € TTC

Vaisselle Jetable pour vos Cocktails

Gobelets écologiques 15 cl (10 ex)	00.95 € HT - 01.14 € TTC
Serviettes en ouate (30 ex)	00.95 € HT - 01.14 € TTC
Petites assiettes en bois (10 ex)	01.90 € HT - 02.28 € TTC
Pique en bois (150 ex)	02.38 € HT - 02.86 € TTC
Petites cuillères en bambou (10 ex)	02.85 € HT - 03.42 € TTC
Tire-bouchon	02.85 € HT - 03.42 € TTC
Flûtes à Champagne en plastique (10 ex)	03.80 € HT - 04.56 € TTC
Verres en plastique 20 cl (50 ex)	04.75 € HT - 05.70 € TTC
Serviettes en tissu (30 ex)	06.65 € HT - 07.98 € TTC

LES EAUX, SODAS ET JUS DE FRUITS



Eaux Minérales Naturelles

Volvic Citron, 50 cl	01.90 € HT - 02.09 € TTC
Volvic Jus Exotique, 50 cl	02.09 € HT - 02.30 € TTC
Évian, 50 cl.	00.95 € HT - 01.05 € TTC
Évian, 1,5 L.	02.33 € HT - 02.56 € TTC

Eau de Source

Cristaline, 50 cl	00.76 € HT - 00.84 € TTC
Cristaline, 1,5 L.	01.71 € HT - 01.88 € TTC

Eau Minérale Gazeuse

Badoit, 50 cl.	02.00 € HT - 02.20 € TTC
Badoit, 1,00 L.	03.09 € HT - 03.40 € TTC

Sodas

Coca Cola ou Coca Cola light, 33cl	01.76 € HT - 01.94 € TTC
Coca Cola Zéro, bouteille de 50 cl	03.04 € HT - 03.34 € TTC
Coca Cola ou Coca Cola light, 1,5 L	04.66 € HT - 05.13 € TTC

Jus de Fruits

Jus d'orange 1.00 L	03.99 € HT - 04.39 € TTC
Jus de pomme 1.00 L	04.28 € HT - 04.71 € TTC
Jus frais - Orange 1.00 L (24h).	05.51 € HT - 06.06 € TTC
Jus frais - Fruits rouges 1.00 L (24h)	09.45 € HT - 10.40 € TTC
Jus frais - Fruits exotiques 1.00 L (24h)	09.45 € HT - 10.40 € TTC

VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE

Chez Déjeuner Livré tous les mois recevez un cadeau original*

**dans la limite des stocks disponibles*

AVANTAGES

Une fois par mois, Déjeuner Livré récompense votre fidélité en vous offrant un cadeau original.

COMMENT

Pour participer à ce programme et recevoir un cadeau, Déjeuner Livré vous donne rendez-vous durant une semaine. Il vous suffit de passer une commande de 6 plateaux-repas livrés durant la semaine événementielle.

CADEAU

Fête des Rois

du 5 au 9 janvier 2015

Pour la fête des Rois, Déjeuner Livré vous offre une délicieuse galette artisanale de 8 personnes, du 5 au 9 janvier 2015. Une belle occasion pour partager un moment de détente et de convivialité entre collègues à votre bureau.

Artisanal



CADEAU

Cuisine familiale & traditions

du 9 au 13 février 2015

Du 9 au 13 février 2015, Déjeuner Livré vous offre l'ouvrage « Tout ce que votre mère aurait dû vous apprendre en cuisine », 250 recettes illustrées dans lequel les cuisinières, débutantes ou confirmées, retrouveront tous les termes de cuisine et les techniques de base qui se transmettent de mère en fille. Un bouquin indispensable à conserver dans nos cuisines.



Conditions générales du programme de fidélité Déjeuner Livré

1. Objet

Le programme de fidélité Déjeuner Livré est un programme géré par RDB SAS dont le siège social se situe au 89, bd Malesherbes à Paris 8e - RCS Paris B 453 151 920. Ce programme permet, en fonction des achats réalisés chez Déjeuner Livré, de recevoir un cadeau dans la limite des stocks disponibles.

2. Souscription au programme de fidélité

Le programme de fidélité est réservé aux clients Déjeuner Livré qui ont effectué un minimum d'achats de 6 plateaux-repas par commande livrée durant la semaine événementielle du programme de fidélité présentée sur le catalogue produit. Déjeuner Livré se réserve le droit de modifier à tout moment les conditions du programme de fidélité.

3. Données personnelles

Déjeuner Livré collecte des données personnelles concernant le client. Ces informations font l'objet d'un traitement informatique destiné à permettre à Déjeuner Livré de traiter les demandes du client, lui faire profiter du programme de fidélité et lui adresser les cadeaux de Déjeuner Livré. Ces informations sont enregistrées dans le fichier clients de Déjeuner Livré et peuvent, conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978 modifiée, donner lieu à l'exercice du droit d'accès, de rectification et de suppression auprès de programme de fidélité de Déjeuner Livré par téléphone au 01 49 18 38 47 ou par e-mail au dl@dejeunerlivre.fr

4. Avantages du programme de fidélité

Ce programme permet, en fonction des achats réalisés chez Déjeuner Livré, de recevoir un cadeau dans la limite des stocks disponibles. Ce cadeau est livré automatiquement avec la commande à partir de 6 plateaux-repas. L'obtention du cadeau est déclenchée à la saisie de la commande par le call center.

5. Dispositions communes du programme de fidélité

Les cadeaux cumulés ne peuvent être ni cédés, ni échangés, ni remboursés.

L'obtention du cadeau est consultable par téléphone en contactant le Call Center par téléphone au 01 49 18 38 47 ou par e-mail dl@dejeunerlivre.fr

6. Droits réservés à Déjeuner Livré

Déjeuner Livré se réserve le droit de modifier les présentes conditions générales et informera le client de toute modification.

Déjeuner Livré se réserve également le droit de ne pas adresser l'ensemble des offres proposées à tous les clients ainsi que le droit de modifier ou de suspendre le programme de fidélité. Il est précisé que dans le cas d'un arrêt définitif du programme de fidélité Déjeuner Livré, les clients seront informés par le moyen que Déjeuner Livré estimera le plus adéquat. Aucune modification ou suppression du programme de fidélité ne donnera droit à une indemnisation du client.

7. Suspension / Désactivation

Le Programme de fidélité Déjeuner Livré est un programme visant à procurer des avantages aux clients fidèles de Déjeuner Livré en fonction des achats qu'ils réalisent au call center ou sur le site internet. Ce programme suppose que le client respecte les conditions générales du programme et adopte un comportement loyal vis-à-vis de Déjeuner Livré. En conséquence, Déjeuner Livré se réserve la possibilité d'annuler les avantages associés, en cas d'abus du client dans l'utilisation du programme de fidélité. Déjeuner Livré opérera cette suspension et/ou désactivation après en avoir avisé le client, par le moyen qui lui semble le plus adéquat, sans que le client ne puisse prétendre à une quelconque indemnisation.

8. Responsabilité

Déjeuner Livré est exonéré de toute responsabilité pour toutes les conséquences, directes ou indirectes, des éventuels dysfonctionnements du programme de fidélité. Déjeuner Livré fera néanmoins ses meilleurs efforts pour conserver au client, en cas de dysfonctionnement, le bénéfice des avantages cadeaux.

CADEAU

Fête du Printemps

du 16 au 20 mars 2015

C'est le moment de commencer vos semis d'intérieur au bord de votre fenêtre !
Du 16 au 20 mars, Déjeuner Livré vous offre un joli kit de plantation pour cultiver des tomates cerises bio encore plus savoureuses.
La récolte se fait environ 4 à 6 mois après le semi selon les conditions de culture.
Le kit est composé d'une variété de tomates cerises bio (lycopersicon esculentum cerasiforme), du terreau biologique et d'un cache-pot en zinc.



Fourchette en polystyrène



Déjeuner Livré
équilibre & nutrition



**Passez
commande
simplement**

E-mail : dl@dejeunerlivre.fr
Internet : www.dejeunerlivre.fr
Téléphone : **01 49 18 38 47**
Fax : **01 49 18 90 30**
du lundi au jeudi de 8h à 18h
et le vendredi de 8h à 17h.



**Livraison gratuite
et écologique**

La livraison de vos plateaux-repas est **offerte** pour toute commande passée la veille avant 18h. Soucieux de l'environnement, Déjeuner Livré assure un système de **livraison écologique** avec des **véhicules à énergie propre**.



Qualité & innovation

Les plateaux-repas sont **cuisinés par nos Chefs** avec des **ingrédients frais** sélectionnés pour leur **goût** et certains pour leurs **labels de qualité**. La R&D Déjeuner Livré **renouvelle 3 fois par an la carte**.



**Livraison
express**

Passez votre **commande le jour-même de votre livraison jusqu'à 11h30** et recevez votre plateau-repas à votre bureau au plus tard à 13h30.



**Cadeau
fidélité**

Participez au **programme de fidélité** de Déjeuner Livré et recevez **tous les mois** un **cadeau original**.



Pour Déjeuner Livré, **le développement durable** s'exprime dans la création d'une **gastronomie de qualité**.



Dans le respect de la nature, Déjeuner Livré a choisi d'imprimer sa plaquette sur du papier respectant les principes de gestion durable des forêts (norme PEFC). Par ailleurs, l'imprimeur s'engage à respecter la norme Imprim'Vert qui garantit une gestion écologique des méthodes d'impression.