

Catalogue Services Traiteur

Plateaux Repas

Automne / Hiver
2017 - 2018

Nos Services :

Plateaux Repas

Sommaire

Plateaux Repas

PrestigeP 03 à 04

Plateau Le Boisé
Plateau Saveur des Îles

GastronomieP 05 à 10

Plateau Poulet Farci
Plateau Pavé de Maigre
Plateau Rôti de Veau
Plateau Filet de Rouget
Plateau Filet de Bar
Plateau Magret Rôti
Plateau Saint Jacques Poêlées
Plateau Filet de Faisan
Plateau Filet de Bœuf
Plateau Végétarien / Sans Gluten

TraditionP 11 à 15

Plateau Enchanteur
Plateau Aventurier
Plateau Champêtre
Plateau Pêcheur
Plateau Épicurien
Plateau Landais
Plateau La Marée
Plateau Végétarien

SimplicitéP 16 à 20

Plateau Suprême de Volaille
Plateau Filet de Poulet
Plateau Médaillon de Lotte
Plateau Rôti de Boeuf
Plateau Pavé de Cabillaud
Plateau Filet de Julienne et Saumon
Plateau Végétarien

Gamme Prestige

« Une approche moderne des grands classiques de la gastronomie »

PRESENTATION DE LA GAMME

Plateau en conditionnement écrin qui se transforme en un set prêt à manger.
Ouverture facile avec le Zip fraîcheur - Couverts en dur et verre en plastique
Ce coffret est parfait pour l'Accueil de vos Clients et des Repas de Direction.

CONDITIONS DE COMMANDE

Heure limite de commande : La veille avant 11h00

Jours d'ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter.

Minimum de commande : 5 Plateaux Repas – 4 Menus Identiques minimum

Tarification : à 40 € HT



Saveur Le Boisé

40 € HT soit 44 € TTC

Gambas aux Saveurs Anisées

Palet de Veau Rôti façon Rossini et Mélange Forestier

Fromage et Pain

Entremet Citron Chantilly



Saveur des Îles

40 € HT soit 44 € TTC

Carpaccio de Saint Jacques aux Saveurs des Îles

Queue de Langouste en Persillade et Wok de Légumes

Fromage et Pain

Impérial Chocolat et Mandarine



Gamme Gastronomie

« Une approche moderne des grands classiques de la gastronomie »

PRESENTATION DE LA GAMME

Plateau en conditionnement écrin qui se transforme en un set prêt à manger.
Ouverture facile avec le Zip fraîcheur - Couverts en dur et verre en plastique
Ce coffret est parfait pour l'Accueil de vos Clients et des Repas de Direction.

CONDITIONS DE COMMANDE

Heure limite de commande : La veille avant 11h00

Jours d'ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter.

Minimum de commande : 5 Plateaux Repas – 4 Menus Identiques minimum

Tarification : de 25 € HT à 38 € HT



Poulet Farci

25 € HT soit 27,50 € TTC

Tataki de Thon sur Lit de Roquette

Poulet farci aux Artichauts, Blé aux Petits Légumes de Saison

Fromage et Pain

Pavé Praliné et son Riz soufflé croustillant



Pavé de Maigre

26 € HT soit 28,60 € TTC

Mille Feuille de Foie Gras en Crapaudine

Pavé de Maigre à la Vapeur, Crème de Citron Vert et Poêlée de Courgettes et Carottes

Fromage et Pain

Entremet aux Pommes Caramélisées



Rôti de Veau

26 € HT soit 28,60 € TTC

Tiramisu de Chèvre et Tartare de Légumes
Rôti de Veau au Curry et Purée crémeuse de Patate Douce
Fromage et Pain
Tartelette aux Myrtilles



Filet de Rouget

26 € HT soit 28,60 € TTC

Salade de Carotte en Gelée
Filet de Rouget à la Tapenade et Riz Basmati au Safran
Fromage et Pain
Tiramisu d'Hiver aux Spéculoos



Filet de Bar

27 € HT soit 29,70 € TTC

Tartare d'Avocats crémeux et Haddock Fumé
Filet de Bar aux Herbes et Tagliatelles fraîches à l'encre de seiche
Fromage et Pain
Gratin de Kiwi



Magret à l'Orange

27 € HT soit 29,70 € TTC

Salade de Grenailles et Hareng Fumé
Magret Rôti à l'Orange et Poêlée de Brocolis à la Crème de Soja
Fromage et Pain
Poire pochée au Vin rouge et Sauce Chocolat



Saint Jacques

28 € HT soit 30,80 € TTC

Poireaux en Vinaigrette et Œufs de Caille
Saint Jacques Poêlées au Soja et Flan d'Épinards
Fromage et Pain
Carpaccio d'Ananas au Sirop d'Érable



Filet de Faisan

28 € HT soit 30,80 € TTC

Salade de Pétoncles aux Fraîcheurs Exotiques
Filet de Faisan poché, Sauce au Poivre, Grenailles et Champignons d'Automne
Fromage et Pain
Macaron au Chocolat et Crème de Moka



Filet de Boeuf

38 € HT soit 41,80 € TTC

Mille Feuille de Foie Gras et Armagnac

Filet de Boeuf Rôti, Crème de Moutarde Violette et Pommes de Terre Grenailles au Romarin

Fromage et Pain

Moelleux au Chocolat et Caramel au Beurre Salé



Végétarien / Sans Gluten

25 € HT soit 27,50 € TTC

Salade de Pousses d'Épinards aux Pommes et Noix

Steak de Soja et Poêlée de Légumes de Saison

Fromage et Pain

Pomme Rôtie aux Raisins et Crème Caramel



Gamme Tradition

« Des saveurs traditionnelles et régionales »

PRESENTATION DE LA GAMME

Plateau en conditionnement écrin qui se transforme en un set prêt à manger.
Ouverture facile avec le Zip fraîcheur. Couverts en dur et verre en plastique
Ce coffret est parfait pour l'Accueil de vos Clients et des Repas de Direction.

CONDITIONS DE COMMANDE

Heure limite de commande : La veille avant 12h00

Jours d'ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter.

Minimum de commande : 5 Plateaux Repas – 4 Menus Identiques minimum

Tarification : 22 € HT



Saveur Enchanteur

22 € HT soit 24,20 € TTC

Carpaccio de Boeuf

Pavé de Veau Grillé, Poêlée de Haricots Verts et Girolles

Fromage et Pain

Tiramisu



Saveur Aventurier

22 € HT soit 24,20 € TTC

Salade de Poulet Rôti, Choux, Curry et Mayonnaise

Filet de Poulet aux Épices Cajuns et Boulghour aux Petits Légumes

Fromage et Pain

Framboisier



Saveur Champêtre

22 € HT soit 24,20 € TTC

Salade de Riz au Thon

Chiffonnade de Boeuf à la Moutarde à l'Ancienne et Pommes de Terre Grenailles rôties aux Épices Cajuns

Fromage et Pain

Opéra



Saveur Pêcheur

22 € HT soit 24,20 € TTC

Rillettes de Saumon

Dos de Cabillaud et Julienne de Poireaux

Fromage et Pain

Salade de Fruits



Saveur Épicurien

22 € HT soit 24,20 € TTC

Salade d'Artichauts et Lardons de Dinde
Filet de Poulet Mariné au Thym Citron et Poêlée de Ratatouille
Fromage et Pain
Brownie



Saveur Landaise

22 € HT soit 24,20 € TTC

Salade de Magret fumé, Lentilles et Échalotes
Magret de Canard Rôti, Poêlée de Haricots Verts, Cèpes et Sauce au Poivre
Fromage et Pain
Croustillant 3 Chocolats



Saveur La Marée

22 € HT soit 24,20 € TTC

Salade d'Endives, Comté et Noix
Pavé de Saumon Rôti, Julienne de Légumes et Sauce Béarnaise
Fromage et Pain
Framboisier



Saveur Végétarien

22 € HT soit 24,20 € TTC

Salade d'Endives, Comté et Noix
Pavé de Tofu Grillé et Brunoise de Légumes
Fromage et Pain
Salade de Fruits



Gamme Simplicité

« Une cuisine traditionnelle, simple et savoureuse.

PRESENTATION DE LA GAMME

Plateau à plat et compartimenté.

Packaging axé sur des matières eco-responsable sur l'ensemble de la gamme (emballages en carton et couverts en bois)

Une valeur sure et économique pour vos réunions en interne

CONDITIONS DE COMMANDE

Heure limite de commande : La veille avant 15h00

Jours d'ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter.

Minimum de commande : 5 Plateaux Repas

Tarification : 18,50 € HT



Suprême de Volaille

18,50 € HT soit 20,35 € TTC

Fond d'Artichaut Scandinave (céleri rémoulade, œuf poché et saumon fumé)

Suprême de Volaille et tagliatelles au pesto

Formage et Pain

Tartelette Abricot / Pistache au coulis de framboises



Filet de Poulet à la Graine de Moutarde

18,50 € HT soit 20,35 € TTC

Tourte Fine d'Écrevisses et Sauce au Agrumes

Filet de Poulet à la Graine de Moutarde, Carottes et Concombre au Yaourt

Fromage et Pain

Sablé aux Marrons



Médailon de Lotte au Paprika

18,50 € HT soit 20,35 € TTC

Salade Emmental, Tomates, Maïs et Cœur de Palmier
Médailon de Lotte au Paprika et Salade de Légumes Maraîchers
Fromage et Pain
Opéra



Rôti de Bœuf au Thym

18,50 € HT soit 20,35 € TTC

Salade de Magret fumé et Lentilles du Puy
Rôti de Bœuf au Thym et Salade de Choux Fleurs, Tomate et Pommes de Terre
Fromage et Pain
Panna Cotta aux Fruits Exotiques



Pavé de Cabillaud Sauce Gribiche

18,50 € HT soit 20,35 € TTC

Terrine de Canard au Poivre Vert

Pavé de Cabillaud, Sauce Gribiche et Poêlée Rustique

Fromage et Pain

Tiramisu



Filet de Julienne et Saumon

18,50 € HT soit 20,35 € TTC

Roulés de Poireaux, Tartare de Surimi sauce curry

Filet de Julienne et Saumon Rôti, Soja, Carottes et Tomates

Fromage et Pain

Clafoutis aux cerises



Végétarien

18,50 € HT soit 20,35 € TTC

Mesclun, Légumes Grillés et Copeaux de Parmesan

Finger Tortillas et Macédoine de Légumes

Fromage et Pain

Trilogie de Macarons



Conditions générales de vente

Toute commande confirmée implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales de vente:

Confirmation, Modification et Annulation de Commandes

Toute confirmation, modification ou annulation de commande doit être envoyée par courriel ou par télécopie du lundi au vendredi de 9h30 à 18h00.
Toute commande ne sera effective qu'à réception du bon de commande dûment complété et qu'après versement de l'acompte éventuellement demandé.

Les confirmations, modifications ou annulations de commande doivent intervenir :

la veille avant 15h00 pour les plateaux repas et les petits déjeuners (le vendredi avant 15h00 pour les livraisons prévues le lundi suivant)

72 h à l'avance pour les cocktails et buffets ; le service commercial étant fermé les week-ends et jours fériés.

Toute commande annulée après les délais ci-dessus sera facturée intégralement.

Cependant, Paris Traiteurs se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

Tarifs et Règlement

Paris Traiteurs se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des cours des produits.

La TVA applicable pour les prestations avec service est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées. Le taux applicable pour les prestations sans service est de 20% hors alimentaire et boissons non alcoolisées.

Les livraisons et reprises de matériel sont facturées selon notre tarif de transport. Le prix total de la prestation pourra être amené à varier en fonction de l'amplitude horaire de livraison, de l'accès au site et de reprise éventuelle des poubelles.

Les conditions de règlement doivent être honorées par le client. Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé entraînera une mise en demeure. Tout règlement par chèque prévu à la livraison doit se faire dans son intégralité, à défaut Paris Traiteurs se réserve le droit de vous refuser la marchandise. Pour tout professionnel, en sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement (Art. 441-6, I al. 12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem)

Exécution de la Prestation

Les produits livrés par Paris Traiteurs ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent en aucun être congelés, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur. En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, Paris Traiteurs ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, réchauffage...). Les produits frais doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°C et 4°C) et sec.

En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeure, Paris Traiteurs se réserve le droit de modifier la composition des menus.

De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence.

En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant, détérioré, ou cassé pendant la prestation est à la charge du client et sera facturé au tarif en vigueur.

Les délais de livraison prévus dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu ne dépassant pas 2h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamer des dommages et intérêts. La responsabilité de Paris Traiteurs ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grèves, intempérie, manifestation ou blocage sur voie publique...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Réclamation

Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Nanterre