

MENUS LIVRES EN ENTREPRISES AUTOMNE 2025



Pickles, c'est toujours 3 restaurants à Toulouse et Balma, une cuisine maison de produits locaux (et bio souvent) préparée par notre équipe de 15 passionnés ❤️
Livraison, couverts, serviettes et pain offerts — possibilité d'emballages consignés sur demande.



SALADES ET POKE 1100ml (400g) au prix de 11€80 HT ou 750ml (300g) au prix de 9€10 HT ou 500ml (200g) au prix de 6€20HT

Salade Caesar : Mesclun de jeunes pousses locales, riz basmati, haricots verts, maïs, radis, poulet croustillant pané aux corn flakes, œuf dur local écalé maison, croûtons maison, parmesan, oignons frits, persil frais, sauce Caesar maison servie à part

Salade poulet miel moutarde : Jeunes pousses locales d'épinards, pois chiche maison, patate douce confite, champignons frais, poulet, cheddar, pickles de carottes, graines de lin, sauce miel moutarde maison servie à part

Salade italienne d'automne : Salades et jeunes pousses locales, roquette, pâtes, tomates confites, potimarron rôti, jambon de pays, mozzarella, olives vertes, graines de tournesol, sauce pesto maison servie à part

Salade végé : Salades et jeunes pousses locales, quinoa d'Anjou, carottes des Landes râpées, chou rouge en pickles, houmous maison aux pois chiche locaux et cumin, falafels aux fèves et à la menthe, graines de sésame torréfiées, menthe fraîche, cacahuètes grillées salées, sauce au beurre de cacahuètes et soja servie à part

Salade grecque d'automne : Salades et jeunes pousses locales, riz, tomates confites au basilic, patate douce rôtie, houmous maison, feta AOP, oignon rouge émincé, olives noires à la grecque ou Kalamata, vinaigrette balsamique servie à part

Salade au saumon fumé avocat et ananas : Salades et jeunes pousses locales, lentilles locales, avocat (frais ou surgelé selon la maturité des avocats qui nous sont livrés chaque matin), ananas frais, edamame, saumon fumé, pickles d'oignons rouges, vinaigrette au citron servie à part

Poke bowl saumon : Riz vinaigré, carotte des Landes râpée, chou rouge mariné à l'asiatique, mangue, avocat, edamame (fèves de soja), saumon cru mariné au soja, graines de sésame noir, oignons frits, sauce soja salée et sucrée avec huile de colza servie à part

Salade thon & coleslaw : Salades et jeunes pousses locales, riz, coleslaw maison (chou blanc, carottes, citron), maïs, thon au naturel, olives vertes, vinaigrette balsamique servie à part

Salade "Sud-Ouest" (sur commande 3 jours avant pour approvisionner les gésiers confits)
Jeunes pousses locales, lentilles, **patate douce rôtie**, gésiers confits, pommes, maïs, noix du Périgord, croûtons maison, vinaigrette miel moutarde servie à part.

LE CHAUD (livré chaud entre 11h45 et 12h15 selon demandes)

Plat du jour 1000ml/400G : 11€80 HT

Lundi veggie, mardi à jeudi viande française et vendredi poisson

Par exemple (1 seul choix car c'est notre plat du jour) : tajine de poulet au citron confit, aux olives, butternut et semoule / rougail saucisses au gingembre et riz / lasagnes bolognaise pur bœuf / poulet mafé aux cacahuètes et patates douces / bourguignon de boeuf et tagliatelles / porc au caramel et riz cantonnais / veau Marengo aux olives et carottes / suprêmes de poulet chasseur et pommes au four / filet mignon à la moutarde et patates douces confites, etc....

Grande quiche du jour : 3€65 HT (ou 2€70 avec une grande salade ou un plat)

Lundi veggie, autres jours selon l'inspiration et les légumes du moment (par exemple quiche lorraine ou potimarron parmesan ou 3 fromages ou poireaux emmental...)

Soupe du jour 400ml : 3€65 HT (ou 2€70 avec une grande salade ou un plat)

Légumes et légumineuses de saison, selon l'inspiration et les légumes du marché (par exemple butternut coco gingembre ou carottes cumin ou crème de chou-fleur pomme de terre ...)



LES PATISSERIES MAISON 2€70 HT

Maxi cookie maison au chocolat noir, noisettes et flocons d'avoine

Maxi cookie maison aux noix de pecan et caramel

Maxi cookie maison au chocolat blanc et cranberries

Brownies maison aux noix locales

Tartelettes pomme cannelle en **crumble**

Gâteau amandine aux poires

LES AUTRES DESSERTS

Pour les **buffets, goûters et petits déjeuners** d'entreprises (à mixer avec un smoothie ou pur jus, et éventuellement avec un fromage blanc muesli fruits ci-dessous) :

Duo de petites pâtisseries maison : 2 mini à choisir parmi les propositions ci-dessus sous forme de plateaux pour buffets à picorer **2€70 HT** ou **Trio** sous forme de plateaux à picorer **4€00 HT**

Yaourt fermier local Bleu Blanc Coeur (Ferme des Tilleuls à Montauban) **1€80 HT** : vanille, coco, citron, fraise, chocolat, nature ou riz au lait



LES VERRINES 260ml au choix : 3€60 HT (ou 2€70 HT en menu avec une grande salade ou un plat)

- **Pudding coco** graines de chia avec coulis de mangue et ananas frais
- **Mousse au chocolat** maison sans beurre sans sucre ajouté (uniquement les blancs d'oeufs et le chocolat noir)
- **Fromage blanc 0%, coulis de framboises**, ou fruits rouges, ou mangue, ou crème de marrons, ou coulis de poire et spéculoos
- **Yaourt grec, coulis de framboises**, ou fruits rouges, ou mangue, ou crème de marrons, ou coulis de poire et spéculoos
- **Salade de fruits frais de saison** (par exemple actuellement : pomme, ananas, figue, raisin, poire, prune, orange, fruit de la passion...)



LES BOISSONS

Bouteilles individuelles 50cl **Evian**, **San Pellegrino**, nature ou aromatisées (citron, orange sanguine ou grenade), **Volvic** citron ou fraise, **Coca-cola** sans sucres ou zero, **Limonade** artisanale La Mortuacienne, ou canettes **Arizona** thé noir à la pêche ou thé vert à la grenade ou thé vert au miel, 1€90 HT par bouteille

NOS MENUS

MENU DUO (entrée/plat ou plat/dessert) : 14€50 HT


MENU TRIO (entrée/plat/dessert) : 16€30 HT

MENU COMPLET (entrée/plat/dessert + boisson) : 18€00 HT

CORBEILLES DE FRUITS DE SAISON sur demande

 contact.pickles@yahoo.com

 06 15 64 08 68

 Pickles Salad Bar – 13 rue André Citroën à Balma

 Suivez-nous sur Instagram & Facebook : [@PicklesSaladBar](https://www.instagram.com/PicklesSaladBar)

