

livraisons gourmandes

ENVIE DE PETITS PLATS DU TERROIR, DE CUISINE EXOTIQUE OU LIGHT... SANS QUITTER LE BUREAU ? L'OFFRE S'ÉTOFFE AVEC CES NOUVEAUX PLATEAUX-REPAS. ON COMMANDE ILLICO. V. B.

LE PLUS DIÉTÉTIQUE DÉJEUNER LIVRÉ

LE CONCEPT : calories, protéines, glucides..., tout est élaboré avec un nutritionniste.

AU MENU : Bio (463 calories) offre légumes croquants, saumon poché au soja, camembert affiné et tarte à la banane caramélisée au sucre roux (3).

LES PLUS : idéal si vous êtes au régime végétarien ou sans gluten. Ingrédients frais de saison, souvent bio ou labellisés AOC, belle sélection de vins bio. Livraison gratuite à Paris et en proche banlieue si la commande a été passée la veille avant 18 heures.

LES MOINS : plus on est loin de Paris, plus les tarifs de livraison sont élevés. En zone 1, Paris et première couronne, comptez 23,80 €, mais 52,75 € après 18 heures, les dimanches et jours fériés, si vous habitez Joinville-le-Pont, en zone 3.

LE PRIX : à partir de 20,99 € ; menu Bio à 29,54 €.

www.dejeunerlivre.fr

LE PLUS EXOTIQUE CLASS'CRÔUTE

LE CONCEPT : une carte variée qui propose également des mets d'ailleurs.

AU MENU : indien végétarien (yaourt aux épices tikka, falafels de pois chiches et fèves...) ou antillais (1) (achards de légumes et crevettes, poulet boucané...).

LES PLUS : coffret en canne à sucre biodégradable. Livraison dans de nombreuses villes françaises. Composition détaillée. Tickets resto acceptés. Livraison gratuite si la commande est passée avant 10 heures pour au moins cinq plateaux.

LES MOINS : les photos des plateaux-repas ne sont pas immédiatement visibles.

LE PRIX : à partir de 19 €.

www.classcrouete.com

LE PLUS ÉCONOMIQUE APPÉTITS ASSOCIÉS

LE CONCEPT : la formule Repas du quotidien propose chaque jour deux menus différents pour le midi et pour le soir.

AU MENU : des repas complets, équilibrés, à base de produits frais variés, différents chaque jour.

LES PLUS : sans frais de livraison ! Et une attestation fiscale vous est remise, qui donne droit à une réduction d'impôts d'environ 30 % du prix du plateau. Les menus de la semaine en cours et ceux de la suivante sont en ligne.

LES MOINS : commande à passer 7 jours à l'avance. Strict minimum côté présentation. Livraison dans

18 communes situées à la périphérie du bois de Vincennes.

LE PRIX : 12,90 € le repas (soit 9,20 € après réduction d'impôts).

www.appetits-associes.fr

LE PLUS GASTRONOMIQUE CHEFS EN VILLE

LE CONCEPT : réalisés à partir de produits frais du jour, les menus sont signés de chefs renommés, dont un élève de Guy Savoy (3 étoiles au « Michelin »).

AU MENU : le plateau Cristal (2) offre un croustillant de chèvre aux châtaignes, un filet de daurade et un tian de légumes confits, du fromage et une crème brûlée vanille-framboise (le menu est renouvelé régulièrement).

LES PLUS : des couverts en Inox et un verre à pied.

LES MOINS : passer la commande 24 heures à l'avance pour au moins trois plateaux.

LE PRIX : à partir de 19 € (plus 25 € au minimum de frais de livraison) ; plateau Cristal à 27 €.

www.chefenville.fr

LE PLUS BIO PLEINE NATURE

LE CONCEPT : un coffret 100 % bio.

AU MENU : salade de lentilles aux noix, saumon poché, crème aux graines de moutarde et duo de riz, moelleux aux noisettes et crème de soja vanillée.

LES PLUS : plats réalisés dans un laboratoire certifié AB ; emballage 100 % recyclable ; plateau complet avec deux desserts et deux entrées.

LES MOINS : commande à passer la veille. Livraison uniquement à Paris. Choix limité à trois menus de saison seulement.

LE PRIX : à partir de 26 € (plus 23,20 € au minimum de frais de livraison).

www.roomsaveurs.fr

RÉDACTION RENDEZ-VOUS

WEB : PEGGY FREY.

CONSO : VIRGINIE BLANC.

