



La Carte Traiteur

DU GOÛT, DU STYLE, DU SUR-MESURE

• Séminaire • Cocktail • Event' Privé

07.81.52.95.96
carte 2026



Introduction	03.
- Cuisine éco-responsable Faite maison - Utilisation d'emballage de manière raisonnée - Solution zéro déchets	
Les p'tits déjeuners	04.
- Boissons chaudes - Boissons froides - Corbeille de fruits	
Les cocktails intemporels	08.
- Cocktail déjeunatoire - Cocktail dinatoire	
Les planches à partager	20.
- Intemporels - Festifs	
Les salades à partager	28.
- Salade du moments - Intemporels	
Les plateaux repas	33.
- Gamme tradition - Game du chef	
Les cocktails festifs	34.
- Gamme festive	
Les pièces sucrées	37.
- P'tits fours - Coffrets	
Les boissons	40.
- Eau - Softs	
Les boissons alcoolisés	44.
- Vin rouges - Vins blanc - Rosé - Champagne	
La vaisselles	49.
- Couverts - Assiettes - Verres	

On s'engage !



UNE CUISINE ÉCO-RESPONSABLE FAITE MAISON !

Nos offres traiteur sont comme pour l'ensemble de notre gamme, confectionnées chaque matin dans nos restaurants, à partir de produits bruts, frais et de saison, ce qui nous permet de :

Garantir le choix et la fraîcheur

Réagir très vite pour les commandes «de dernière minute»

Nous adapter à votre événement à chaque convive «végétarien, intolérant».



L'UTILISATION D'EMBALLAGE DE MANIÈRE RAISONNÉE



Nous privilégions les produits consommables (pulpe de blé sans laminage plastique, bois) et recyclables (carton) et tentons de limiter au maximum les suremballages.

Toutes nos prestations sont disponibles en zéro déchet !
(plats en verre, saladier, sac en jute...)

Il suffit de le spécifier lors de votre commande auprès de nos équipes et la prestation sera prévue.

LA SOLUTION ZÉRO DÉCHET !

Toutes nos prestations sont disponibles en zéro déchet !
(plats en verre, saladiers, sacs en jute...)



Il suffit de le spécifier lors de votre demande auprès de nos équipes et la prestation sera prévue.



LES P'TITS DÉJEUNERS

**BON POUR
LE REVEIL**

**BON POUR VOS
ÉQUIPES**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**



THERMOS DE CAFÉ

15,00€

TTC

1L

Notre café est issu du commerce équitable.

Servi avec sucrettes, touillettes et tasses jetables.

INGRÉDIENTS

Thermos de 1L



THERMOS DE THÉ

13,00€

TTC

1L

Nos thés Palais des Thés sont conventionnés «SAFETEA». Un engagement de notre partenaire pour la sécurité alimentaire.

Servi avec sucrettes, touillettes et tasses jetables.

INGRÉDIENTS

Thermos de 1L

Parfums au choix 100% BIO



THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD

16,00€

TTC

1L

Notre chocolat en poudre est issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

Servi avec sucrettes, touillettes et tasses jetables.

INGRÉDIENTS

Thermos de lait 1L

Sachets de chocolat individuels

ALLERGÈNES

Lait





34,00€

TTC

COFFRET DE MINI VIENNOISERIES

30 pièces - 1,03 € HT la pièce
Viennoiseries cuites sur place dans nos propres cuisines

INGRÉDIENTS

Pains au chocolat
Croissants
Pains aux raisins

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Œufs
Soja



6,50€

TTC

JUS DE POMME PULPÉE BIO RIOBA

75CL
Jus de pomme pulpée 100% bio et «made in France».
Pommes françaises issues de l'agriculture biologique, et rien d'autre !

Bio

100% français

INGRÉDIENTS

Jus de pomme pulpée

ALLERGÈNES

Pomme



7,00€

TTC

JUS D'ORANGE BIO RIOBA

75 CL
Pur jus d'orange de Sicile issues de l'agriculture biologique, et rien d'autre !

Bio

100% français

INGRÉDIENTS

100% jus d'orange

ALLERGÈNES

Orange

LIVRAISON CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON AU BUREAU



Livrée chaque semaine ou de manière occasionnelle



POUR UNE ENTREPRISE DYNAMIQUE

Les vitamines B et C, très présentes dans les fruits, sont particulièrement importantes pour entretenir nos capacités intellectuelles et physiques. Offrir à vos collaborateurs une pause fruitée, optimise leur énergie !



POUR UN LIEU DE VIE CONVIVIAL

Une corbeille de fruits rend un espace plus convivial et réunit vos collaborateurs. À la pause, les équipes se retrouvent autour d'un panier vitaminé pour discuter et échanger.



POUR BOOSTER LE BIEN ÊTRE AU TRAVAIL

La livraison de fruits au bureau augmente la qualité de vie au travail et la productivité.



30.00€
TTC

Corbeille de 3Kg
ENV. 18 fruits



50.00€
TTC

Corbeille de 6Kg
ENV. 36 fruits



70.00€
TTC

Corbeille de 9Kg
ENV. 54 fruits

LES COCKTAILS SALÉS INTEMPORELS

**POUR VOS
ÉVÉNEMENTS AU
FORMAT DEBOUT,
AVEC OU SANS
SERVICES**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**





COCKTAIL

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE
COCKTAIL DINATOIRE

Comme l'ensemble de nos produits, toutes nos pièces sont faites maison le jour même. La gamme présentée est donc adaptable en fonction de vos envies. N'hésitez pas à nous contacter pour une proposition sur mesure.

UN COCKTAIL À ORGANISER ?

Vous souhaitez y voir plus clair quant aux quantités à commander ?

Cocktail Apéritif	1h	8-10 pièces
Cocktail Apéritif	1h30	12 pièces
Cocktail Déjeunatoire	1h30	12-14 pièces
Cocktail Dîatoire	1h	16 pièces



DEMANDEZ UN DEVIS EN QUELQUES CLICS.

Vous organisez un événements d'entreprise sur-mesure ? Vous avez besoin de conseils ? nos équipes, les artisans de la relation client sont à votre écoute !

On s'adapte à votre budget, à la durée de votre événement et à votre niveau de standing



SERVICE - FAITES APPEL À NOTRE ÉQUIPE POUR VOTRE COCKTAIL

Personne effectuant le service - installation, service, débarrassage

Recommandation : pour un buffet debout, 1 personne pour 35 convives

45€
TTC

37.50€
HT

LOCATION DE MATÉRIEL

Mise à disposition de nappes en tissu, barnums, mange-debout, chaises supplémentaires...

devis sur demande



54,00€

LES TAPAS DE SAISON

TTC

36 pièces - 1.36€ HT la pièce

INGRÉDIENTS

Baguette nature garnie de :
Fromage frais, jambon de Bayonne IGP, tomate confite, feta AOP,
velours de vinaigre balsamique et persil

Fromage frais, tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée et citron,
betterave Chioggia, graines de sésame et coriandre

ALLERGÈNES

Lait
Anhydride sulfureux et sulfites
Soja
Graines de sésame
Poissons
Gluten



34,00€

LES SUCETTES DE SAUMON

TTC

24 pièces - 1.28€ HT la pièce

Sans Gluten

INGRÉDIENTS

Bille de mozzarella di Bufala AOP, saumon fumé, graines de sésame et
pousse d'épinard

ALLERGÈNES

Lait
Graines de sésame
Poissons



48,00€

LA COURONNE APÉRITIVE

TTC

40 pièces - 1.09€ HT la pièce

INGRÉDIENTS

Bleu d'Auvergne AOP, jambon de Bayonne IGP et poire
Olive verte, bille de mozzarella di Bufala AOP, mortadelle de Bologne
IGP et persil

ALLERGÈNES

Fruits À Coques
Lait

LES P'TITES POIRES ET BAYONNE

26,00€
TTC

22 Pièces - 1.07€ HT la pièce

Porc

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Brochette de poire, bleu d'Auvergne AOP et jambon de Bayonne IGP
Accompagnées de fleurs de tête de moine AOP

ALLERGÈNES

Lait



LE MIXTE TERRE

62,00€
TTC

42 Pièces - 1.34€ HT la pièce

Porc

Canard

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Brochette de poire, bleu d'Auvergne AOP et jambon de Bayonne IGP

Tartelette à la pomme rôtie, magret de canard, poire, perles de vinaigre balsamique et cerfeuil

Tapas de brie de Meaux AOP, poire rôtie, noix, miel et cerfeuil

ALLERGÈNES

Lait

Gluten

Graines De Sésame

Anhydride Sulfureux Et Sulfites



LES SABLÉS PARMESAN

33,00€
TTC

24 pièces - 1.25€ HT la pièce

Végétarien

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Mini sablé parmesan, crème de parmesan à la tartufata*, copeaux de parmesan AOP, piment d'Espelette et cerfeuil

ALLERGÈNES

Lait

Gluten





83,00€

LA BOX DÉJEUNATOIRE

TTC

58 pièces - 1.30€ HT la pièce

Volaille

Poisson

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

- Navettes au thon à la mayonnaise et à la sauce soja sucrée et mesclun
- Wraps au saumon fumé, tartinade de fromage frais à l'aneth et pousse d'épinard
- Clubs de pain suédois au fromage frais, tartare de mangue avocat et mâche VEGGIE
- Clubs de pain suédois au poulet rôti, sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, copeaux de parmesan AOP et mâche

ALLERGÈNES

Oeufs

Lait

Graines De Sésame

Gluten

Fruits À Coques

Moutarde



80,00€

LA BOX NAVETTES

TTC

60 pièces - 1.21€ HT la pièce

Volaille

Poisson

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

- Brie de Meaux AOP, miel, noix, poire et persil VEGGIE
- Saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes et mâche
- Sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti, copeaux de parmesan AOP, pousse d'épinard et oignons frits
- Coleslaw de chou blanc et rouge, graines de sésame et ciboulette VEGGIE

ALLERGÈNES

Oeufs

Lait

Graines De Sésame

Gluten

Fruits À Coques

Moutarde

LA BOX ÉPICURIENNE

73,00€

TTC

Idéale pour 10 personnes - 6.64€ HT par portion

INGRÉDIENTS

Charcuteries :

Mortadelle de Bologne IGP, chorizo et coppa

Fromages AOP :

Crottin de Chavignol, Comté et Bleu d'Auvergne

Toppings :

Abricots secs, noix, cerfeuil et fleurs séchées comestibles

Pain : Toasts de baguettes natures élaborées à partir de farine Label

Rouge

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Anhydride sulfureux et sulfites

Fruits à coques



LA BOX APÉRO

60,00€

TTC

41 pièces - 1.33€ HT la pièce

Volaille

Poisson

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Navettes à la sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti, copeaux de parmesan AOP, pousses d'épinard et oignons frits

Wraps au houmous parfumé à la menthe, falafel, mesclun, carottes râpées et coriandre VEGAN

Club de pain suédois au thon à la mayonnaise et au wasabi, radis noir et mesclun

Crudités du moment coupées à la main

Accompagnée d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge et d'un houmous du jour

ALLERGÈNES

Oeufs

Gluten

Graines De Sésame

Moutarde

Poissons

Anhydride Sulfureux Et Sulfites





43,00€

LES WRAPS ASSORTIS

TTC

36 pièces - 1.08€ HT la pièce
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Fromage frais ail et fines herbes, carottes râpées, moutarde, mâche et ciboulette VEGGIE

Thon à la mayonnaise et à la sauce soja sucrée, endive rouge, pousse d'épinard et coriandre

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Poissons
Soja
Graines De Sésame
Oeufs
Moutarde



50,00€

LE PANIER SANDWICHES

TTC

20 pièces - 2.27€ HT la pièce
Volaille
Poisson
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

- Thon, mayonnaise, carottes râpées et cornichons
- Pesto d'épinards, poulet rôti, tomates confites et mesclun
- Brie de Meaux AOP, poire, noix et miel VEGGIE

ALLERGÈNES

Oeufs
Gluten
Graines De Sésame
Moutarde
Poissons
Fruits À Coques



44,00€

LE PAIN SURPRISE

TTC

32 pièces - 1.25€ HT la pièce
Poisson
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Mousse thym/citron et saumon fumé

Mousse figues et noix, miel et mâche VEGGIE

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Poissons
Fruits À Coques

LES VEGGIE SUCETTES

28,00€

TTC

24 Pièces - 1.05€ HT la pièce
Végétarien
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Pomme granny, bleu d'Auvergne AOP et persil

Ruban de carotte, falafel et pousse d'épinard VEGAN

Accompagnées d'un tartinable de yaourt grec, feta AOP et pistaches

ALLERGÈNES

Lait
Fruits À Coques



LES FLEURS DE FROMAGE AOP

32,00€

TTC

16 pièces - 1,82€ HT la pièce
Sans gluten
Canard
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

• Magret de canard, Tête de Moine AOP et abricot sec

ALLERGÈNES

Lait



LES VEGGIE TAPAS

36,00€

TTC

28 pièces - 1.16€ HT la pièce
Végétarien
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Tartinade de yaourt grec, feta AOP et pistaches, duo d'olives, zestes de citron et graines de courge

Tzatziki de radis noir, betterave chioggia et radis noir, perles de Yuzu et ciboulette

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Graines De Sésame





45,00€

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

TTC

36 pièces - 1.14€ HT la pièce

Poisson

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

. Saumon fumé, tartinaable de fromage frais à l'aneth et pousse d'épinard

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Poissons



40,00€

LES NAVETTES TRADITION

TTC

30 pièces - 1.21€ HT la pièce

Volaille

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti, copeaux de parmesan AOP, pousses d'épinard et oignons frits

Coleslaw de chou blanc et rouge, graines de sésame et ciboulette
VEGGIE

ALLERGÈNES

Oeufs

Lait

Graines De Sésame

Gluten



45,00€

LES NAVETTES DE LA MER

TTC

30 pièces - 1.36€ HT la pièce

Poisson

VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Thon à la mayonnaise et à la sauce soja sucrée, mesclun

Saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes et mâche

ALLERGÈNES

Oeufs

Lait

Graines De Sésame

Gluten

Fruits À Coques

Moutarde

LA COURONNE D'HIVER

40,00€

TTC

40 pièces - 0.91€ HT la pièce
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Olive verte, comté AOP, mortadelle de Bologne IGP et persil

Figue séchée, comté AOP et pomme granny VEGGIE

Accompagnées de fleurs de tête de moine AOP

Accompagnées d'un tartinade de yaourt grec, feta AOP et pistaches

ALLERGÈNES

Lait
Fruits À Coques



LA COURONNE APÉRITIVE MIX

52,00€

TTC

40 pièces - 1.18€ HT la pièce
Poisson
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Sur un lit de roquette :

Bille de mozzarella di Bufala AOP, saumon fumé, graines de sésame et
pousse d'épinard

Bille de mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise et basilic VEGGIE

ALLERGÈNES

Lait
Graines de sésame
Poissons



LA COURONNE APÉRITIVE TERRE

48,00€

TTC

40 pièces - 1.09€ HT la pièce
Porc
VOIR LES CONSEILS QUANTITÉS

INGRÉDIENTS

Pain de mie, jambon de Bayonne IGP, fromage frais ail et fines herbes,
ciboulette

ALLERGÈNES

Gluten
Lait





60,00€
TTC

COFFRET CANAPÉ RECEPTION

48 pièces - 1.14€ HT la pièce

INGRÉDIENTS

- Foie gras de canard, framboises, amandes *
- Fromage frais, crevette marinée
- Comté fondu, pastrami
- Noix de st jacques, tomate, pesto
- Involtini, tomate
- Fromage de chèvre, ananas
- Sardine fumée, tomate
- Saumon fumé, citron



65,00€
TTC

COFFRET CANAPÉS PRESTIGE

54 pièces - 1.09€ HT la pièce

INGRÉDIENTS

- 9 burgers : crème de coriandre-yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki et sésame doré.
- 6 Cakes de blé noir, crème au fromage et magret de canard séché fumé
- 6 Biscuits aux noix, préparation aux oignons, comté et crème de noix
- 6 Pains nordiques, crème aux agrumes, crevette marinée
- 6 Cakes poivre persil, moelleux au crabe, mousse avocat et graine de courge
- 6 Cakes aux olives, compotée de tomate et bille de mozzarella
- 6 Cakes aux épinards, crème de petits pois, mélange amandes et cranberries
- 6 Pain de mie aux céréales, crème aux légumes et parmesan
- 6 Crumbles au pain grillé, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies
- 6 Blinis, crémeux au saumon, saumon fumé et fève de soja



60,00€
TTC

COFFRET CANAPÉ TRADITION

54 pièces - 1.01€ HT la pièce

INGRÉDIENTS

- Cake aux épices/chutney de pêches/canard fumé.
- Cadre poulet/moutarde/poivron.
- Blini aux pavots/crème citronnée/saumon fumé/épices.
- Pain noir/confit de figues/mousse au foie gras de canard/abricot sec.
- Pain à la tomate/chèvre/ciboulette/tomate marinée.
- Pain noir/guacamole/crevette marinée.
- Blini crème de raifort/ anchois mariné à l'huile.
- Pain noir/crème de noix-Roquefort/cube de Roquefort/saupoudrage noix.

COFFRET CANAPÉ VEGETARIEN

65.00€
TTC

54 pièces - 1.09€ HT la pièce

INGRÉDIENTS

9 burgers : crème de coriandre-yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki et sésame doré.

9 clubs sandwich aux légumes.

9 cakes aux oignons, mascarpone, noix et cranberries.

9 financiers tomates, crème de ricotta, bille de mozzarella et tomate marinée.

9 blinis, crème de poivrons et poivrons grillés.

9 cakes aux épinards, crème de mascarpone, fève de soja et pois gourmand.



LES PLANCHES À PARTAGER

**DES PLANCHES
AUSSI BELLES
QUE BONNES !**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**



PLANCHE DIPS

40,00€

TTC

10 portions (1 050g + 280g de sauces)
Vegan
Sans lait

INGRÉDIENTS

Crudités du moment coupées à la main, fruits secs et toasts de pain suédois. Accompagnements : Duo de houmous maison du jour

Pensez à commander votre box de pain à partager.

ALLERGÈNES

Gluten
Graines De Sésame
Anhydride Sulfureux Et Sulfites
Fruits À Coques



PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS

47,00€

TTC

Recommandée pour 20 personnes (1000g) : 50g de fromage / portion
Végétarien

INGRÉDIENTS

Fromages 100% AOP : Tomme de Savoie, Comté, Tête de Moine, crottin de Chavignol, bleu d'Auvergne, fruits secs et persil

Accompagnements : baguettes aux céréales et chutney de figues. Livrée avec un couteau à fromage
Pensez à commander votre salade verte

ALLERGÈNES

Lait
Fruits À Coques
Anhydride Sulfureux Et Sulfites
Gluten
Moutarde
Graines De Sésame



PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

56,00€

TTC

Recommandée pour 20 personnes (1 120g) : 50g de fromage / portion
Végétarien
Sans gluten

INGRÉDIENTS

Fromages 100% AOP à partager et à couper par vos soins selon la saison et arrivage, noisettes, figes séchées et cerfeuil
Livrée avec un couteau à fromage

Pensez à commander votre box de pains à partager et votre salade verte

ALLERGÈNES

Lait
Fruits À Coques
Anhydride Sulfureux Et Sulfites





60,00€

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

TTC

Recommandée pour 10 personnes (745g) : dont 60g (2 tranches) de saumon / personne

Sans gluten

Sans lait

INGRÉDIENTS

Tranches de saumon fumé, pousses d'épinard, quartiers et zestes de citron, baies roses et aneth

ALLERGÈNES

Poissons



70,00€

PLANCHE DUO DE SAUMON

TTC

Recommandée pour 10 personnes (1 090g) : dont 65g de saumon / personne

Sans gluten

Sans lait

INGRÉDIENTS

Duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud, pousses d'épinard, citron jaune, baies roses, zestes de citron vert et aneth

ALLERGÈNES

Poissons

Moutarde



40,00€

PLANCHE VEGGIE

TTC

10 portions -3,64 € HT par portion

Végétarien

INGRÉDIENTS

Falafels, feta AOP, tomates confites, lanières de carottes et betterave chioggia, olives vertes, amandes, mâche et menthe

Accompagnements : Houmous maison du jour et tzatziki de radis noir

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Anhydride Sulfureux Et Sulfites

Fruits À Coques

Graines De Sésame

PLANCHE CAMPAGNARDE

50,00€

TTC

10 portions (1 000g) : 100g de charcuterie / portion

Porc

Fromage

INGRÉDIENTS

Jambon blanc, coppa, jambon de Bayonne IGP, fromages AOP : Comté et Cantal, cornichons et persil Accompagnements : baguettes aux céréales et petits beurrés demi-sel
Pensez à commander votre box de pains à partager

ALLERGÈNES

Lait

Gluten

Graines De Sésame

Anhydride Sulfureux Et Sulfites

Moutarde



PLANCHE DE CHARCUTERIE

47,00€

TTC

10 portions(1 000g) : 100g de charcuterie / portion

Porc

Sans gluten

INGRÉDIENTS

Coppa, jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, mesclun, persil et cerfeuil

Pensez à commander votre box de pains à partager et salade verte

ALLERGÈNES



BOX ITALIENNE

58,00€

TTC

Recommandée pour 10 personnes (1 630g)

INGRÉDIENTS

Mortadelle de Bologne IGP, chorizo, focaccia, stracciatella et burrata crémeuse, tomates confites, olives vertes, mesclun, fleurs séchées comestibles et cerfeuil

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Fruits à coques





46,00€

PLANCHE DE ROTI DE BOEUF

TTC

Recommandée pour 10 personnes (460g + 120g de sauce) : 40g de viande froide / personne

INGRÉDIENTS

Tranches de rôti de boeuf (FR), cornichons, mesclun et cerfeuil
Accompagnement : mayonnaise

ALLERGÈNES

Anhydride sulfureux et sulfites
Moutarde
Œufs



60,00€

PLANCHE MIXTE

TTC

Recommandée pour 10 personnes (1 230g) : 80g de charcuterie + 40g de fromage / personne

Porc
Sans lait
Canard

INGRÉDIENTS

Planche de rillettes de porc, jambon de Bayonne IGP, et magret de canard, fromages AOP : Pont-l'Évêque et Brie de Meaux, olives vertes, cornichons, fruits secs et noix Accompagnements : Baguettes aux céréales et pains aux fruits secs

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Anhydride Sulfureux Et Sulfites
Fruits À Coques
Graines De Sésame
Moutarde



86,00€

PLANCHE DE FOIE GRAS

TTC

Recommandée pour 20 personnes (2 015g) : 1 tranche de 100g / portion

Canard

INGRÉDIENTS

Foie gras de canard, mâche, abricots secs, noisettes, piment d'Espelette et persil

Accompagnements : pain aux céréales et pain aux fruits secs, chutney de figes et d'oignons

Pensez à commander votre box de pains à partager

ALLERGÈNES

Gluten
Fruits À Coques

PLANCHE DUO DE POULET

50,00€

TTC

Recommandée pour 10 personnes (1 300g + 200g de sauce) : environ
110g de viande froide / personne
Volaille

INGRÉDIENTS

Duo de poulet rôti et aiguillettes de poulet pané, pommes de terre
rôties à l'ail et au thym, cornichons, oignon rouge, mâche et tomates
confites Accompagnements : sauce barbecue et sauce salade mou-
tarde à l'ancienne et miel

ALLERGÈNES

Œufs
Moutarde
Anhydride Sulfureux Et Sulfites
Gluten
Graines De Sésame



PLANCHE DE POULET ROTI

50,00€

TTC

Recommandée pour 10 personnes (1 300g + 200g de sauce) : environ
110g de viande froide / personne

Volaille Volaille
Sans gluten Sans gluten

INGRÉDIENTS

Poulet rôti (FR), tomates cerises, cornichons, copeaux de Grana Padano
AOP, roquette et persil

ALLERGÈNES

Moutarde
Anhydride sulfureux et sulfites
Lait
Œufs



PLANCHE LIBANAISE

40,00€

TTC

Recommandée pour 10 personnes (1 030g)

INGRÉDIENTS

Houmous au curcuma, agrémenté de pois chiches et de feta AOP, et
tzatziki agrémenté de menthe, d'aneth, d'huile d'olive et de fleurs co-
mestibles.

ALLERGÈNES

Gluten
Graines de sésame
Lait
Œufs
Anhydride sulfureux et sulfites
Soja





9,00€

DUO DE HOUMOUS MAISON

TTC

170g / variété de houmous (340g)

Vegan

Sans gluten

INGRÉDIENTS

Houmous parfumé à la menthe et houmous betterave

ALLERGÈNES

Graines De Sésame

Anhydride Sulfureux Et Sulfites



30,00€

CAKE SALÉ

TTC

10 portions Recommandée pour 10 personnes / 10 parts (790g)

RECETTES AUX CHOIX

- Poulet curry
- Provençale Veggie
- Lardons Emmentale

ALLERGÈNES

Œufs

Gluten

Fruits à coques

Lait



8,00€

TRIO DE SAUCES

TTC

170g / variété de sauce (510g)

Sans gluten

INGRÉDIENTS

Mayonnaise, moutarde de Dijon et crème ciboulette

ALLERGÈNES

Lait

Moutarde

Oeufs

Anhydride Sulfureux Et Sulfites

BOX DE PAINS COUPÉS

20,00€

TTC

INGRÉDIENTS

Baguettes aux céréales et pains aux fruits secs tranchés

ALLERGÈNES

Gluten
Graines De Sésame



BOX DE PAINS ENTIERS

23,00€

TTC

INGRÉDIENTS

Pavés de campagne, baguettes aux céréales et pains aux fruits secs

ALLERGÈNES

Gluten
Graines De Sésame



SALADE VERTE

11,00€

TTC

INGRÉDIENTS

Salade verte et lanières de carottes.

Livrée avec une bouteille de vinaigrette légère 360ml (vin rouge, échalotes et pointe d'oignons)

ALLERGÈNES

Anhydride Sulfureux Et Sulfites



LES SALADES À PARTAGER !

**POUR DES
RASSEMBLEMENTS
SANS CHICHI**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**



TABOULÉ DE LÉGUMES RÔTIS

21,00€

TTC

10 portions - 1.91€ HT la portion
Végétarien

INGRÉDIENTS

Taboulé de semoule au curcuma, légumes rôtis aux épices couscous et pulpe de tomate, huile d'olive et jus de citron, grenade, menthe, coriandre et persil. Accompagné d'un yaourt grec aux épices Zaatar.

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Graines de sésame
Moutarde



SALADE DE POMMES DE TERRE

19,00€

TTC

10 portions - 1.73 € HT la portion
Vegan
Sans gluten
Sans lait

INGRÉDIENTS

Salade de pommes de terre, oignon rouge et cornichons, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, persil et aneth

ALLERGÈNES

Anhydride Sulfureux Et Sulfites



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES

18,00€

TTC

10 portions - 1.64 € HT la portion
Végétarien
Sans gluten

INGRÉDIENTS

Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, feta AOP, graines de courge, persil et menthe

ALLERGÈNES

Anhydride Sulfureux Et Sulfites
Lait





18,00€

SALADE DE COLESLAW

TTC

10 portions - 1.64 € HT la portion

Végétarien

Sans gluten

Sans lait

INGRÉDIENTS

Coleslaw de chou blanc et rouge, mayonnaise, graines de sésame et ciboulette

ALLERGÈNES

Moutarde

Oeufs

Graines De Sésame



26,00€

SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT

TTC

10 portions - 2.36 € HT la portion

Végétarien

INGRÉDIENTS

Salade de fusilli au pesto vert, stracciatella, tomates confites, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin et ciboulette.

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Fruits à coques

Oeufs



26,00€

SALADE DE FUSILLI-PATATES DOUCES

TTC

10 portions - 2.36 € HT la portion

Végétarien

INGRÉDIENTS

Salade de fusilli, patates douces rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, feta AOP, velours de vinaigre balsamique et ciboulette. Assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Anhydride sulfureux et sulfites

Moutarde

SALADE D'ENDIVE

22,00€

TTC

10 portions - 2€ HT la portion
Végétarien
Sans gluten

INGRÉDIENTS

Salade d'endives rouges et pommes Granny, feta AOP, cranberries, graines de courge, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre et persil

ALLERGÈNES

Anhydride sulfureux et sulfites
Lait
Moutarde



SALADE DE TOMATES CERISES

23,00€

TTC

10 portions 970g
Végétarien

INGRÉDIENTS

Tomates cerises, feta AOP, pignons de pin et basilic, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

ALLERGÈNES

Oeufs
Gluten
Lait



VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 360ML

6,00€

TTC

INGRÉDIENTS

Vinaigrette de vin rouge, échalotes et pointe d'oignons

ALLERGÈNES

Anhydrides Sulfureux Et Sulfites
5,80 €





6,00€
TTC

VINAIGRETTE AUX 3 VINAIGRES ET POINTE D'ORANGE

INGRÉDIENTS

Vinaigrette aux 3 vinaigres et pointe d'orange - 360 ml

ALLERGÈNES

Moutarde

Sésame



1,00€
TTC

BAGUETTE MULTICÉRÉALES

INGRÉDIENTS

Demi-baguette multicéréales

ALLERGÈNES

Gluten

Graines De Sésame



0,70€
TTC

PETIT PAVÉ DE CAMPAGNE

INGRÉDIENTS

Petit pavé de campagne

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Anhydride Sulfureux Et Sulfites

Fruits À Coques

Graines De Sésame

Moutarde

0,55 €



LES PLATEAUX REPAS

Gamme Tradition

(Entrée + Plats + Dessert)

20,00€

TTC

Gamme du chef

(Entrée + Plats + Fromage + Dessert + boisson)

*Fromage Affiné + 3.50€TTC

25.00€

TTC

+

CARTE EVOLUTIVE EN FONCTION DES SAISONS

«Nous consulter»

BESOIN D'AIDE POUR COMPOSER VOTRE BUFFET ?

Vous souhaitez y voir plus clair quant aux quantités à commander ?

PAR PERSONNE

Grammage

SALÉ	Viande et/ou poisson	150 à 200 g
	Accompagnement/Salade(s) composée(s)	200 à 240 g
	Fromage	50 g
	Salade verte	25 g
	Pain	70 à 100 g

PAR PERSONNE 1 DESSERT AU CHOIX

SUCRÉ	Salade de fruits	130 g
	Mousse	100 g
	Part de gâteau OU Tartelette	1 part+/pièce
	Mignardises (p. 38)	3 pièces

Et pour les boissons ? Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes !

LES COCKTAILS FESTIFS !

**DES COCKTAILS QUI
VOUS FONT RÉVER !**

**UNIQUEMENT
PENDANT LES FÊTES**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**



LA GRANDE BOX DE NOËL

83,00€

TTC

10 personnes

De saison

Porc

INGRÉDIENTS

Box apéritive à partager :

- Burrata à la tartufata sur son lit de pousses d'épinard
- Charcuteries : Coppa , Mortadelle de Bologne IGP, Chorizo
- La sélection de fromages : Morbier et comté AOP
- Focaccia toastée et pains aux fruits secs, confit d'oignons, noix et cerfeuil

Livree avec couteau et pinces de service

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Fruits à coques

Anhydride sulfureux et sulfites



LE MIXTE MER

60,00€

TTC

36 pièces - 1,51€ par pièce

De saison

INGRÉDIENTS

- Toast de pain aux fruits secs, chair de crabe à la mayonnaise et au wasabi, piment d'Espelette, graines de sésame et ciboulette
- Raviole de radis noir, tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon gravlax, perles de Yuzu et aneth SANS GLUTEN

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Fruits à coques

Crustacés

Graine de sésame

Poisson

Moutarde

Oeufs



LES BLINIS FESTIFS DE LA MER

85,00€

TTC

24 pièces - 3,22€ par pièce

De saison

INGRÉDIENTS

Mousse de saumon fumé, œufs de saumon, zestes de citron et aneth

Chair de crabe à la mayonnaise et au wasabi, mangue et coriandre

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Oeufs

Crustacés

Poisson

Moutarde





33,00€

LES SUCETTES FESTIVES

TTC

25 pièces - 1.20€ par pièce
De saison

INGRÉDIENTS

Morbier AOP, pâte de coing et pousses d'épinard VEGGIE

Pain d'épices, foie gras de canard, éclats de pistaches et velours de vinaigre balsamique

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Fruits à coques
Anhydride sulfureux et sulfites



36,00€

LES CANAPÉS FESTIFS

TTC

28 pièces - 1,16€ par pièce
De saison

INGRÉDIENTS

Sur une base de pain de mie malté :

Bleu d'Auvergne AOP, poire, miel, perles de vinaigre balsamique et thym

VEGGIE

Foie gras de canard, pomme granny, perles de figues, poivre et persil

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Anhydride sulfureux et sulfites



50,00€

LES TARTIFLETTES FESTIVES

TTC

28 pièces - 1,62€ par pièce
De saison
Boeuf
Canard

INGRÉDIENTS

- Confit de cidre à la pomme et au calvados, mousse de foie gras de canard, magret de canard et cerfeuil
- Tataki de boeuf à la sauce soja sucrée et tartare de mangue, cébette et graines de sésame
- Crème de parmesan à la tartufata, coppa, ciboulette et cerfeuil

ALLERGÈNES

Gluten
Lait
Soja
Graine de sésame
Oeuf

LES PIÈCES SUCRÉES !

**HISTOIRE DE BIEN
FINIR CE FESTIN**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**





60,00€
TTC

LES P'TITS FOUR «DÉLICATESSE»

48 pièces - 1.14€ HT par pièces

INGRÉDIENTS

Tartelette citron
Triangles amande, pistache
Fondant choc, coco
Moelleux noisette, cassis
Allumettes façon tiramisu
Financiers passion coco
Croustillants chocolat caramel
Croquants praliné, abricot

ALLERGÈNES

lait
oeufs
fruits à coques



60,00€
TTC

LES P'TITS FOUR «PRÉSTIGE»

48 pieces - 1.14€ HT par pièces

INGRÉDIENTS

Almondines citron vert, fruits rouges
Cheesecakes caramel, noix de pécan
Lingots panacotta coco, mangue, passion
Choux praliné noisette
Biscuit chocolat blans, abricot, vanille, pistache
Carrés chocolat
Biscuit cuilleres, fruits rouges, mascarpone
Lingots marron, cassis

ALLERGÈNES

lait
oeufs
fruits à coques



60,00€
TTC

P'IT FOUR DÉLICATESSE

48 pieces - 1.14€ HT par pièces

INGRÉDIENTS

Tartelette citron
Triangles, amande, pistache
Fondant chocolat, coco
Moelleux noisette, cassis
Allumette façon tiramisu
Financier passion coco
Croustillants chocolat caramel
Croquants praliné, abricot

LES MACARONS

35,00€

TTC

35 pièces - 0,91€ HT par pièces
Sans Gluten

INGRÉDIENTS

Assortiment de macarons

ALLERGÈNES

lait
oeufs
fruits à coques



LES CANNELÉS BORDELAIS

36,00€

TTC

30 pièces - 1,09€ HT par pièces

INGRÉDIENTS

Assortiment de cannelés

ALLERGÈNES

lait
oeufs
gluten



PASTEL DE NATA

36,00€

TTC

30 pièces - 1,09€ HT par pièces

INGRÉDIENTS

Assortiment de Pastel

ALLERGÈNES

L'arachide
le lupin



LES BOISSONS !

**AFIN DE VOUS
HYDRATÉ LE MIEUX
QUE POSSIBLE !**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**



EAU PLATE

3,50€

TTC

100% français

INGRÉDIENTS

Eau plate Abatille



EAU AROMATISÉE

7,00€

TTC

100% français

1L - 5 personnes

INGRÉDIENTS

Eau aromatisé maison citron - menthe

ALLERGÈNES

Citron

Menthe



EAU GAZEUSE

4,00€

TTC

100% français

INGRÉDIENTS

Eau gazeuse Abatille





6,00€

COCA ZERO 1,25L

TTC

INGRÉDIENTS

Bouteille de coca zéro 1,25L



6,00€

COCA COLA 1,25L

TTC

INGRÉDIENTS

Bouteille de coca cola 1,25L



6,00€

LIPTON ICE TEA 1,25L

TTC

INGRÉDIENTS

Bouteille de lipton ice tea 1,25L

Oasis Tropical 1,25L

6,00€

TTC

INGRÉDIENTS

Bouteille d'oasis tropical 1,25L



JUS DE POMME PULPÉE BIO RIOBA

6,50€

TTC

Jus de pomme pulpée 100% bio et «made in France». Pommes françaises issues de l'agriculture biologique, et rien d'autre !

Bio

100% français

INGRÉDIENTS

Jus de pomme pulpée



JUS D'ORANGE BIO RIOBA

7,20€

TTC

Pur jus d'orange de Sicile issues de l'agriculture biologique, et rien d'autre !

Bio

100% français

INGRÉDIENTS

100% jus d'orange



LES BOISSONS ALCOOLISÉES !

**AFIN DE VOUS
HYDRATÉ LE MIEUX
QUE POSSIBLE !**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**



**VIN ROUGE
CHATEAU DE L'HURBE
AOC BORDEAUX 75CL**

14,00€
TTC

Appellation
Bordeaux supérieur 2019 chateau de l'hurbe



**VIN ROUGE
CHATEAU MÉDOC
OU ST ESTEPHE
OU PESSAC LÉOGNANT 75CL**

24,00€
TTC

Appellation
Les alles du bonheur



**VIN ROSÉ
COTE DE PROVENCE
CUVÉE DU GOLFE PRESTIGE 75CL**

13,00€
TTC

Appellation
Côte de provence





20,00€
TTC

**VIN ROSÉ
CÔTE DE PROVENCE
MIRAVAL 75CL**

Appellation
Côte de provence Miraval



13,00€
TTC

**VIN BLANC
CÔTES DE GASCOGNE
UBY TORTUE 75CL**

Appellation
Côtes de Gascogne



12,00€
TTC

**MÉTHODE
CHAMPENOISE 75CL**

Appellation
Alsace / Bordeaux

**CRÉMANT
DE BOURGOGNE 75CL**

19,00€
TTC

Appellation
Crémant de Bourgogne



**CHAMPAGNE
VEUVE PELLETIER 75CL**

30,00€
TTC

Appellation
Reims





BUFFET
BOISSON AVEC ALCOOL

21.00€

TTC

19.09€

HT

Cocktail Maison (1litre / 6 Pers.)

Punch ou Sangria rouge ou Soupe champenoise

10.00€

TTC

9.09€

HT

Cidre Brut (75cl - 1 bouteille / 6 pers.)

200€

TTC

181,82€

HT

Bière (Fut de 30L = 120 demis de 25cl)

Fut de bière effet papillon - Brasserie à mégnac
Pack Tireuse + Fut de 30€ / Fut supplémentaire 30€



LA VAISSELLE !

**POUR QUE VOS
PLATS SOIENT
ENTRE DE BONNES
MAINS**

À COMMANDER
48H À L'AVANCE

FRAIS DE LIVRAISON ?
CONTACTZ-NOUS !

**CONTACTEZ NOUS
POUR UN DEVIS !**





1,00€
TTC

ASSIETTE JETABLE

10 pièces à 9,09€ HT / 0,09€HT la pièce

CONTENU

Assiette jetable en pulpe de canne 100% biodégradable



1,00€
TTC

KIT COUVERTS JETABLES

Couverts 100% bambou - Biodégradables.

CONTENU

Le kit comprend : couverts (fourchette, couteau et cuillère), sel, poivre et une serviette



2,50€
TTC

SERVIETTES JETABLES - LOT DE 50 PIÈCES

Serviettes 100% recyclables et biodégradables !

CONTENU

Serviettes jetables en papier d'origine Durable (FSC) et 100% recyclables et biodégradables.

Vendu par lot de 50 pièces.

KIT COUVERTS DE SERVICE
Gardez-les, ils peuvent resservir !

2,00€
TTC

CONTENU

Couverts de service en bambou 100% réutilisables.



Astuce quantité

Apéritif



1h

8 et 10 pièces

Cocktail



1h30

12 pièces

Déjeunatoire



1h30

12 à 14 pièces

Dinatoire



2h

16 pièces



**Devis sur mesure
en 24h**



**Offre adaptable à tout
type d'évènement**



**Frais,
Local,
Fait sur place**



**Paiement 100%
sécurisé**



Et si votre prochain événement avait enfin du goût ?

Bienvenue dans l'univers traiteur Hot&Fresh.

Ici, on ne parle pas juste de repas,
on parle d'expériences culinaires pensées pour
marquer les esprits.

Déjeuners gourmands,
plateaux repas soignés,
cocktails créatifs,
boissons, alcool,
et bien plus encore...

Chaque gamme est imaginée pour s'adapter à vos
moments forts,
qu'ils soient pros, festifs ou totalement chill.
Toutes nos pièces sont 100 % faites maison,
élaborées avec passion par notre chef Christopher,
qui met le produit, la fraîcheur et la qualité au centre

de chaque création.

Hot&Fresh, c'est un restaurant reconnu,
et aujourd'hui un volet traiteur en plein
développement,
porté par le même savoir-faire,
la même exigence,
et la même envie de bien faire.

Ouvrez ce livret,
et découvrez comment transformer un simple repas
en un vrai moment signature.

Hot&fresh Bordeaux
19 allée de Boutaut, 33000
Bordeaux
09 50 15 58 94
www.hot&fresh.fr



Produit de saison



Fait Maison



Producteur locaux

