

## TRAVAILLER ET BIEN MANGER



### UN REPAS COMPLET 100% MAISON

Toute notre gamme de plateaux repas est élaborée avec amour dans nos cuisines à partir de produits bruts. Ils sont accompagnés de pain et de beurre.



### DES PRODUITS DE QUALITÉ

Afin de garantir une qualité constante de nos viandes et volailles, nous collaborons avec les meilleurs éleveurs au travers de labels.



### UN PLATEAU ÉCO-RESPONSABLE

Le set de table est une natte en bambou réutilisable. Les assiettes sont elles en fibre de canne et les couvercles en rPET (plastique recyclé).

Philippe Olivier

Nous avons choisi de nous associer à Philippe Olivier, affineur et fromager pour son savoir-faire reconnu et la qualité de ses fromages.

## VOS COMMANDES

Passez commande en magasin  
ou sur [www.van-inghelandt.com](http://www.van-inghelandt.com)

La commande de vos plateaux repas se fait au plus tard la veille avant midi (pour les « plateaux repas du marché », au plus tard la veille avant 16h).

Un minimum de 6 plateaux repas par commande est demandé.

## LA LIVRAISON

Livraison gratuite sur le secteur 59190  
(voir conditions de livraison sur notre site)

1 rue César Samsen  
59190 HAZEBROUCK



Design graphique : anasmarquette.fr - Impression : La poste solutions business - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

## LIVRAISON

# PLATEAUX REPAS



**VAN INGHELANDT**

## LE VOYAGEUR 20,00 € HT

- Gravelax de saumon
- Tartare de bœuf thaï au couteau  
Salade coleslaw d'Asie
- Sablé breton / mascarpone vanille et fruits

## LE MÉDITERRANÉEN 19,00 € HT

- Carpaccio de tomate et mozzarella à l'huile d'olive
- Cubes de volaille rotie aux herbes, salade de pâtes au pesto
- Tiramisu

## LE CHIC 19,50 € HT

- Saumon fumé, toast, beurre et quartier de citron
- Magret de canard au miel, salade du moment
- Sablé breton aux fruits rouges

## LE GOURMET 20,00 € HT

- Jambon cru, roquette et tomates confites
- Taboulé aux épices et saumon d'Écosse
- Sablé breton et citron meringué

## LE TRADITION 19,50 € HT

- Médaillon de saumon rose et perles marines
- Émincés de bœuf «Charolais», salade du moment
- Mousse au Chocolat «Maison»



## LE PLATEAU DU MARCHÉ

Un repas complet composé et cuisiné au fil des saisons en fonction des produits du moment.

19,50 € HT



Set de 3 couverts  
1,00 € HT