



Les Coffrets Repas

Carte Automne Hiver 2010 - 2011

Support Entièrement Biodégradable.

Répondant à la Norme EN 13432

Socle en Kraft, Couvre-cle Thermoformé en PLA *,
Assiettes en Gaine Foliaire de Palmier *, Gobelet en Cellulose Pure et Féculé
et Couverts en Bois conditionnés dans un emballage en PLA.

PLA * : Matériau d'origine 100 % Végétal, issu d'amidon de céréales. 100 % Biodégradable

Gaine Foliaire de Palmier * : Matière issue d'un rejet naturel de l'arbre lors de sa croissance.
100 % Compostable

www.le-traiteur-paris.com

Siège Social : 101 av. du Général Leclerc – 75685 Paris Cedex 14

Laboratoire : 80 av. du Régiment Normandie Niémen – 91700 Sainte Geneviève des Bois

Tél : 06 03 62 17 59 – Fax : 01 69 04 43 69 – Email : le-traiteur@orange.fr

R.C.S. Paris A 478 457 922 - N° TVA Intracommunautaire : FR 79478457922

Plateau n° 1

(23 € H.T.)

Terrine de Bœuf, Salade de Pommes de Terre à la Graine de Moutarde

Assortiment de 3 Fromages, Salade et Fruits Secs

Dessert

Plateau n° 2

(23 € H.T.)

Pavé de Saumon Mariné au Sumac, Pâtes au Thé Vert et à l'Huile de Sésame

Assortiment de 3 Fromages, Salade et Fruits Secs

Dessert

Plateau n° 3

(24,50 € H.T.)

Salade de Champignons aux Herbes Fraîches

Filet de Poulet au Curry, Légumes Confits

Dessert

Plateau n° 4

(25 € H.T.)

Asperges Vertes, Jeunes Pousses et Copeaux de Parmesan
Trio de Saumon, Rouget et Cabillaud, Poêlée de Courgettes
Dessert

Plateau n° 5

(25,50 € H.T.)

Terrine de Saint Jacques, Concassé de Tomates
Autruche Façon Kefta, Poivrons Poêlés à l'Huile d'Olive,
Sauce au Fromage Blanc et à la Menthe Fraîche
Dessert

Plateau n° 6

(26 € H.T.)

Salade de Magret de Canard Fumé, Roquefort et Noix Concassées
Filet de Poulet Farci aux Champignons, Légumes Confits, Carottes en Sifflet
Dessert



Plateau n° 7

(27 € H.T.)

Poêlée de Crevettes au Curry, Julienne de Viande de Grison

Filet de Canette, Salade de Lentilles aux Herbes Fraîches

Dessert

Plateau n° 8

(29 € H.T.)

Bloc de Foie Gras, Quenelle de Purée de Figues, Jeunes Pousses

Emincé de Filet de Bœuf au Paprika, Légumes Pot au Feu

Dessert

**Tous nos Plateaux sont servis avec Serviette Papier, Sel, Poivre, Vinaigrette,
Menu et Petit Pain.**

Boissons non Comprises.

Option Couverts Inox : 1,50 € H.T.

Petit Pain Supplémentaire : 0,70 € H.T. pièce.

En Option

Le Plateau de Pièces Cocktail et Canapés Tradition

(50 pièces)

Les Pièces Cocktail Salées Froides

Macaron Chocolat, Ganache Poivrée et Bloc de Foie Gras
Crevette en Feuille de Chou
Tortillas au Pastrami, Roquette et Raifort
etc ...

Les Canapés Tradition

Crème de Chèvre à la Ciboulette, Tomate Séchée
Poulet au Curry, Queue d'Ecrevisse
Rouget, Tapenade
etc ...

Total HT pour 10 - 12 personnes : 68,50 €

Le Plateau de Fromage

(10 personnes au minimum)

Assortiment de 5 Fromages sur Osier

Total HT pour 10 personnes : 45,00 €

Soit 4,50 € HT par personne.

Le Plateau de Fours Sucrés Frais

(24 pièces)

Mini Cup Fruit de la Passion, Ganache Chocolat Blanc
Moelleux Amande, Crème Citron
Mini Macaron
Ganache Chocolat Caramel en Miroir
etc ...

Total HT pour 10 - 12 personnes : 33,60 €

Quelques Suggestions de Boissons

Boissons Non Alcoolisées

Bocal de Jus d'Orange (1 l) :	3,90 € HT
Bocal de Jus de Fruit (1 l)	3,90 € HT
Bouteille de Perrier (0,75 l) :	2,50 € HT
Bouteille de Coca Cola (1,5 l) :	3,00 € HT
Bouteille d'Eau Minérale (1,5 l) :	2,00 € HT
Bouteille d'Eau de Source (0,5 l) :	1,00 € HT

Vin Rouge

Château Saint Romain (Côtes du Rhône) :	8,90 € HT
Lalande de Pomerol "Château La Rollandière" :	12,65 € HT
Brouilly "Château de la Chaize" :	14,90 € HT
Mouton Cadet :	16,20 € HT

Vin Blanc

Macon Villages "Cave de Prissé" :	9,60 € HT
Montagny 1er Cru "Montcuchot" :	14,90 € HT

Vin Rosé

Côtes de Provence :	8,40 € HT
Côtes de Provence Cru Classé "Château de Mauvanne" :	15,30 € HT

Champagne

Veuve Pelletier Brut :	16,00 € HT
Le Brun de Neuville Brut "Cuvée Chardonnay" :	24,00 € HT

Sur demande, nous fournissons les Vins de votre choix.

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



Conditions de Vente :

Minimum de Commande :

5 Plateaux du même Menu

Frais de Livraison en Supplément.

Commande à Passer au minimum 48 Heures à l'Avance.

Fax : 01.69.04.43.69

Tél : 06.03.62.17.59

le-traiteur @ orange.fr

Toutes nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique.

Nous nous rapprochons le plus possible de l'horaire de livraison fixé par le client. Cependant, en fonction de notre planning de livraison, nous nous réservons le droit de vous livrer plus tôt. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé à Le Traiteur dans le cas d'informations erronées, ou incomplètes ou en cas de force majeure indépendante de notre volonté.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.

www.le-traiteur-paris.com

Siège Social : 101 av. du Général Leclerc – 75685 Paris Cedex 14

Laboratoire : 80 av. du Régiment Normandie Niémen – 91700 Sainte Geneviève des Bois

Tél : 06 03 62 17 59 – Fax : 01 69 04 43 69 – Email : le-traiteur@orange.fr

R.C.S. Paris A 478 457 922 - N° TVA Intracommunautaire : FR 79478457922