• Depuis 1998 •

LA PETITE PAUSE

Dénicheurs de saveurs

by GREEN SUR MESURE

MADE BY LPP

Une nouvelle histoire gourmande s'écrit avec Green sur mesure

Depuis toujours, La Petite Pause cultive le goût des bonnes choses, des recettes originales et des ingrédients soigneusement sélectionnés. Chaque création raconte une histoire, invite à la découverte et reflète notre passion pour une cuisine généreuse et pleine de saveurs.

Aujourd'hui, notre histoire s'enrichit d'une nouvelle rencontre : celle de **La Petite Pause** et de **Green sur mesure**.

Deux univers culinaires qui se rapprochent autour d'une même envie : vous proposer toujours plus de fraîcheur, de gourmandise, de créativité et de liberté dans vos choix. À nos sandwichs signature, salades et recettes de plats du jour exclusives, viennent désormais s'ajouter de nouvelles inspirations : des pâtes chaudes réconfortantes, des tartes salées gourmandes, des poké bowls colorés et des desserts à composer selon vos envies, proposées dans des formules modulaires adaptées à tous les budgets.

Une offre enrichie, pensée pour satisfaire toutes les faims et toutes les envies.

Et parce que les bonnes recettes commencent toujours par de bons ingrédients, nous continuons de privilégier des produits soigneusement sélectionnés, travaillés et sublimés avec passion par notre Chef et son équipe.

Deux savoir-faire, une même passion : vous régaler chaque jour.

NOS PLATS DU JOUR*

avec un morceau de pain !

10,50€

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

Découvrez la liste des plats du jour sur **www.lapetitepause.fr**

NOS SOUPES*

480 ml

5,50€

Soupe du moment préparée par notre chef avec des produits frais du marché.

Découvrez ses saveurs dans votre point de vente.

*produits livrés froids, à réchauffer avant dégustation.

NOUVEAU

NOS FORMULES MODULABLES

CHOISISSEZ

Formule Plat du jour **10,50€**
1 plat du jour + 1 morceau de pain

Formule Pasta NOUVEAU **10,50€**
1 pasta bowl **nouvelles recettes du Green Chef**

Formule Green Max NOUVEAU **12,50€**
1 part de tarte salée ou 1 soupe 480ml
+ salade 2 ingrédients au choix + sauce **OU**
1 part de tarte salée + 1 soupe 480ml

Formule Poké **11,50€**
1 poké bowl du Green Chef

Formule Insolite **7,10€**
1 sandwich insolite

Formule Gourmet **7,50€**
1 sandwich gourmet

Formule Chaud **8,90€**
1 sandwich chaud

Formule Salade **9,50€**
1 bol salade

Formule Bol perso sur mesure **10,50€**
Base (1 ou 2 bases) + 4 ingrédients
+ 1 croquant + sauce

Formule Soupe NOUVEAU **5,50€**
1 soupe maison – 480ml

+

COMPLÉTEZ

Nos desserts	À la carte	En formule
Plaisir sur mesure	2,90€	1,90€
Douceur	3,20€	2,50€
Gourmand	3,50€	2,95€

ET / OU

Nos boissons	À la carte	En formule
Les traditionnelles		
Eau plate ou gazeuse 50cl ou soft drink canette	2,10€	1,80€
Soft drink 50cl	2,90€	2,70€
Les originales	3,70€	3,50€

Mangajo 25cl : *boisson antioxydante à base de thé vert*

Galvanina bio 35,5cl : *limonade tonique à base d'agrumes*

Kombucha 33cl : *boisson antioxydante à base de thé (vert ou noir) très faible en sucre.*

Volaille · Poisson · Végétarien · Vegan

NOS SANDWICHS

LES INSOLITES - 7,10€

Gandhi de Bombay
Émincé de poulet rôti sauce curry à l'indienne, carottes, oignons grillés, salade.

Perronick de Bretagne
Thon mayonnaise, oeuf dur, oignons rouges, salade.

Quentin de Picardie (option V)
Bacon grillé (option bacon végétal), œuf dur, emmental, mayonnaise aux herbes, salade.

Diego de Mérida
Bouchées de patate douce, chou blanc et rouge, carottes, cacahuètes, sauce asia, salade.

LES GOURMETS - 7,50€

Le Géant Gargantua (option)
Émincé de poulet rôti, œuf dur, emmental, bacon grillé (option bacon végétal), mayonnaise aux herbes, salade.

Jack du Texas
Émincé de poulet rôti, cheddar, cream cheese barbecue, oignons grillés, salade.

Sora d'Hokkaido
Poulet yakitori, chou blanc et rouge, carottes, sauce asia, salade.

Lulius de Rome
Émincé de poulet rôti, Grana Padano, oeuf dur, oignons grillés, sauce césar, salade.

Claude des Vosges
Jambon italien, Grana padano, vinaigrette balsamique, salade.

Alfonso de Jalisco
Émincé de poulet rôti, chorizo, dès d'avocat, mayonnaise au poivre, salade

LES CHAUDS* - 8,90€

Le Madras
Émincé de poulet rôti sauce curry à l'indienne, Grana Padano, carottes, oignons grillés.

Le Somerset
Émincé de poulet rôti, cheddar, oignons grillés, cream cheese barbecue.

Le Ricain
Égrené de bœuf, cheddar, pickles, oignons rouges, mayonnaise aux poivres.

Le Montagnard (option V)
Bacon grillé (option bacon végétal), raclette, oignons rouges, pickles, mayonnaise aux poivres.

Le Suisse
Émincé de poulet rôti, raclette, oignons rouges, pickles, mayonnaise aux poivres.

Le Seguin
Rondelles de chèvre, tomates marinées, miel, thym, amandes effilées grillées, huile d'olive.

Le Brooklyn
Bouchées de patate douce, cheddar, oignons rouges, sauce asia.

Le Yakitori
Poulet yakitori, chou blanc et rouge, carottes, sauce asia

Le Crispy Show
Poulet croustillant aux céréales, cheddar, tomates marinées, oignons grillés, mayonnaise aux herbes.

NOS SALADES

9,50€

Le bol Marin
Thon mayonnaise, saumon fumé, rondelles de chèvre, salade de perles, lentilles, oignons rouges, salade, sauce blanche.

Le bol Ferme (option)
Émincé de poulet rôti, rondelles de chèvre, bacon grillé (option bacon végétal), salade de perles, carottes, haricots verts, amandes grillées effilées, salade, sauce blanche.

Le bol Italien
Jambon italien, Grana Padano, salade de pâte, mélange de graines, salade, vinaigrette balsamique.

Le bol Osaka
Poulet yakitori, bouchées de patate douce, boulgour, chou blanc et rouge, carottes, cranberries, cacahuetes, salade, marinade teryaki.

Le bol Sérénité
Bouchées de patate douce, bacon végétal, boulgour, lentilles, haricots verts, tomates marinées, cranberries, salade, sauce asia.

Le bol Chorizo
Chorizo, cheddar, oeuf dur, coleslaw, salade de perles, pickles, oignons rouges, salade, sauce blanche.

Le bol Texas
Poulet croustillant aux céréales, dés d'avocat, oeuf dur, coleslaw, haricots verts, tomates marinées, oignons grillés, salade, sauce miel-moutarde.

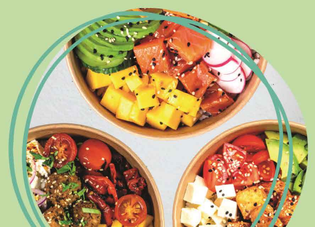
Le bol Perso sur mesure 10,50€

Base (1 ou 2 bases) + 4 ingrédients*
+ 1 croquant + sauce

*Ingrédient supplémentaire +1,20€

Demi pain blanc : 0,45€ – Demi pain céréales : 0,55€ – Ingrédient supplémentaire : 1,20€ – Kit couverts en bois : 0,30€

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





TRAITEUR

Pour tous vos évènements privés ou professionnels, nous réalisons vos cocktails et vos buffets froids. Découvrez notre carte traiteur sur notre site :

www.lapetitepause.fr

Nos contenants éco-responsables sont tous réutilisables ou 100% recyclables



Nouvelles recettes du Green chef

NOS PASTA GREEN

10,50€

Pasta Andalouse
Pâtes, tomates marinées, courgettes, oignons cuits, olives, chorizo, sauce Andalouse.

Pasta Carbonara
Pâtes, oignons cuits, œuf dur, champignons, Grana Padano, sauce carbonara.

Pasta Française
Pâtes, tomates marinées, courgettes, oignons cuits, Grana Padano, egréné de bœuf, sauce tomate selon l'humeur du chef.

Pasta Savoyarde
Pâtes, oignons cuits, noix, croutons, raclette, sauce 3 fromages.

NOS POKÉ BOWLS

11,50€

Poké Saumon
Base de riz, saumon cru mariné à la sauce teriyaki, mangue, avocat, carottes râpées, radis, concombre, graines de sésame.

Poké Poulet Céréales
Base de riz, poulet croustillant aux céréales, tomates, féta, avocat, oignons grillés, graines de sésame.

Winter Poké NOUVEAU
Base de lentilles et bougour, bouchées de patate douce, avocat, carottes râpées, chou blanc et rouge, cranberries, amandes grillées effilées, rondelles de chèvre.

Sauces & marinades au choix : citron, teriyaki, asia

PLATEAUX REPAS





Les tartes salées du moment de la formule Green Max NOUVEAU

Tarte saumon brocoli
Tarte poulet tandoori
Quiche lorraine
Tarte chèvre épinard
Tarte 3 fromages
Tarte savoyarde
Tarte poulet champignon
Tarte chèvre tomate courgette
Tarte butternut bacon cheddar