



# Des lunches surgelés livrés au bureau



JESSICA DOSTIE

[jessica.dostie@journalmetro.com](mailto:jessica.dostie@journalmetro.com)

De plus en plus de traiteurs proposent des petits plats prêts à servir, très pratiques pour le lunch. Nouveau venu dans le domaine, le service CréaLunch propose même la livraison en vélo (gratuitement pour les commandes de 45 \$ et plus) dans une vingtaine d'arrondissements

## En chiffre

# 2

Les deux fondateurs de CréaLunch sont d'origine française. Le chef Najib Talhi est diplômé en cuisine professionnelle, alors que Valentin Millet a une expérience en marketing et en gestion.

de l'île de Montréal.

Un service de congélateur en libre service est égale-

ment offert dans quelques bureaux du Quartier Dix30.

Au menu : des repas variés présentés dans des contenants recyclables allant au micro-ondes, comme du poulet jerk à la jamaïcaine, du tilapia pané coco et son chutney de mangue ou encore des poivrons farcis végétariens. Les repas coûtent généralement entre 8 \$ et 9 \$ chacun.

[WWW.CREALUNCH.COM](http://WWW.CREALUNCH.COM)