



x



x



Crior x Déjeuneo x Terre & Fourchette :
Le restaurant de vos réunions.



Le restaurant de vos réunions

L'excellence culinaire de Crior et Terre & Fourchette rencontre l'innovation de Déjeuneo pour réinventer vos déjeuners d'affaire. Découvrez le plateau repas sans compromis : le vrai goût, le vrai chaud, à votre table de réunion.

Plus qu'un plateau repas, une expérience gastronomique complète. Tout le plaisir du restaurant, le gain de temps en plus.



Cuisine de Chef

Des recettes Crior et Terre & Fourchette élaborées avec passion, produits frais et de saison.



Chaud Garanti

Nos caissons innovants maintiennent vos plats à température idéale, sans micro-ondes.



Zéro Déchet

Nous livrons, vous dégustez, nous récupérons tout. Zéro déchet, zéro souci.



Livraison Éco-responsable

En vélo, pour une empreinte carbone minimale



Réactivité + Proximité

Livraison uniquement dans le 1er, 2e, 3e, 4e, 8e, 9e, 10e, 11e



Notre Engagement

L'Expérience Restaurant, au Cœur de vos Réunions

Avec ce partenariat, nous avons repensé le plateau repas pour vous offrir une expérience culinaire digne d'un restaurant, directement sur votre lieu de travail. Chaque détail est pensé pour transformer votre pause déjeuner en un moment de plaisir et d'efficacité.

C'est simple, Comme au restaurant

Une commande en ligne fluide, une confirmation rapide. Nous nous occupons de tout, de la préparation à la récupération du matériel le jour même. Votre seule mission : profiter pleinement de votre repas.

Gain de temps, Sans compromis

Fini les allers-retours et les files d'attente. Vos plats sont livrés dans un caisson chaud vous permettant de déjeuner quand vous voulez. Un gain de temps précieux, sans sacrifier la qualité.

Zéro déchet, Zéro souci

Bocaux en verre, couverts en inox, coffrets en bois. Après votre repas, notre livreur récupère l'intégralité du matériel pour le laver et le réutiliser. Zéro déchet, vraiment. Pour une organisation impeccable.

Livraison chaude à vélo, comme un service à table

Vos plats chauds sont livrés à température idéale par nos livreurs à vélo, dans une zone géographique limitée pour garantir la qualité et la fraîcheur à l'arrivée. Une attention particulière pour un service irréprochable.

Le plateau repas sans compromis



La Fraîcheur du Restaurant, à portée de main.
Des plats froids maîtrisés qui plairont à tous les palets.

Fraîcheur, légèreté et saveurs de saison. Des recettes élaborées par les équipes de Crior, servies dans nos bocaux en verre réutilisables. Chaque plateau comprend une entrée, un plat, un pain et un dessert, livrés froids dans notre coffret en bois signature.

Nos Menus Froid

CIRAFINE

30€ HT

Entrée

Melon de Saison, Ricotta
Parfumée au Basilic

Plat

Pavé de Truite, Pomme Grenailles
Rôties et Sauce Poivron

Dessert

Crème Citron & Crumble

MANILLE



30€ HT

Entrée

Œuf Mayonnaise

Plat

Burrata, Boulgour Gourmand aux
Aubergines & Abricot

Dessert

Fraisier Basilic Déstructuré



Nos Menus Froid

FLAIR

30€ HT

Entrée

Tomate d'Antan, Pesto Basilic & Menthe

Plat

Poulet grillé, Condiment Citron & Câpres, Rigatoni aux Tomates Confites

Dessert

Mousse aux 3 chocolats

CIFLORETTE

30€ HT

Entrée

Burratina Crémeuse, Comptée d'Aubergine à la Tomate et Basilic

Plat

Poké Bowl : Quinoa, Concombre, Melon, Mâche, Oignon Pickles

Dessert

Bouchées Figue, Coco & Citron Vert, Crème de Coco

DARSELECT

30€ HT

Entrée

Salade Grecque

Plat

Boulettes de Bœuf au Zaatar, Spaghettis de Courgettes et Houmous de Pois Chiche

Dessert

Soupe de Melon à la Menthe, Billes de Pastèque & Zeste de Citron



Le Vrai Chaud du Restaurant, directement à votre bureau.

Le réconfort d'un plat de Chef, la simplicité d'un plateau. Des plats mijotés avec passion par les cuisiniers de Crior et Terre & Fourchette, livrés chauds à température idéale grâce à notre système de caissons innovants et notre proximité. Un déjeuner d'affaire dans votre salle de réunion, comme si vous étiez au restaurant.

Nos Menus Chaud

BELRUBI

36€ HT

Entrée

Boulghour aux Noisettes, Abricots
Secs et Roquette

Plat

Filet de Lieu, Sauce Coco
Citronnée au Basilic, Tian de
Légumes

Dessert

Mousse aux 3 chocolats

FAVETTE

36€ HT

Entrée

Œuf Mayonnaise

Plat

Aiguillette de Volaille façon
Tajine, Épeautre

Dessert

Crème Citron & Crumble



Nos Menus Chaud

ASIA



33€ HT

Entrée

Salade Grecque

Plat



Blanquette de Légumes d'Été

Dessert

Soupe de Melon à la Menthe,
Billes de Pastèque & Zeste de
Citron

MARA



33€ HT

Entrée

Melon de Saison, Ricotta
Parfumée au Basilic

Plat



Risotto Courgettes, Épeautre &
Champignons

Dessert

Mousse aux 3 Chocolats

GORELLA



33€ HT

Entrée

Burratina Crémeuse, Comptée
d'Aubergine à la Tomate et
Basilic

Plat



Salade de Betteraves, Lentilles et
Petits Légumes

Dessert

Bouchées Figue, Coco & Citron
Vert, Crème de Coco



x



x



Crior x Déjeuneo x Terre & Fourchette :
Garantie de l'Expérience Restaurant



Garantie de l'Expérience Restaurant

Tous nos prix incluent la livraison chaude à vélo et la récupération du matériel.
La livraison chaude est disponible dans une zone géographique limitée.
Contactez-nous pour vérifier votre éligibilité.

L'excellence culinaire de Crior, l'éco-responsabilité de Déjeuneo. Une collaboration
d'exception, pour une expérience restaurant sans compromis



Cuisine de Chef

Des recettes Crior et
Terre & Fourchette
élaborées avec
passion, produits frais
et de saison.



Chaud Garanti

Nos caissons innovants
maintiennent vos plats à
température idéale, sans
micro-ondes.



Zéro Déchet

Nous livrons, vous
dégustez, nous récupérons
tout. Zéro déchet, zéro
souci.



Livraison Éco- responsable

En vélo, pour une
empreinte carbone
minimale



Réactivité + Proximité

Livraison uniquement
dans le 1er, 2e, 3e, 4e,
8e, 9e, 10e, 11e