

NOS TARIFS

En tant que sénior, vous avez droit à des aides financières et fiscales...

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Demandez-nous !

Menu Plaisir

Des plats sains de tous les jours

Entrée + Plat + Dessert

À PARTIR DE 10,50 €*

Menu Gourmand

Des plats savoureux comme au restaurant...

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

À PARTIR DE 14,50 €*

Les petits plus

Pour des petites pauses gourmandes entre les repas

À PARTIR DE 1,50 €*

* Complément soir en option à partir de 6 €
Tarif non contractuel et susceptible d'être modifié.

Parce qu'il est important de prendre soin de son alimentation tout au long de sa vie...

Menu Délice est né d'un constat simple... le besoin pour chacun d'un service de qualité pour un repas à domicile, autant en terme de service que de qualité nutritive et gustative.

C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à vous proposer un service de qualité, avec des produits bruts et locaux. Nos menus sont composés de plats sains et frais adaptés à votre régime alimentaire.

Notre atelier est situé au Havre. Vous pouvez venir le visiter et découvrir notre façon de travailler lors de journées portes-ouvertes. De la conception de vos menus, du suivi diététique à la livraison, c'est toute une équipe qui s'engage pour vous proposer le meilleur service possible.

Une équipe de professionnels, à votre écoute, vient à votre rencontre pour vous expliquer le fonctionnement de notre service et choisir avec vous l'offre qui conviendrait le mieux à votre rythme (de quelques jours par semaine à la semaine complète).

APPELEZ-NOUS AU 07 69 84 29 09
contact@menu-delice.fr
www.menu-delice.fr



Des menus frais du jour livrés chez vous !



Des menus variés et équilibrés



Des repas faits maison élaborés avec des produits bruts



Des produits frais sélectionnés auprès d'agriculteurs locaux



Une équipe de professionnels à votre écoute

© MENU DÉLICE - 2019 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. PHOTOS NON CONTRACTUELLES. deygouvantmavotarie.com

www.menu-delice.fr



Des produits frais choisis auprès de producteurs locaux

Nos agriculteurs sont au cœur de notre région. Il est important pour nous de mettre notre terroir dans votre assiette.

Les fruits et légumes sont au maximum de saison, locaux et issus d'une agriculture raisonnée.

Les viandes sont sélectionnées dans des élevages locaux et nationaux, respectueux de la condition animale.

Les poissons sont achetés sur les étals du port de pêche Quartier Saint-François, proviennent d'une pêche responsable et labellisée.

Le pain est fabriqué par un boulanger local.

Des repas faits maison élaborés le jour même



Tous nos menus sont élaborés à partir de produits non transformés.

Les repas sont faits maison, avec des produits bruts et frais.

Nous excluons de nos recettes les produits surgelés et en conserve.

Notre souhait : sublimer le travail des éleveurs et de l'agriculture.

Nos plats sont conditionnés dans des emballages éco-responsable pour éviter de rajouter des déchets nuisibles à la planète.



Des menus frais du jour livrés avec le sourire !



Les livraisons se font du lundi au vendredi avant midi. Les menus du samedi et dimanche sont livrés le vendredi.

Vous pouvez vous faire livrer une fois par semaine ou tous les jours si vous le souhaitez.

Les menus sont livrés dans un camion frigorifique qui respecte la chaîne du froid.

Chaque jour, la même personne vous livrera les menus. Nous voulons créer un lien de proximité et de confiance avec nos clients.

Nous venons chez vous pour vous expliquer le fonctionnement de notre service.

Un suivi diététique personnalisé est possible.