

FAIT MAISON ET DE SAISON !

Chez OMA, tout est fait maison à base de produits frais et de saison. La fraîcheur et la saisonnalité des produits, c'est le plus important dans la cuisine. Ici, il n'y a pas de règle à part se faire plaisir ! Nous sélectionnons rigoureusement tous nos fournisseurs parce que nous sommes très attachés à la qualité de nos produits, à leur provenance et à leur saveur.

L'offre traiteur est proposée sur place au restaurant ou en livraison.
La carte est adaptable selon la saison et vos besoins.

SALÉ : EXEMPLES

PRIX

Cake salé - 6 à 12 parts

- végétarien
- carné ou poisson

20 euros

22 euros

Quiche - 6 à 12 parts

- végétarienne
- carné ou poisson

22 euros

24 euros

Tartines (10 tartines)

- végétariennes
- carné ou poisson

20 euros

22 euros

Tartinables : 2 bols accompagnés de pains et crudités

- houmous
- caviar d'aubergines
- crème de betteraves et chèvre
- tzatziki : yaourt grec, concombre, herbes fraîches
- ktipiti : poivron, feta, menthe

20 euros

Soupe chaude ou froide (6 à 10 bols)

24 euros

Salade de saison composée (6 à 10 assiettes)

24 euros

Planches

- Fromage de la ferme du vinage
- Charcuterie
- Mixte charcuterie/fromage

15 euros

15 euros

18 euros

Autres plats chauds, froids, mignardises, etc. sur demande.

SUCRÉ : EXEMPLES	PRIX
Cookies aux pépites de chocolat (10)	30 euros
Brownie choco-noisette (8/10 parts)	30 euros
Banana bread (8/10 parts)	30 euros
Gâteau aux pommes façon tatin (8/10 parts)	28 euros
Cake citron avec glaçage (8/10 parts)	28 euros
Tarte aux fruits selon la saison (6/8 parts)	24 euros

Autres pâtisseries sur demande

FORMULES	PRIX
Petit déjeuner comprenant : <ul style="list-style-type: none">• Une boisson chaude : café ou thé• Un jus de fruit : citronnade maison ou jus d'orange pressé• Un cookie• Un fromage blanc avec granola maison et morceaux de fruits frais	10 euros par personne
Formules plateaux repas : <ul style="list-style-type: none">• Quiche et crudités + dessert• Plat chaud ou froid + dessert + boissons sur demande	12 euros 16 euros
Pause café comprenant : <ul style="list-style-type: none">• Une boisson chaude : café ou thé• Une pâtisserie	6 euros par personne



BOISSONS	PRIX
Eau plate ou gazeuse Celtic (consignée) 1L	4 euros
Citronnade maison 2L (environ 10 verres)	22 euros
Thé glacé maison 2L (environ 10 verres)	22 euros
Jus d'orange pressée 2L (environ 10 verres)	22 euros
Bière bouteille Saison Dupont 6,5% 75cl (autre bière sur demande)	10 euros
Bouteille de vin rouge Cotes du Rhone Armand Dartois 75cl	14 euros
Bouteille de vin blanc Muscadet Sèvre et Maine Michel Laurent 13% 75cl	14 euros
Café filtre 2L (environ 15 tasses) moulu par nos soins 48h maximum avant)	25 euros
Thé Teatap (par sachet individuel - demander notre carte pour les différents goûts proposés)	2,5 euros

FORMALITÉS

Les prix sont indiqués en TTC.

Demande de prestation :

Demande de devis gratuit par mail ou téléphone.

Validation du devis maximum une semaine avant la date de prestation (confirmé par écrit, avec un bon pour accord).

Le règlement s'effectue en totalité avant la prestation.



OMA Cantine

4 rue Pierre Antoine Delahousse
59223 RONCQ
03 20 09 61 65
hello@oma-cantine.com

SAS OMA

SIRET 91421616300016
TVA FR79914216163
IBAN FR7630027170050002165400337
BIC CMCIFRPP