



# VOTRE PARTENAIRE GOURMAND *au boulot*

Une cuisine variée et faite maison,  
avec des produits frais et de saison

## UNE CUISINE LOCAVORE À ANNECY ET SES ALENTOURS

Une équipe d'une dizaine de cuisiniers menée de main  
de Maître par notre Chef Florent.

Une cuisine «maison» labellisée **Maître-Restaurateur**,  
travaillant des produits frais, de saison, locaux et français.



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**

[www.popote-minute.fr](http://www.popote-minute.fr)

[bienvenue@popote-minute.fr](mailto:bienvenue@popote-minute.fr)

Jimmy 06 58 21 37 32 / Delphine 06 71 53 45 72

# POPOTE

## Sommaire

- ✓ Nos engagements page 3
- ✓ Petits déj & collations page 4
- ✓ Plateaux repas page 5
- ✓ Cocktails déjeunatoires-dinatoires page 6
- ✓ Buffets printemps - été page 7
- ✓ Buffets automne - hiver page 8
- ✓ Paniers de fruits page 13
- ✓ Cadeau gourmand page 14
- ✓ Popote machines page 15

Les tarifs indiqués dans les pages suivantes sont exprimés en € et HT, et sont ceux en vigueur au 15 juin 2025

# POPOTE

## Engagements



### UNE CUISINE LOCAVORE

- Une équipe d'une **dizaine de cuisiniers** menée de main de maître par notre chef Florent.
- Labellisée **Maître-Restaurateur** par le préfet de la Haute-Savoie, gage d'une cuisine entièrement faite "maison" travaillant des produits frais et de saison.
- Nos produits viennent majoritairement de la région Auvergne Rhône-Alpes, et en particulier des deux Savoie, y compris nos boissons.

### UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ET ENVIRONNEMENTAL

- Utilisation de matériel réutilisable et consigné : bocaux en verre, couverts métal, vaisselle, plateaux, éco-cups, bouteilles en verre ...
- Collaboration pour le lavage de nos bocaux, couverts et éco-cups avec une entreprise locale adaptée - La Plonge s'adapte-employant des travailleurs en situation de handicap
- Stratégie de rayonnement local pour optimiser nos déplacements, et partenariat avec de nombreux producteurs, artisans et entreprises locales
- Don de nos repas invendus à l'association Ecrevis à Meythet
- Implication dans l'entrepreneuriat local : Lauréat 2018 et aujourd'hui membre actif du Réseau Entreprendre Haute-Savoie. Lauréats 2018 et 2021 de France active Savoie Mont blanc



# POPOTE

## *Petits déj et collations*

À partir de 12 personnes ou minimum de commande 70€ HT



### PETIT DEJ' GOURMAND

5,90 € HT/ pers

- Assortiment de mini-viennoiseries & cakes gourmands \*
- Panier de fruits de saison
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale



### PAUSE QUATRE HEURES

7,50 € HT/ pers

- Assortiment de mignardises & petites pâtisseries\*
- Panier de fruits de saison
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale



### COLLATION SALEE

5,90 € HT/ pers

- Assortiment mini-pizzas & mini-quiches
- Panier de fruits de saison
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale



### BRUNCH CAMPAGNARD

17,50 € HT/ pers

- Assortiment 4 variétés fromage & charcuterie, pain artisanal
- Assortiment cakes gourmands
- Panier de fruits de saison
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale

\* Fabrication Le Comptoir du Pain à Annecy - 100% fait-maison, avec des ingrédients naturels

### EN COMPLÉMENT POUR TOUTES LES FORMULES :

- ✓ Boissons chaudes (café, thé, infusions) : 2,0 € HT / pers
- ✓ Locations verres & tasses (retour non lavé) : 0,5 € HT /pce

# POPOTE

## Plateaux repas

Une pause déj' pour toutes les faims.

### FORMULE DUO



LA POPOTE  
(chaude\* ou froide)

+



LE DESSERT

18\* €  
HT / pers

### FORMULE TRIO



LA POPOTE  
(chaude\* ou froide)

+



LE DESSERT

+



OU



L'ENTRÉE LE FROMAGE

22\* €  
HT / pers

### FORMULE QUATUOR



L'ENTRÉE

+



LA POPOTE  
(chaude\* ou froide)

+



LE FROMAGE

+



LE DESSERT

25\* €  
HT / pers

\* Livraison chaude à partir de 4 popotes minimum : +1€ HT / popote

Toutes nos formules comprennent : Pain, Eau minérale plate et/ou gazeuse, Sel/Poivre & couverts en métal

- Bocaux, éco-cups, couverts métal, panier, bouteilles, décapsuleur, salière/poivrière sont consignés
- Les Popotes et desserts qui composent nos formules sont à choisir parmi les menus de la semaine.
- Les Popotes sont livrées chaudes, selon la formule choisie et pour une quantité supérieure à 4 personnes ( + 1€ HT / pers)
- La livraison est offerte sur le bassin annécien.
- Pour terminer le repas : café, thé, infusion : 2 € HT/ pers.
- Commande idéalement 72h à l'avance, sur [bienvenue@popote-minute.fr](mailto:bienvenue@popote-minute.fr)
- Paiement à réception de facture



# POPOTE Cocktails

## PIECES FROIDES

### LES DELICES

1,6 € pce

- Tartelette tomates confites & burrata (V)
- Tartelette olives noires & vertes (V)
- Pancakes, jambon cru & chèvre frais
- Verrine de ratatouille rafraîchie & mousse noisette (V)
- Verrine de velouté de courgette en cappuccino de piment fumé (V)
- Briochette de jambon cru beurre moutarde
- Mini chou poulet mayonnaise
- Canapé diot, abondance & pomme verte
- Opéra de saumon & chèvre frais à l'aneth
- Pic tataki de saumon au sésame & feuille de riz
- Tuile curry, crevette & soja

### LES FESTIVES

2,6 € pce

- Tartelette fromage frais, fines herbes & truite fumée
- Tuile craquante de tartare de bœuf & mousse soja
- Cornet croustillant tartare de truite & perles de citron
- Verrine de tartare de tomate & chantilly burrata (V)
- Blinis wasabi, thon rouge & mayo aux graines
- Mini chou truite fumée, mousse citron et ses perles
- Sablé tomme polenta & porcayou
- Mini opéra de foie gras & framboise
- Pic tataki de thon rouge au sésame wasabi sur son crackers graines
- Gâteau roulé de betterave & crevette

### LES VEGETS (V)

1,8 € pce

- Panacotta noisettes & son houmous
- Rond de carotte, miel, cumin & tomates confites
- Caviar de saison & son granola au beurre salé
- Brochette de légumes de saison
- Tapioca soufflé, tartare de betterave au nori et soja
- Croqu' asperge au sésame & wasabi
- Taboulé végétal de pointes de chou
- Canapé de concombre & guacamole

## PIECES CHAUDES

### LES DELICES (V)

1,8 € pce

- Mini quiche lorraine
- Mini burger pulled pork pain noir aux graines
- Mini burger bœuf abondance
- Mini croque-monsieur
- Mini croziflette à croquer
- Tarte au flan reblochon (V)
- Cassolette de piperade & oeuf moelleux (V)
- Crocaccia tomate, mozza & roquette (V)

### LES FESTIVES (V)

2,8 € pce

- Mini quiche truite fumée & échalote
- Mini burger foie gras & fruits rôtis
- Mini burger saumon curry estragon
- Croziflette butternut & truite fumée
- Cassolette oeuf parfait & morilles (V)
- Mini croque truffe, mascarpone & truite fumée
- Crocaccia mascarpone & jambon cru
- Canapé de cromesquis de canard au foie gras

Certains produits pourront être modifiés en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité chez nos producteurs.

# PIECES SUCREES

## LES DELICES 1,8 € pce

- Financier pistache
- Tiramisu framboise & spéculoos
- Tartelette citron meringuée
- Mini moelleux chocolat, cœur beurre salé
- Moelleux noix de pécan
- Compotée de pomme & crumble
- Trio de fruits exotiques en tartare
- Mini tarte aux noix
- Croquant 2 chocolats
- Tartelette chocolat framboise
- Mini tarte amandine aux myrtilles
- Mini gâteau roulé mangue & passion
- Mini tarte au flan vanille
- Sablé pomme tatin



## EN COMPLEMENT

Planches composées de fromages du coin & charcuterie de la Maison Baud (Villaz) accompagné de pain multicéréales :

- Trio charcuteries & fromages 9,50 € HT / pers.
- Duo charcuteries & fromages : 7 € HT / pers.
- Trio de fromage (seul) : 5€ HT / pers.
- Trio de Charcuterie (seul) : 5€ HT / pers.

## LES BOISSONS

- **FORFAIT SOFT** : Mix Evian, Badoit, Jus de fruits locaux (TISSOT, CANAILLE) – 25cl par pers => **2 € HT / pers.**
- **FORFAIT VINS** : Roussette de Savoie & Mondeuse BIO (HERITIER) : 2 verres par pers => **6 € HT / pers.**
- **FORFAIT PÉTILLANT** : Crémant de Savoie BIO (HERITIER) : 1 flûte / pers => **3,5 € HT / pers.**
- **FORFAIT BIÈRE** : => Avec tireuse **6 € HT/litre**  
OU => Bouteille 75cl : 6,5 € / unité (MAELSTROM)
- **BOISSONS CHAUDES** : Café, Thé, Infusion, gobelets... (CAFEOPHIL, LES 2 MARMOTTES) **2 € HT / pers.**

## MATERIEL & SERVICE

- Forfait Livraison (Annecy & alentours) mise en place & récupération matériel => **1,5 € HT / pers.**
- Location verres à pied (Napoli 18 ou 24cl), flûte 15cl => **0,5 € HT / unité** (retour non lavé)
- Location couverts (fourchette, couteau, cuillère) => **1,5 € HT / p**
- Location assiette (petite ou grande) => **0,65 € HT / pers**
- Location tables, mange debout, nappes, chaises etc
- Prestation de service (forfait horaire) sur demande



## FORMULES

Voici des exemples

Tarif HT / pers (TVA à 5,5%)

### DELICES

- 6 salées froides + 2 sucrées : **12,8 €**
- 5 salées froides + 3 chaudes + 2 sucrées : **16,5 €**
- 6 salées froides + 3 chaudes + 3 sucrées : **19,8 €**

### FESTIVES

- 6 salées froides + 2 sucrées : **18,8 €**
- 5 salées froides + 3 chaudes + 2 sucrées : **24,5 €**

Il est possible d'adapter les quantités et de mixer les gammes.

Les quantités par personne sont à définir en fonction du moment du cocktail, de la durée et du public. Nous pourrions vous conseiller.



TVA tout 5,5%, sauf TVA 20% pour : alcool, service et location matériel

# POPOTE Buffets

Réception de l'ambassadeur ou à la bonne franquette ?

Debout ou assis ? ...

Nous saurons nous adapter pour répondre au mieux à votre demande, à partir de 15 personnes

## PRINTEMPS - ETÉ

### SALADES

- Taboulé israélien (orzo, persil plat, citron, concombre, tomate, poivron vert) (V)
- Râpé de carottes au fromage frais & basilic (V)
- Salade de crozet savoyard, oeuf, lard, abondance & fines herbes
- Salade lyonnaise (oeuf, crouton, lard, comté, frisée, son de moutarde)
- Comme une piémontaise pomme de terre, brocolis, épinard, tomates cerises, saucisse, abondance, œuf, cornichon, persil plat
- Salade bowl quinoa, carotte, avocat, concombre, pois chiche
- Salade de haricot vert niçoise (oeuf, olive, câpre, anchois, haricot, thon...)
- Ratatouille rafraîchie ricotta basilic (V)
- Salade de penne au pesto, tomates cerises (V)
- Coleslaw maison miel moutarde (chou, frisée, choux blanc, carotte jaune) (V)
- Salade kascha aux betteraves, échalotes et tomme de Savoie (V)
- Salade de pois chiche, lentilles, concombre, poivron, olive & feta (V)
- Tomate, mozza, basilic & balsamique (V)
- Taboulé de pointes de chou, chia, tournesol & graines de courge (V)
- Salade de choux chinois nori & crevette
- Salade César (romaine, parmesans, crème d'ail, poulet & anchois)
- Tagliatelle de carotte, céleri et courgette, vinaigrette mangue et poulet grillé



### PLATS FROIDS ET LEURS SAUCES

- Poulet rôti froid, mayonnaise aux fines herbes
- Longe de porc persillée, mayonnaise miel, graines de moutarde
- Filet de poulet en croûte de tomate, sauce tartare
- Emincé de dinde au paprika, sauce BBQ
- Roulé de porc en persillade
- Rôti de paleron de veau sauce Gribiche
- Contre filet rôti, mayonnaise aux poivres
- Terrine de truite brocolis, curcuma
- Enroulé de lieu aux notes d'agrumes, aigre doux d'orange
- Salade de crevette et encornet tex mex (maïs, haricot rouge, avocat, épices douces)

### PLATS CHAUDS ET LEURS SAUCES

- Echine de porc braisé, gratin dauphinois
- Rôti de veau aux champignons, riz au carottes
- Bœuf à 68° sauce vin rouge, écrasé de pomme de terre
- Enroulé de poulet en farce olive & poivron, ratatouille patate
- Wok de dinde teriyaki, nouille & haricot vert
- Emincé de porc colombo, patate douce et riz complet
- Blanquette de lieu aux pointes de chou
- Tajine poulet merguez, taboulé tiède aux fruits secs
- Mousseline de truite de Savoie, beurre blanc, orge perlée
- Sardines snackées à l'arrabiata, pomme boulangère

#### Variantes végétariennes : (V)

- Crumble de légumes au lait végétal et fruit secs
- Clafoutis chèvre courgette
- Tortilla, pomme de terre, poivron rouge et oignon
- Dahl de pois cassé et riz blanc
- Galette de lentille petit pois, sauce fromage blanc, œuf parfait



# FORMULES

Voici des exemples Tarif HT / pers (TVA à 5,5%)

## FROIDES

N° 1 : 2 salades + 1 Plat froid = 13,90 €

N° 2 : 2 salades + 2 Plats froids = 18,90 €

N° 3 : 4 salades + 2 Plats froids = 22,90 €

## CHAUDES

N° 4 : 2 salades + 1 Plat chaud = 17,9 €

N° 5 : 2 salades + 2 Plats chaud = 20,9 €

# FROMAGE ET DESSERT

En complément pour chaque formule :

## FROMAGES

- Plateau de 3 fromages du coin (chèvre & vache) avec pain

5€ / pers

## DESSERT

- 1 dessert à partager (choix à droite)
- Assortiment 3 mignardises (choix page 5)

4€ / pers

4,8€ / pers

- Tarte fines aux pommes & citron
- Gâteau roulé framboise
- Roulé pâte à tartiner
- Tiramisu café
- Cheesecake caramel beurre salé et compotée de pomme
- Gâteau de Savoie et salade de fraises
- Tarte amandine à l'ananas
- Carottes cakes chocolat avoine
- Cake chocolat banane
- Salade de fraises & Quatre-quarts
- Clafoutis aux nectarines
- Cookies healthy veggy sans gluten

Autres choix de gâteaux d'anniversaire sur demande.

# EN COMPLEMENT

## LES BOISSONS

- **FORFAIT SOFT** : Mix Evian, Badoit, Jus de fruits locaux (TISSOT, CANAILLE) – 25cl par pers => 2 € HT / pers.
- **FORFAIT VINS** : Roussette de Savoie & Mondeuse BIO (HERITIER) : 2 verres par pers => 6 € HT / pers.
- **FORFAIT PÉTILLANT** : Crémant de Savoie BIO (HERITIER) : 1 flûte / pers => 3,5 € HT / pers.
- **FORFAIT BIÈRE** : => Avec tireuse 6 € HT/litre OU => Bouteille 75cl : 6,5 € / unité (MAELSTROM)
- **BOISSONS CHAUDES** : Café, Thé, Infusion, gobelets... (CAFEOPHIL, LES 2 MARMOTTES) 2 € HT / pers.

## MATERIEL & SERVICE

- Forfait Livraison (Annecy & alentours) mise en place & récupération matériel => 1,5 € HT / pers.
- Location verres à pied (Napoli 18 ou 24cl), flûte 15cl => 0,5 € HT / unité (retour non lavé)
- Location de couverts (fourchette, couteau, cuillère) => 1,5 € HT / pers
- Location assiette (petite ou grande) => 0,65 € HT / pers
- Location tables, mange debout, nappes, chaises etc
- Prestation de service (forfait horaire) sur demande

TVA tout 5,5%, sauf TVA 20% pour : alcool, service et location matériel

# POPOTE Buffets

Réception de l'ambassadeur ou à la bonne franquette ?

Debout ou assis ? ...

Nous saurons nous adapter pour répondre au mieux à votre demande, à partir de 15 personnes

## AUTOMNE - HIVER

### SALADES

- Salade d'orge perlé, butternut, pesto de chou kale et truite de Savoie fumée maison
- Râpé de butternut de Savoie à l'huile de noisettes du piémont, abondance et jambon blanc de chez Baud
- Salade de perles de Savoie, diot, coeur de Savoie, ciboulette et pousse d'épinard
- Comme une piémontaise aux pointes de chou-fleur, brocolis et romanesco
- Salade d'orechiette, truite de Savoie, pomelos et radis noir
- Crémeux de chou-fleur, son taboulé de pointes, boeuf séché et citron combawa
- Salade d'endives, céleri branche, bleu de Gex et noix, vinaigrette miel moutarde (V)
- Coleslaw maison (chou blanc, chou frisé, carotte et céleri de nos producteurs) mayonnaise miel curry (V)
- Tartare de betterave jaune et blanche des Bouchets à l'huile d'olive vierge extra du Ventoux et mozzarella de Chenex Haute-Savoie (V)
- Râpé de butternut et panais à la crème de burrata du coin et citron vert (V)
- Salade de boulgour et céleri rave façon taboulé libanais (citron, citron vert, persil plat, oignon rouge et fromage frais) (V)
- Quinoa, radis, orange, avocat (V)
- Terrine de volaille aux marrons et champignons
- Assortiment de trois charcuteries des Salaisons artisanales Baud



### PLATS FROIDS ET LEURS SAUCES

- Poulet rôti froid, mayonnaise citron estragon
- Longe de porc caramélisée au miel du coin
- Filet de poulet à la tomate confite
- Ballotine de dinde moelleuse roulée aux fines herbes
- Epaulé de veau roulé au citron confit et à la sauge
- Filet de poulet poché au court bouillon et sa crème citron
- Jambon de porcelet à la moutarde
- Boeuf à la ficelle & coulis de carotte
- Terrine de brochet et truite de Savoie fumée
- Aioli rafraîchi au zeste d'agrumes
- Soupe fraîcheur saumon courge curcuma

### PLATS CHAUDS ET LEURS SAUCES

- Blanquette de veau à l'ancienne
- Paleron de boeuf à 68° vin rouge et écrasé de pomme de terre
- Raviole de canard, sauce vin blanc estragon et légumes oubliés
- Parmentier de confit de canard
- Pavé de lotte et blanquette de pointes de chou
- Risotto crémeux parmesan gambas butternut et panais
- Pavé de truite de Savoie, crème de chignin et poêlée de légumes

(V) Végétarien

))) Chaud



# FORMULES

Voici des exemples Tarif HT / pers (TVA à 5,5%)

## FROIDES

N° 1 : 2 salades + 1 Plat froid = 13,90 €

N° 2 : 2 salades + 2 Plats froids = 18,90 €

N° 3 : 4 salades + 2 Plats froids = 22,90 €

## CHAUDES

N° 4 : 2 salades + 1 Plat chaud = 17,9 €

N° 5 : 2 salades + 2 Plats chaud = 20,9 €

## EN COMPLEMENT

### LES BOISSONS

- **FORFAIT SOFT** : Mix Evian, Badoit, Jus de fruits locaux (TISSOT, CANAILLE) – 25cl par pers => **2 € HT / pers.**
- **FORFAIT VINS** : Roussette de Savoie & Mondeuse BIO (HERITIER) : 2 verres par pers => **6 € HT / pers.**
- **FORFAIT PÉTILLANT** : Crémant de Savoie BIO (HERITIER) : 1 flûte / pers => **3,5 € HT / pers.**
- **FORFAIT BIÈRE** : => Avec tireuse **6 € HT/litre**  
OU => Bouteille 75cl : **6,5 € / unité (MAELSTROM)**
- **BOISSONS CHAUDES** : Café, Thé, Infusion, gobelets... (CAFEOPHIL, LES 2 MARMOTTES) **2 € HT / pers.**

### MATERIEL & SERVICE

- Forfait Livraison (Annecy & alentours) mise en place & récupération matériel => **1,5 € HT / pers.**
- Location verres à pied (Napoli 18 ou 24cl), flûte 15cl => **0,5 € HT / unité** (retour non lavé)
- Location de couverts (fourchette, couteau, cuillère) => **1,5 € HT / pers**
- Location assiette (petite ou grande) => **0,65 € HT / pers**
- Location tables, mange debout, nappes, chaises etc
- Prestation de service (forfait horaire) sur demande



TVA tout 5,5%, sauf TVA 20% pour : alcool, service et location matériel

# FROMAGE ET DESSERT

En complément pour chaque formule :

## FROMAGES

5 € / pers

- Plateau de 3 fromages du coin (chèvre & vache) avec pain

## DESSERT

- 1 dessert à partager ou tarte 4 € / pers
- 1 dessert entremet 5,6 € / pers
- Assortiment 3 mignardises 4,8 € / pers (choix page 5)

## DESSERTS A PARTAGER

- Entremet croustillant 3 chocolats
- Gâteau roulé pâte à tartiner maison
- Roulée amande citron
- Tiramisu café
- Cheesecake baileys
- Entremet poire poivre de timut
- Gâteau de Savoie et sa crème anglaise
- Tarte sablée aux pommes, baie de goji et zeste de citron
- Salade d'ananas au thé vert
- Salade clémentine orange et banane
- Salade de pomme poire croq' à la fève du tonka
- Carotte courge cake healthy veggy sans gluten (banane, flocon d'avoine pépitesde chocolat et yaourt )
- Cookies healthy veggy sans gluten

## LES TARTES

- Amandine
- Framboise, chocolat blanc
- Fines au pommes & citron
- Fraise vanille
- Clafoutis nectarines
- Flan pistache
- Tout chocolat
- Chocolat noisette
- Mangue ananas & yuzu
- Chocolat banane & noix de pécan
- Citron meringué
- Caramel & fruits secs
- Beurre salé & cacahuète
- Pâte à tartiner & marron confit

## LES ENTREMETS / ANNIVERSAIRE

- Framboisier chocolat blanc sur génoise
- Fraisier (biscuit financier noisettes & son crémeux)
- Craquant chocolat caramel beurre salé
- Entremet trio exotiques (biscuit madeleine & espelette)
- Millefeuille deux chocolat
- Mangue, yuzu (biscuit amande, crémeux mangue, son tartare au yuzu & mousse thé vert)
- Miroir tout chocolat (esprit forêt noire à l'amarena, biscuit sablé)
- Demi-sphère, poire vanille, miroir mangue

# POPOTE

## Paniers de fruits

Pour des pauses pleines de pep's

### FRUITS FRAIS ASSORTIMENT DE SAISON

- Printemps : pommes, bananes, fraises, cerises
  - Été : nectarines, abricots, poires
  - Automne : poires, prunes, raisin, pommes
  - Hiver : clémentines, pommes, bananes, kiwi
- Producteurs régionaux prioritairement



- Une portion de fruit = 150g
- Recommandation : 300 g / pers / semaine



### FRUITS SECS BIO

- Amandes – Italie / Espagne
  - Noix cajou – Bénin
  - Noisettes – Turquie
  - Cerneaux de Noix du Dauphiné – France
- Recommandation : 30g / pers / semaine
  - Suggestion de présentation : distributeur



### BISCUITS & GOURMANDISES

- Assortiment de cookies, biscuits, madeleines ...
  - Barres de céréales
  - Petites billes de gourmandises à grignoter
- Artisans régionaux

### FORMULES

- Panier minimum : 4 kg fruits frais
- Engagement 1 an
- Facturation mensuelle
- Tarifs :
  - Fruits frais : 6,9 HT / kg
  - Fruits secs : 18€ HT / kg
  - Biscuits & gourmandises : 30€ HT / kg
- TVA : 5,5%



Livraison hebdomadaire le mardi, directement dans votre salle de pause

# POPOTE

## *Panier gourmand*

Pour vos cadeaux clients et collaborateurs



## UN PANIER PERSONNALISABLE

- À l'effigie de votre société, d'un séminaire ou d'un projet d'entreprise

## DES PRODUITS GOURMANDS

- Reflet de l'authenticité et la richesse de notre territoire
- Composition ajustable selon la saison et vos besoins

A partir de 25€ / panier

# POPOTE machine

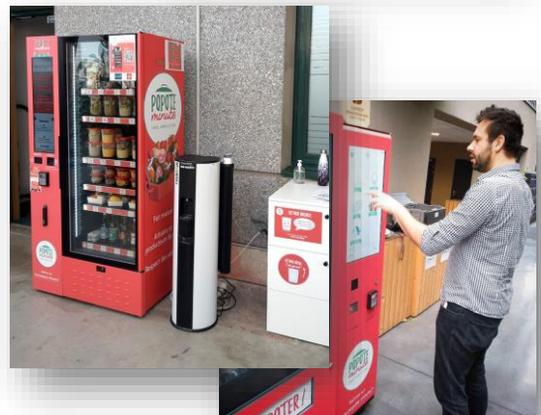


## MENU VARIÉ TOUS LES JOURS :

- 4 plats ou grandes salades
- Cuisinés avec des produits frais et de saison, servis dans des bocaux en verre
- Mix végétarien, viande et poisson
- 2 desserts fait-maison, yaourts et fruits
- Des menus renouvelés 2 fois / semaine
- Des recettes d'ici et d'ailleurs
- Des boissons et en-cas d'artisans locaux
- Paiement par CB et cartes tickets restau
- Programme fidélité

## UNE SOLUTION IDÉALE À PARTIR DE 50 PERSONNES

- Participation possible de l'entreprise aux frais de repas
- Forfait mensuel pour le service d'approvisionnement, ajusté à votre consommation
- Mise en place facile :
  - besoin d'un accès au électrique et une connexion internet
  - accompagnement de vos équipes au démarrage



*Est-ce adapté à votre structure ?*

*Testons avec vos équipes ... pour mieux décider*



# VOTRE PARTENAIRE GOURMAND *au boulot*

Une cuisine variée et faite maison,  
avec des produits frais et de saison

## UNE CUISINE LOCAVORE À ANNECY ET SES ALENTOURS

Une équipe d'une dizaine de cuisiniers menée de main  
de Maître par notre Chef Florent.

Une cuisine «maison» labellisée **Maître-Restaurateur**,  
travaillant des produits frais, de saison, locaux et français.



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**

[www.popote-minute.fr](http://www.popote-minute.fr)

[bienvenue@popote-minute.fr](mailto:bienvenue@popote-minute.fr)

Jimmy 06 58 21 37 32 / Delphine 06 71 53 45 72