

15 OCTOBRE 2017



Sandwichs · Salades

LA PETITE PAUSE

*· Plats chauds ·
Traiteur*

AVRIL 2018



Volaille



Poisson



Végétarien

NOS SANDWICHES

Le pain est fabriqué par nos artisans boulangers, livré chaud et fumant tous les matins !



Choisissez votre pain : pain "traditionnel blanc" ou pain "création" du boulanger avec un supplément de 0,20 €

LES INDÉMODABLES



Barnabé du Poitou

Jambon blanc tradition, emmental, beurre, tomates, cornichons, salade du marché.


Quentin de Picardie

Fines tranches croustillantes de poitrine fumée , œuf dur, emmental, mayonnaise aux herbes , salade du marché.

Zeppi d'Alsace



Cervelas et gruyère en vinaigrette , tomates, oignons, mayonnaise aux herbes , salade du marché.

Perronick de Bretagne


Thon mayonnaise , œuf dur, tomates, salade du marché.

LES GOURMETS



Le Géant Gargantua

Emincé de poulet rôti, œuf dur, emmental, fines tranches croustillantes de poitrine fumée , tomates, mayonnaise aux herbes , salade du marché.


Takahashi de Tokyo

Mélange détonnant de yaourt grec, saumon fumé, yuzu et ciboulette , graines de chia, salade du marché.

Flocon des Pyrénées

Jambon Serrano, rondelles de fromage de chèvre, fines tranches croustillantes de poitrine fumée , sauce aux poivres , salade du marché.


Figaro de Figari

Emincé de poulet rôti, chutney de figues, rondelles de fromage de chèvre, vinaigrette balsamique , salade du marché.

LES INSOLITES

4,60€

Tahina des Antilles

Emincé de poulet rôti sauce antillaise à base de curry et de pommes ,

4,70€


oignons frits soufflés, salade du marché.

Werner des Alpes

Viande des Grisons, grana padano, pesto, concombre, salade du marché.


4,90€

Léandro de Catalogne

Jambon Serrano, chorizo, cream cheese à la basque , salade du marché.

4,60€

Louison de Bresse


Emincé de poulet rôti, tomates, cornichons, mayonnaise aux herbes , salade du marché.

Léonard de Toscane

Thon toscane (oignons grelots, céleri, carottes, tomates, épices), tomates, salade du marché.

6,30€

Elaia du Pays-Basque

Tomates confites, cream cheese à la basque , concombre, mélange de graines (courge, chanvre, lin, sésame...), salade du marché.

LES PETITES FAIMS

Le Tom Pouce

Demi sandwich au choix (hors Gourmets et chauds)

5,50€

5,50€

5,50€

5,30€

5,50€

5,50€

3,10€



Les produits estampillés "made by LPP" sont élaborés par les mains expertes de nos cuisiniers selon des recettes originales de notre création.

NOS CHAUDS** 7,10€

Le British

Fines tranches croustillantes de poitrine fumée 🍷, cheddar, oignons, sauce aux poivres 🍷

Le Seguin ♪

Rondelles de fromage de chèvre, miel, thym, tomates, amandes effilées grillées, huile d'olive.

Le Fermier 🐔

Emincé de poulet rôti au four, emmental, oignons, sauce moutarde à l'ancienne au miel 🍷

Le Montagnard

Serrano, raclette, pommes de terre rissolées, oignons, sauce aux poivres 🍷

Le Suisse ♪

Raclette, pommes de terre rissolées, cornichons, oignons, sauce aux poivres 🍷

Le Ricain

Bacon fumé, cheddar, égréné de bœuf, cornichons, oignons, sauce ketchupée 🍷

Le Paysan

Bacon fumé, emmental, émincé de poulet rôti, oignons, sauce moutarde à l'ancienne au miel 🍷

L'Espagnol

Bacon fumé, rondelles de fromage de chèvre, jambon Serrano, sauce aux poivres 🍷

L'Effiloché

Effiloché de porc sauce BBQ, cheddar, cornichons, oignons

Le Basque

Emincé de poulet rôti, chorizo, cream cheese à la basque 🍷

(sur commande 24H à l'avance)

NOS PLATEAUX REPAS à partir de 16€



(Photos non contractuelles)

Un plateau repas dans son écrin vert et marron à élaborer en fonction de vos envies. Assiette terre, mer ou végétarienne + crudité + féculent + dessert + boisson + pain. Toutes les salades de notre carte peuvent servir à la confection de vos plateaux repas.



NOS PLATS DU JOUR* 7,10€

Notre chef vous propose un plat différent chaque jour de la semaine.

(vous pouvez consulter la liste sur notre site internet)

NOS SOUPES* 2,90€

Soupe 🍷 préparée selon les envies du chef avec des produits du marché.

Découvrez les saveurs dans votre point de vente.

*produits livrés froids, à réchauffer avant dégustation.

** Hors livraison.

NOS SALADES

Les légumes frais composant notre carte sont livrés au petit matin et transformés par nos cuisiniers.

Vous pouvez choisir votre vinaigrette 🍷

La Balsamique - La French Dressing - La Classique aux Herbes

Escapade gourmande dans les **BROUSSAILLES**

L 6,00€ / XL 8,60€

Jambon Serrano, viande des Grisons, billes de mozzarella, salade de pâtes 🍷, tomates confites, mélange de graines (courge, chanvre, lin, sésame ...), salade du marché.

Escale étonnante dans une **AUBERGE**

L 6,00€ / XL 8,60€

Fines tranches croustillantes de poitrine fumée 🍷, émincé de poulet rôti, œuf poché, choux 🍷, concombre, carottes, amandes effilées grillées, salade du marché.

Exploration des merveilleux **FONDS MARINS** 🐟

L 6,00€ / XL 8,60€

Mélange détonnant de yaourt grec, saumon fumé, yuzu et ciboulette 🍷, thon mayonnaise 🍷, concombre, salade de riz 🍷, légumineuse 🍷, wrap, graines de chia, oignons, salade du marché.

Woofing à la **FERME** 🐔

L 6,00€ / XL 8,60€

Émincé de poulet rôti au four, rondelles de fromage de chèvre, chutney de figues, choux 🍷, salade de pâtes 🍷, légumineuse 🍷, salade du marché.

Brunch à **TIMES SQUARE**

L 6,00€ / XL 8,60€

Jambon blanc tradition, cheddar, œuf dur, salade de spaetzles 🍷, carottes, salade de céleri 🍷, cacahuètes, salade du marché.

Ultra trail dans les **ROCHES**

L 6,00€ / XL 8,60€

Jambon Serrano, émincé de poulet rôti, chorizo, cream cheese à la basque 🍷, carottes, salade de riz 🍷, légumineuse 🍷, salade du marché.

Je l'adore, c'est **Moi qui l'ai faite**

L 6,30€ / XL 8,90€

Trois ingrédients différents et trois salades composées 🍷 au choix.



NOS FORMULES

Formule Plat du jour	10,50€
1 Plat du jour	11,00€ avec un soft 50cl
+ 1 boisson soft 33cl ou eau 50cl	11,50€ avec une boisson originale
+ 1 dessert	
Formule Indémorable	8,50€
1 Sandwich Indémorable	9,00€ avec un soft 50cl
+ 1 boisson soft 33cl ou eau 50cl	9,50€ avec une boisson originale
+ 1 dessert	
Formule Insolite	9,10€
1 Sandwich Insolite	9,60€ avec un soft 50cl
+ 1 boisson soft 33cl ou eau 50cl	10,10€ avec une boisson originale
+ 1 dessert	
Formule Gourmet	9,90€
1 Sandwich Gourmet	10,40€ avec un soft 50cl
+ 1 boisson soft 33cl ou eau 50cl	10,90€ avec une boisson originale
+ 1 dessert	
Formule Salade L	9,00€
1 Salade taille L (Hors c'est Moi qui l'ai faite)	9,50€ avec un soft 50cl
+ 1 boisson soft 33cl ou eau 50cl	10,00€ avec une boisson originale + 0,30 cts si c'est Moi qui l'ai faite
+ 1 dessert	
Formule Salade XL	11,50€
1 Salade taille XL (Hors c'est Moi qui l'ai faite)	12,00€ avec un soft 50cl
+ 1 boisson soft 33cl ou eau 50cl	12,50€ avec une boisson originale + 0,30 cts si c'est Moi qui l'ai faite
+ 1 dessert	
Formule Chaud	10,70€
1 Sandwich Chaud	11,20€ avec un soft 50 cl
+ 1 boisson soft 33cl ou eau 50cl	11,70€ avec une boisson originale
+ 1 dessert	
Formule Petite Faim	8,10€
1/2 Sandwich au choix (hors Gourmets et Chauds)	
+ 1 soupe	
+ 1 dessert	

NOS DESSERTS

Brownie aux noix 🍪	2,30€
Mousse au chocolat 🍪	
Tiramisu 🍪	
Fromage blanc " surprise " 🍪	
Secret du chef 🍪	
Salade de fruits frais 🍪	
Tartelette 🍪	
Muffin fourré	
Smoothie	
Cookie	
Yaourt	
Donut	
Barre chocolatée	1,00€

NOS BOISSONS

LES TRADITIONNELLES

Eau plate ou gazeuse 50cl	1,60€
Soft drink 33cl (Coca, Coca Zéro, Minute Maid, Fanta, Nestea ...)	1,60€
Soft drink 50cl (Coca, Coca Zéro, Minute Maid, Fanta, Nestea ...)	2,10€
Bière (1) 33cl	2,10€
Bière (1) 50cl	2,60€

LES ORIGINALES

Mangajo 25cl : Boisson antioxydante à base de thé vert (Açaï, Baie de Goji, Citron, Grenade)	2,60€
Galvanina bio 33cl : Limonade tonique à base d'agrumes (Citron, Grenade, Pamplemousse, Orange Sanguine, Mandarine)	

Couverts, sel, poivre offerts sur simple demande. Chaque ingrédient supplémentaire sera facturé 1,00€. Pain blanc à sandwich : 0,80€ - demi pain blanc : 0,40€ - pain création à sandwich : 1,00€ - demi pain création : 0,50€

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

(1) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SERVICE TRAITEUR

Pour tous vos évènements privés ou professionnels,
La Petite Pause peut réaliser vos petits déjeuners, vos cocktails, vos buffets froids...
Notre carte traiteur est disponible sur notre site www.lapetitepause.fr

La Petite Pause Lingolsheim

23 rue du Maréchal Foch - 67380 **LINGOLSHEIM**

Tél. 03 88 78 53 90 - Fax. 03 88 12 24 65

Mail : commandes.lingolsheim@lapetitepause.fr

Du lundi au vendredi de 7h à 14h45

La Petite Pause Strasbourg

47b rue du Fossé des Tanneurs - 67000 **STRASBOURG**

Tél. 03 88 22 51 17 - Fax. 03 88 22 20 30

Mail : commandes.strasbourg@lapetitepause.fr

Du lundi au vendredi de 9h30 à 15h et le samedi de 10h30 à 15h

La Petite Pause Strasbourg Poteries

8 rue Cerf Berr - 67200 **STRASBOURG** - Poteries (face à décathlon)

Tel. 03 88 28 50 47 - Fax. 03 88 12 48 63

Mail : commandes.eckbolsheim@lapetitepause.fr

Du lundi au vendredi de 8h30 à 15h

La Petite Pause Schittigheim

13 rue Alfred Kastler - 67300 **SCHITTIGHEIM** - Espace européen • Zone Mittelfeld

Tél. 03 88 10 86 86 - Fax. 03 88 10 86 87

Mail : commandes.schittigheim@lapetitepause.fr

Du lundi au vendredi de 8h à 14h45

La Petite Pause Illkirch

140 Rue Tobias Stimmer - 67400 **ILLKIRCH** - Parc d'innovation, Bâtiment Le Kepler

Tél. 03 88 60 66 27 - Fax. 03 88 44 51 98

Mail : commandes.illkirch@lapetitepause.fr

Du lundi au vendredi de 8h à 15h



Les produits estampillés "made by LPP"

sont élaborés par les mains expertes de nos cuisiniers

selon des recettes originales de notre création.

Service Livraison

Commandes avant 10h par téléphone ou par mail

Renseignements en magasin ou sur www.lapetitepause.fr

Couverts offerts sur simple demande

