

PARIS TRAITEURS

Catalogue Plateaux Repas

Printemps été 2024



NOTRE OFFRE

UNE PRESTATION SUR-MESURE, ÉLABORÉE SELON VOS BESOINS !

Des menus équilibrés concoctés en privilégiant les achats en circuit court et les produits de saison.

Une démarche éco-responsable, du packaging à la livraison, le développement durable est devenu une priorité.

Réactifs, capable d'adaptation et d'anticipation, nous sommes là pour vous accompagner dans la mise en place de votre évènement d'entreprise.



INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER ?

du lundi au vendredi de 9h à 18h

Par téléphone : 01 71 11 33 21

Sur le site internet : www.paris-traiteurs.com

Par mail: commercial@paris-traiteurs.com

DÉLAIS DE COMMANDE

J-2 avant 15h00

MINIMUM DE COMMANDE

Plateaux repas : 5 plateaux repas minimum

5 menus identiques minimum à l'exception des plateaux végétariens.

RÈGLEMENTS

A la confirmation de commande par carte

Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement différé

PLATEAU REPAS

ET SA PETITE BOUTEILLE D'EAU



Une cuisine de Chef, à la fois traditionnelle et inventive pensée pour vos déjeuners de réunions et l'accueil de vos clients en entreprise.

Nos plateaux repas sont cuisinés à la commande avec des produits de qualité et des recettes de saison.

Notre emballage traiteur du plateau repas est éco-responsable et biodégradable.

Petite bouteille d'eau individuelle offerte avec chaque plateau repas.



NOTRE ENGAGEMENT

PACKAGAGING ÉCO-RESPONSABLE



Soucieux de l'environnement, nous nous engageons à n'utiliser que des matériaux biodégradables & réutilisables sur toutes nos prestations :

- Plateaux repas entièrement compostables et éco responsables
- Plateaux de dressage en carton
- Assiettes en pulpe de canne à sucre
- Couverts en écorce de bambou
- Bouteille d'eau en carton



SOT L'Y LAISSE AUX EPICES TANDOORI

28.00€ HT



- Coleslaw de printemps au fenouil, courgette et carotte à la menthe, raisins blonds
- Sots l'y laisse de poulet marinés aux épices tandoori, yaourt grec et citron, ketchup de poivrons grillés, taboulé de petit épeautre aux herbes fraîches
- Fromage affiné et beurre
- Petit pain individuel bio
- Brioche perdue, caramel au beurre salé, mousse au pop corn et éclats de pop corn caramélisés



FILET DE SAUMON A LA PARISIENNE

28.00€ HT



- Comme une pissaladière :confit d'oignon à l'anchoïade, pétale de tomate confite, olives Leccino
- Filet de saumon à la parisienne, sauce verte aux herbes, macédoine de légumes fraîche
- Fromage affiné et beurre
- Petit pain individuel bio
- Tarte citron meringuée déstructurée (lemon curd, gel citron, crumble noisette, meringue à l'italienne)



BROUILLADE D'OEUF A LA FETA

28.00€ HT



- Houmous de petit pois au tahiné, salsa de fèves, quinoa, petits pois et oignon nouveau à la menthe, pickles de radis
- Brouillade d'œuf à la fêta, pétales de poivrons grillés, salade de pousses d'épinard, vinaigrette balsamique et pignons grillés
- Fromage affiné et beurre
- Petit pain individuel sans gluten
- Salade de fraises, crémeux yaourt grec à la vanille Bourbon et granola bio sans gluten



TATAKI DE BOEUF

34.00€ HT



- Œuf poché bio, antipasti de légumes grillés, vinaigrette à l'ail noir bio et copeaux de pecorino au poivre
- Tataki de boeuf Angus mûré, chimichurri, ketchup de poivrons, écrasée de pommes de terre nouvelles au raifort et aux oignons nouveaux
- Fromage affiné et beurre
- Petit pain individuel bio
- Gâteau en deux textures au chocolat noir Caraïbe 66% (moelleux au chocolat, ganache au chocolat)



FILET DE BAR

34.00€ HT



- Brioche perdue, chantilly de chèvre frais, tomate cerise rôtie au balsamique et miel, olives leccino
- Filet de bar bio snacké, vierge de printemps, crémeux de petit pois, pickles de carotte, pousses de petit pois
- Fromage affiné et beurre
- Petit pain individuel bio
- Fraise Gariguettes, compotée de fruits rouges, moelleux pistache



FILET DE CAILLE FUMÉ

48.00€ HT



- Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au praliné pistache et vinaigre de fruits rouges
- Filet de caille fumée, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique, crémeux de petit pois, pickles de carotte, pousses de petit pois
- Duo de fromages AOP, beurre et noix
- Petits pains individuel bio
- Dans l'esprit d'un fraisier



TURBO POÊLÉ

48.00€ HT



- Gambas en kadaïf, sauce façon tartare aux algues, salade de wakamé au sésame rose
- Turbot poêlé, réduction d'une sauce vin jaune aux morilles, gnocchis Val Varaita poêlés, morilles et asperges vertes, mini carotte glacée
- Duo de fromages AOP, beurre et noix
- Petits pains individuel bio
- Baba à l'amaretto, abricot rôti et crème mascarpone au sucre muscovado



MENUS BOWLS

Bowl Saumon Gravelax – 23,00 € HT

Riz, dés d'avocat, de tomate et de poivrons jaunes, saumon gravelax, oignons rouges et sauce au yaourt

Boule de pain

Riz au lait au caramel au beurre salé

Petite bouteille d'eau individuelle

Bowl Crevette – 20,00 € HT

Quinoa aux herbes, avocat mangue et concombre, crevettes rôties

Boule de pain

Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouge

Petite bouteille d'eau individuelle



photos non contractuelles

MENUS BOWLS

Bowl Poulet au Zaatar – 19,50 € HT

Blé aux herbes, brunoise de légumes d'été, filet de poulet mariné au zaatar, citron et huile d'olive

Boule de pain

Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouge

Petite bouteille d'eau individuelle

Bowl Rumsteak au sésame – 20,00 € HT

Rumsteak au sésame, riz blanc, salade de chou, poivrons rouges et herbes fraîches, huile de sésame

Boule de pain

Gâteau tout chocolat

Petite bouteille d'eau individuelle



photos non contractuelles

MENUS BOWLS

Bowl Végétarien – 18,50 € HT

Penne aux légumes, burrata, câpres et copeaux de parmesan

Boule de pain

Cheesecake et coulis de fruits rouges

Petite bouteille d'eau individuelle

Bowl Végan – 19,00 € HT

Duo de boulghour et taboulé, antipasti de légumes grillés

Boule de pain

Salade de fruits exotiques

Petite bouteille d'eau individuelle



photos non contractuelles



SOFTS

PRIX HT

Eau Neuve 33 cl

2,00 €

Vittel - 1,5 l

3,00 €

San Pellegrino - 1 l

3,00 €

Coca Cola - 1,25 l

4,00 €

Coca Cola Zéro - 1,25 l

4,00 €

Jus artisanaux Patrick Font - 1 l

- Orange
- Pomme Bio
- Raisin Blanc

6,00 €

6,00 €

7,00 €

ALCOOLS

PRIX HT



Champagne Brut Didier Langry - 75 cl

29.00 €

AOC Vouvray De Chanceny Brut Excellence 2016 - 75 cl

16.00 €

Chablis Sylvain Mosnier 2016 - 75 cl

22.00 €

Bordeaux Graves - Château de Portets 2016 - 75 cl

22.00 €