L'AFFICHE

Collection
Automne-hiver 2025-2026
Disponible à partir du 7 octobre 2025

01 76 64 14 36
plateauxrepas@laffiche.fr
www.laffiche.fr

ÉDITO

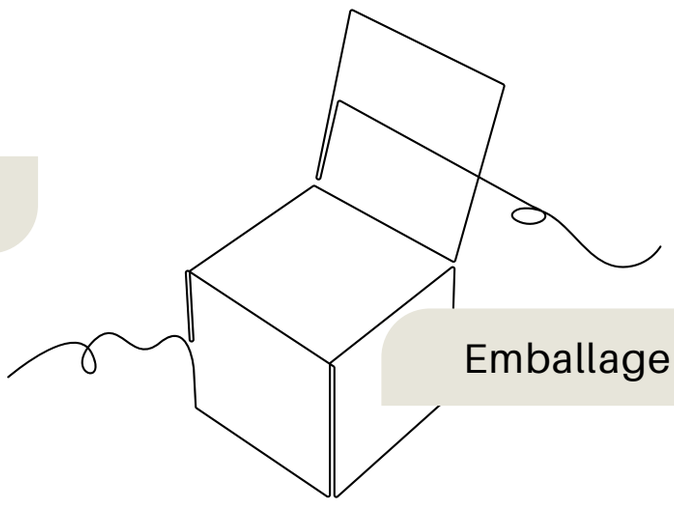
L’automne-hiver se réinvente, nos saveurs aussi !

À travers cette nouvelle carte, nos chefs dévoilent des créations exclusives, pensées pour sublimer une saison unique du catalogue moderne et épuré à nos propositions culinaires revisitées, chaque élément a été soigneusement repensé.

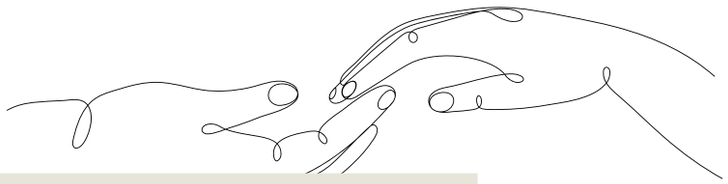
Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme de sandwichs, spécialement conçue pour accompagner vos pauses nomades.

À tout moment de la journée, notre carte propose une sélection raffinée de recettes élaborées par nos chefs, mettant en avant les meilleurs produits de saison. Plateaux-repas, buffets, petits-déjeuners, cocktails… autant de formats adaptés à chaque occasion. Depuis 25 ans, L’Affiche s’engage à faire de chaque moment de restauration une expérience gourmande et conviviale, en restant votre partenaire privilégié au quotidien.

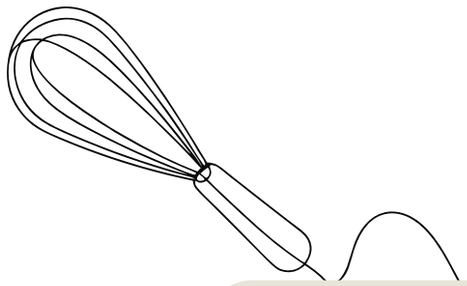
Fabriqués par des chefs



Emballage recyclable



Entreprise solidaire
et inclusive



Recettes de saison
et de bon sens

SOMMAIRE

6 PLATEAUX-REPAS ÉLÉGANCE

18 PLATEAUX-REPAS DÉJEUNER EN SEINE

24 PLATEAUX-REPAS ENFAIM!

34 GAMME SANDWICH

40 BUFFETS À PARTAGER

46 COCKTAILS LUNCH

75 PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES

79 LA BOUTIQUE

80 LA CAVE

81 LE GROUPE

85 NOS ENGAGEMENTS

INFORMATIONS DE LA COMMANDE À LA LIVRAISON

PASSEZ COMMANDE

Sur le site web laffiche.fr disponible 24h/24 7j/7
paiement CB sécurisé
Ouverture du call center : 8h00 -18h

Par téléphone : 01 76 64 14 36
du lundi au vendredi de 8h à 18h

Par mail **plateauxrepas@laffiche.fr**
du lundi au vendredi de 8h à 18h

Pour les week-ends : le jeudi (jours ouvrés) avant 17h
Pour les jours fériés : 48h avant (jours ouvrés)

DÉFINISSEZ VOS QUANTITÉS

L	M	M	J	V	SAMEDI / DIMANCHE JOURS FÉRIÉS
PAS DE MINIMUM DE COMMANDE DU LUNDI AU VENDREDI					8 plateaux-repas minimum par livraison minimum les week-end et jours fériés

CHOISISSEZ VOTRE MOMENT DE LIVRAISON

Pour vos commandes passées la veille avant 17h (jours ouvrés) :

- Pour le petit-déjeuner sur Paris (pour les autres villes, nous consulter) : créneau de livraison d'1h : horaire de livraison 7h30-8h30 ou 8h30-9h30
- Pour le déjeuner : créneau de livraison de 2h : horaire de livraison 10h-12h ou 11h-13h ou 13h-15h
- Pour le dîner :créneau de livraison de 2h : horaire de livraison 15h-17h

Tarifs pour Paris
Du lundi au samedi : 27,90 €HT - 30,69 €TTC
Les dimanches et jours fériés : 53 €HT - 58,30 €TTC

Pour les autres villes, nous consulter.

FACE À L'IMPRÉVU COMMANDER LE JOUR MÊME

Sur le site web laffiche.fr
Commandez le jour même de votre livraison (jours ouvrés) Sans avoir besoin de créer un compte client. Paiement par CB

Par téléphone ou par mail
Commandez le jour même
jusqu'à 11h (jours ouvrés)
**offre uniquement en Dernière Minute*

LAFFICHE.FR

Dates de disponibilité des plateaux au plus proche de la saison
Collection printemps été : **À partir du 7 octobre**
Collection festive : **Du 25 novembre au 16 janvier**
Collection éphémère d'automne : **Du 28 octobre au 24 novembre**
Collection éphémère de rentrée : **Du 20 janvier au 21 février 2026**

Les ingrédients et recettes peuvent évoluer et être modifiés en fonction de nos approvisionnements et les disponibilités matières premières, les modifications feront l'objet d'une mise à jour le cas échéant - il convient de toujours consulter la dernière mise à jour disponible sur www.laffiche.fr

MIEUX VOUS REPÉRER

Week-end

Sélection de plateaux-repas disponibles le week-end et les jours fériés

Dernière minute

À partir de 17h00 la veille jusqu'à 11h00 le lendemain

Délai de commande

la veille avant 17h (jours ouvrés)
la veille avant 12h (jours ouvrés)
L'avant-veille avant 17 h (jours ouvrés)

Vegan

Sans lactose

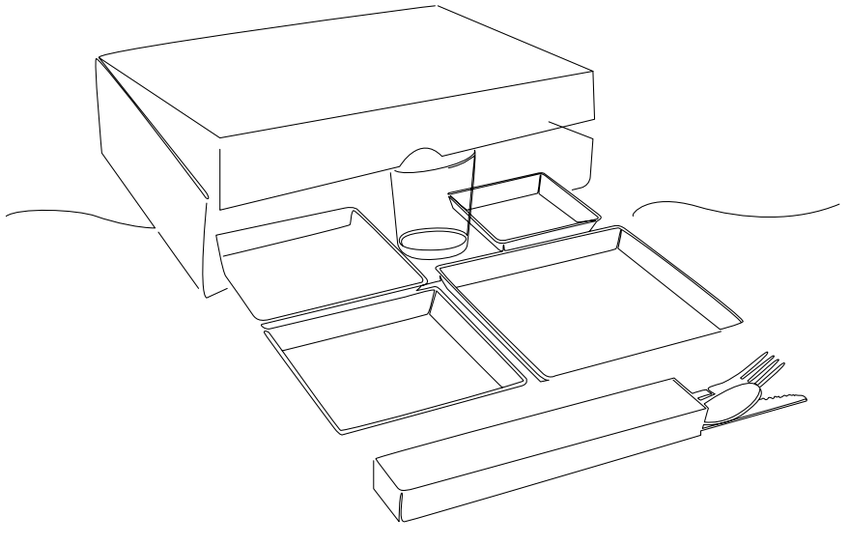
Faible teneur en gluten

Végétarien

Retrouvez l'origine de nos viandes sur le bon de livraison et la liste des allergènes sur le site laffiche.fr

PLATEAU-REPAS

ÉLÉGANCE



Tout le chic de la gastronomie française s’invite dans notre nouveau packaging : un écrin sobre, pratique et élégant. À l’intérieur, une entrée, un plat, une **sélection de fromages affinés** et des desserts d’exception composent un repas haut de gamme, prêt à savourer.

Sont inclus : un verre en verre, des couverts en inox et une serviette, sel poivre.

L'AFFICHE

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

ESCALOPE DE SAUMON ET TAJINE DE LÉGUMES

ENTRÉE
Salade de lentilles beluga, avocat grillé et crème citron tahiné

PLAT
Escalopes de saumon, tajine de légumes, harissa verte et laitue de mer

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Tarte chocolat, gelée de poires

36,50€HT
40,15€TTC

Dernière minute
39€HT
42,90€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

BALLOTINE DE VOLAILLE ET RISOTTO DE FRÉGOLA

ENTRÉE
Poireau rôti, quenelle de chèvre,
coulis de patate douce au gingembre

PLAT
Ballotine de volaille aux champignons noirs,
risotto de frégola au parmesan, vinaigrette curry

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Entremet dacquoise, gelée de mangue,
mousse chocolat au lait

32,90€HT
36,19€TTC

Dernière minute
35,40€HT
38,94€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et d'une gourmandise fabriquée en France.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

VEAU VITELLO TONNATO ET SES LÉGUMES

ENTRÉE
Paté croûte de canard au thym, chutney de mangue et pickles de carottes

PLAT
Veau Vitello tonnato,
légumes glaçés, câpres et parmesan

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Café viennois

36,90€HT
40,59€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et d'une gourmandise fabriquée en France.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

CABILLAUD AU CITRON ET CRÈME DE LENTILLES

ENTRÉE
Salade de fenouil citronnée
et pop corn de crevettes

PLAT
Vapeur de cabillaud au citron noir, crème de lentilles et pétales d'oignons rouges grillés

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Tatin de pomme et sa quenelle de creme

36,90€HT
40,59€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

CHOU FARCI ET TAGLIATELLES

ENTRÉE
Tartine de riz et sobacha grillés,
mezze de patates douces

PLAT
Chou farci, tagliatelles de carottes
et vinaigrette jus de carotte

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Riz au lait de coco, gelée de mangue

29,90€HT
32,89€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

TOFU FRIT ET PURÉE DE POTIRON

ENTRÉE
Tarte aux champignons et estragon

PLAT
Tian tofu frit, purée de potiron, légumes d'antan,
carpaccio de betterave chiogga,
éclats de châtaigne sauce ginger citronnelle

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Compotée pomme/poire,
Crumble coco chocolat

32,50€HT
35,75€TTC

Dernière minute
35€HT
38,50€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

MENU *éphémère d'automne*

DU 28 OCTOBRE
AU 24 NOVEMBRE 2025

BŒUF RÔTI ET LASAGNE DE CHAMPIGNONS

ENTRÉE
Cappuccino de topinambours au raifort,
châtaignes crémeuses et poêlées

PLAT
Pavé de bœuf rôti,
lasagne de champignons aux noisettes,
sauce à la tapenade
de champignons grillés et cèpes

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Yaourt vanille et cake au citron

36,90€HT
40,59€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

MENU FESTIFS
éphémères

DU 25 NOVEMBRE
AU 16 JANVIER 2026

MÉDAILLON DE VEAU ET CROMESQUI

ENTRÉE
Foie gras de canard entier et eringy rôti,
gelée de légumes fermentés

PLAT
Médaillon de veau,
vinaigrette jus de truffe (Tuber melanosporum et Tuber brumale 0,2%), cromesqui de pomme de terre violette

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Bûche tiramisu

39,90€HT
43,89€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.

MENUS FESTIFS *éphémères*

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

DU 25 NOVEMBRE AU 16 JANVIER 2026

FILET DE BAR ET POLENTA CRÉMEUSE

ENTRÉE
Carpaccio de Saint-Jacques (Placopecten magellanicus) et betterave chiogga, gel de crustacés

PLAT
Filet de bar, polenta crémeuse au maïs grillé, crème aux œufs de truite

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Macaron forêt noire

39,90€HT
43,89€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et d'une gourmandise fabriquée en France.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

MENU FESTIF
éphémère hivernal

DU 20 JANVIER
AU 21 FÉVRIER 2026

VAPEUR DE SAINT-PIERRE ET SA PURÉE

ENTRÉE
Duxelle de champignon, œuf poché, sauce yaourt à la grecque aux herbes, crispy d'oignon et champignons noirs

PLAT
Vapeur de Saint-Pierre, purée et chapelure persil, girolles, chou romanesco et tartare de chou violet à l'huile d'oeillette

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Paris-Brest

36,90€HT
40,59€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et d'une gourmandise fabriquée en France.

PLATEAU-REPAS

DÉJEUNER EN SEINE

Créativité et modernité, avec des menus dont l'originalité et la variété séduisent une clientèle en recherche de minimalisme avec l'utilisation de contenants en verre.

Inclus : Couverts en bambou - Pochettes de couverts en kraft
Sachets poivre et sel - Serviettes

Verres en verre sur commande

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

VAPEUR DE SAUMON ET POMMES GRENAILLES

ENTRÉE
Velouté de lentilles, œuf poché oignons frits

PLAT
Vapeur de saumon, butternut et pommes grenailles, vinaigrette au jus de carotte

DESSERT
Merveilleux praliné

27,90€HT
30,69€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

POULET FERMIER ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

ENTRÉE
Salade de boulghour aux mendiants, crème de betterave et mâche

PLAT
Filet de poulet fermier, polenta , fricassée de champignons, crème de roquefort aux noix

DESSERT
Irish coffee

26,90€HT
29,59€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

SAINT-JACQUES ET LENTILLES BELUGA

ENTRÉE
Salade de fenouil, pickles de mangue et thon mariné

PLAT
Noix de Saint-Jacques (Placopecten magellanicus) rôties, lentilles beluga sauce poulette et condiment barbecue au paprika fumé

DESSERT
Comme un bounty

27,90€HT
30,69€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

MOUSSELINE DE POTIRON ET CHOU FLEUR

ENTRÉE
Salade de poireau grillé, vinaigrette curry et crumble

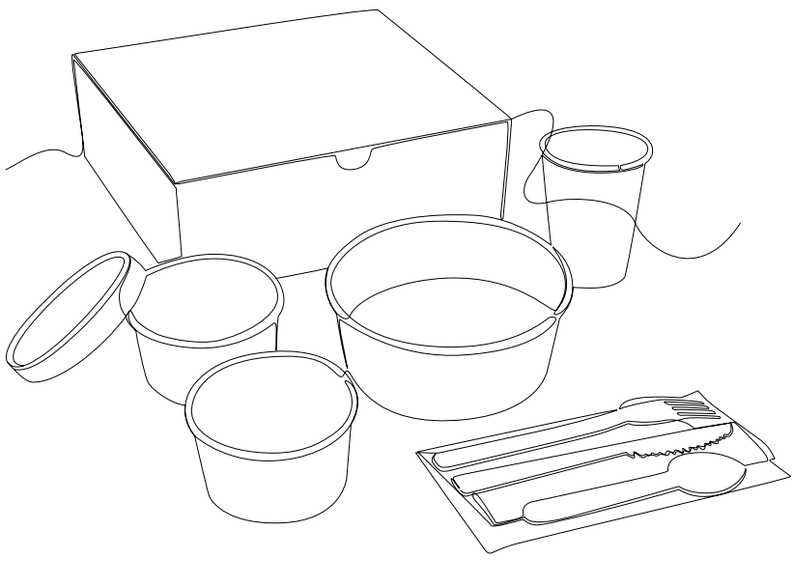
PLAT
Mousseline de potiron, confit d'oignon et chou fleur rôti

DESSERT
Salade de fruits d'hiver

22,90€HT
25,19€TTC

PLATEAU-REPAS

ENFAIM!



La gamme ENFAIM! privilégie un excellent rapport qualité/prix grâce à des produits authentiques et de qualité.

Travaillés comme dans le bistrot de votre quartier. Inclus : un gobelet, des couverts en bambou et une serviette.

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

POULET AUX RAISINS ET CÉLERI RÔTI

ENTRÉE
Salade d'endives aux pommes pain d'épices et comté, vinaigrette à la moutarde de Meaux

PLAT
Poulet aux raisins, confit d'oignons au céleri rôti

DESSERT
Banana bread

21,50€HT
23,65€TTC

Dernière minute
24€HT
26,40€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

PARMENTIER DE CANARD

ENTRÉE
Velouté de carotte au cumin, oignons crispy

PLAT
Parmentier de canard aux patates douces, salade d'endives

DESSERT
Tarte poire amandine

23€HT
25,30€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

BLANQUETTE DE POISSON ET QUINORI

ENTRÉE
Salade de roquette, patates douces
roties au paprika fumé, vinaigrette miel
et balsamique blanc

PLAT
Blanquette de poisson, quinori et chou fleur rôtis

DESSERT
Yaourt à la grecque, coulis de myrtilles

24,50€HT
26,95€TTC

Dernière minute

27€HT
29,70€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

PAD THAI AUX CREVETTES

ENTRÉE
Poireau-vinaigrette moutarde et œuf dur

PLAT
Pad thaï aux crevettes sautées à l'ail

DESSERT
Pomme cassis, chantilly vanille, crumble

23,90€HT
26,29€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

QUICHE AUX CHAMPIGNONS

ENTRÉE
Houmous de betterave aux herbes
et graines de courge

PLAT
Quiche aux champignons,
salade de pousses d'épinards

DESSERT
Compotée pomme ananas, muesli

20,50€HT
22,55€TTC

VG

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

POKÉ BOWL DE LÉGUMES

PLAT
Poké bowl de légumes et tofu frit

DESSERT
Moelleux au chocolat

19,90€HT
21,89€TTC

Dernière minute
22,40€HT
24,64€TTC

MENU
éphémère d'automne

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

DU 28 OCTOBRE AU 24 NOVEMBRE

BŒUF AUX CAROTTES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VIOLETTE

ENTRÉE
Velouté de patates douces au lait de coco, crumble de noisettes

PLAT
Boeuf aux carottes, pickles d'oignons rouges

DESSERT
Cheese-cake à l'orange et crème de marrons

22,50€HT
24,75€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

MENU *éphémère d'hiver*

DU 20 JANVIER
AU 21 FÉVRIER

SALADE DE POMMES GRENAILLES ET TRUITE FUMÉE

ENTRÉE
Rémoulade de céleri et pomme grany au piment d'Espelette

PLAT
Salade de pommes grenailles, mâche, truite fumée, et toast de gaufre de pomme de terre

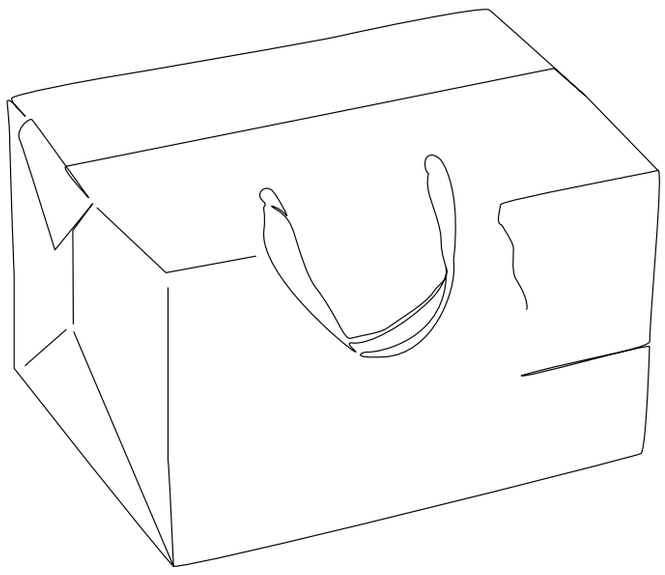
DESSERT
Far breton

22,50€HT
24,75€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur

GAMME

SANDWICH



La gamme SANDWICH est idéale pour combler les faims sans perdre de temps ! Gourmande et conçue avec des produits de qualité, elle propose un sandwich et un dessert accompagnés d'eau, de couverts en bambou et d'une serviette. Pratique et livrée dans un sac kraft, elle se déguste sur le pouce, en un minimum de temps pour… un maximum de plaisir !

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

BRIOCHE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS

SANDWICH
Brioche feuilletée champignons et frisée

Eau 50cl

DESSERT
Banana bread

13,90€HT
15,29€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

CLUB RÔTI DE BŒUF

SANDWICH
Club rôti de bœuf,
sauce yellow moutarde, cornichon

Eau 50cl

DESSERT
Tarte poire amandine

14,50€HT
15,95€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

PAIN VIENNOIS SAUMON FUMÉ

SANDWICH
Viennois saumon fumé concombre

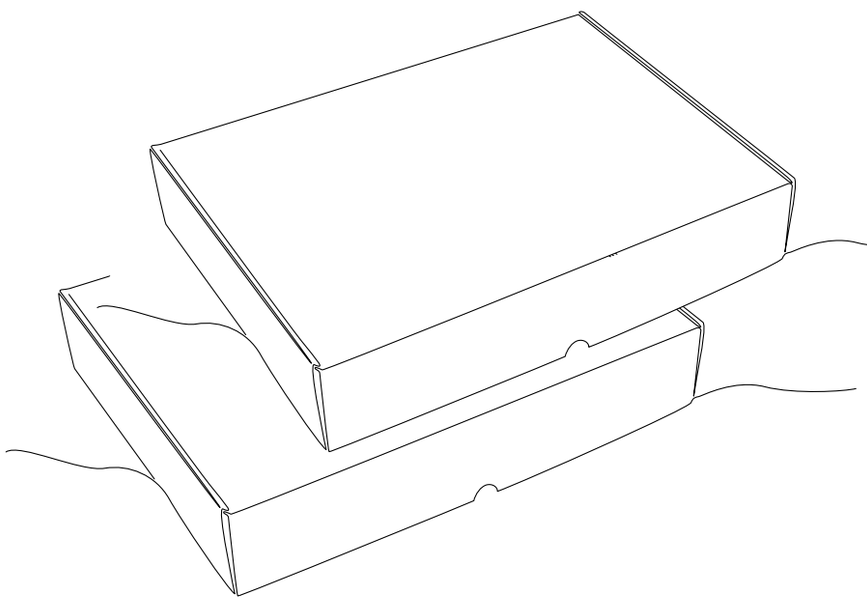
Eau 50cl

DESSERT
Yaourt à la grecque, coulis myrtille

14,50€HT
15,95€TTC

BUFFETS

À PARTAGER



Pour un instant de convivialité gourmand, notre offre buffets à partager est proposée pour environ 8 personnes à l'occasion d'un repas.

Inclus : des gobelets, des couverts ou des serviettes.

Nos buffets sont accompagnés de 2 variétés de boule de pain Bleu-Blanc-Coeur (avec et sans céréales).

L'AFFICHE

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

Pour environ 8 personnes

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

BUFFET POISSON
ESCALOPE DE SAUMON

ENTRÉE
Salade d'endives aux pommes pain d'épices et comté,
vinaigrette à la moutarde de Meaux

PLATS
Escalope de saumon et sa sauce harissa verte

Salade de légumes façon tajine au citron confit,
laitue de la mer

Salade de romaine aux fèves et pickles d'oignon rouge,
vinaigrette aux échalotes

Plateaux de fromages et pain

DESSERT
Tarte aux agrumes

249€HT
273,90€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

BUFFET DE BALLOTINE DE VOLAILLE

Pour environ 8 personnes

ENTRÉE
Salade de roquette, patates douces rôties au paprika fumé, vinaigrette au miel

PLATS
Ballotine de volaille aux champignons et vinaigrette moutarde curry sésame

Risotto de fregola au parmesan

Mesclun à la vinaigrette d'agrumes

Plateaux de fromages et pain

DESSERT
Yaourt à la grecque, coulis myrtille

229€HT
251,90€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h
selon disponibilité

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

BUFFET VÉGÉTARIEN
SALADE DE QUINORI

ENTRÉE
Houmous de betterave aux herbes et graines de courge

PLATS
Tartelette aux champignons rôtis, crème à l'estragon

Salade de quinori, chou fleur rôti, huile aneth

Salade de roquette, patates douces rôties
au paprika fumé, vinaigrette au miel

Plateau de fromages et pain

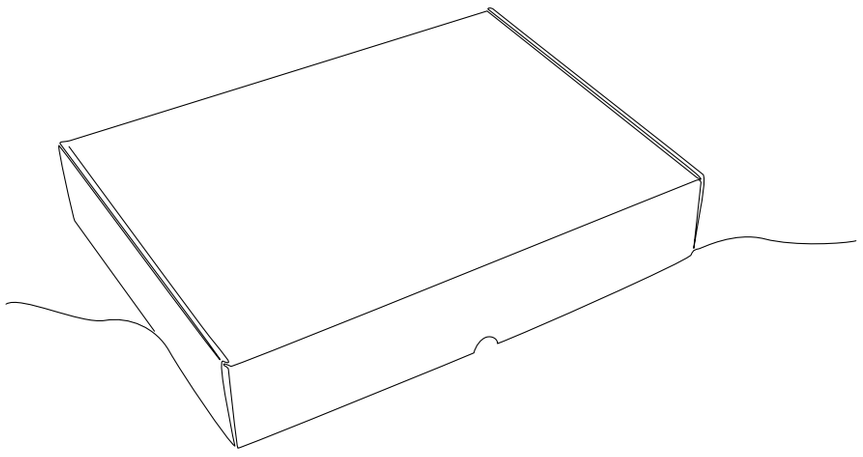
DESSERT
Clafoutis à la poire et chocolat

219€HT
240,90€TTC

YG

RIEM BECK

COCKTAILS LUNCH



Cocktail dinatoire, lunch, pause, goûter… Cette gamme répond à tous vos besoins de réception, à tout moment de la journée ! Choix des mets, nombre de pièces par convive… Nous avons pensé à tout pour faire de votre réception un moment convivial et gourmand.

Des formules cocktail clés en main afin de vous faciliter la vie.

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

Pour 20 personnes

FORMULE COCKTAIL APÉRITIF

Coffret à partager escale terre et mer
Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton
Paleron de boeuf confit & viennoise de blette, tartufo
Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard entier pistache

Coffret à partager fraîcheurs d'automne
Buchette de potiron au pain d'épices et crème de châtaigne
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand,
Houmous et sa graine de courge
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

Coffret à partager rendez-vous
Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Tacos de rillette de saumon aux noisettes chat massala
Blini au saumon fumé
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé

278,90€HT
306,79€TTC

Prix à la personne
13,95€HT
15,35€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

FORMULE GOÛTER

Pour 20 personnes

Coffret à partager fingers et financiers
Finger tartelette cappucino
Finger tartelette gianduja
Mini financier et ganache à la vanille
Mini financier et ganache au praliné

Coffret à partager tout choco
Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat
Prali-pécan
Intensément caramelia
Mini chocolat aux cacahuètes

Coffret à partager mini cup cakes 30 pièces
Mini cup cake pistache
Mini cup cake oréo
Mini cup cake citron

Coffret à partager pics de fruits frais

Coffret à partager L'opéra
Opéra lunch
Cheese-cake poire et noisette lunch

417,90€HT
459,69€TTC

Prix à la personne
20,90€HT
22,99€TTC

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

Pour 20 personnes

FORMULE AFTERWORK

Coffret à partager navette et croissant salé
Navette au tarama, gambas et radis red meat
Croissant au saumon fumé et crème de ricotta au poivron

Coffret à partager bun's et bagel
Mini bagel effiloché de bœuf, roquette
Bun's aux graines de sésame & pastrami

Coffret mini-Clubs
Mini-club à la viande de dinde et curry
Mini-club au fromage frais et mendiants
Mini-club aux rillettes de saumon

Planche de charcuterie

Cake au cheddar et oignons rouges fondus

Coffret sablés aux légumes d'antan

Coffret à partager croc' sucrines
Croc sucrine croquette de potiron et savora
Croc sucrine croquette de vitelotte et moutarde violette
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

497,10€HT
546,81€TTC

Prix à la personne
24,85€HT
27,34€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

FORMULE DÉJEUNATOIRE

Coffret à partager briochins
Briochin rillettes de thon
Briochin fromage de chèvre, noix et cranberries

Coffret à partager les lingots
Lingot de poulet, crème de poivre vert et salade trévise
Lingot de saumon gravlax, concombre et pickles d'oignon rouge

Boîte mini verrines salées
Mini verrine artichaut et ketchup de carottes
Mini verrine fondue de fenouil et tartare de saumon

Coffret à partager rendez-vous
Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Tacos de rillette de saumon aux noisettes chat massala
Blini au saumon fumé
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé

Coffret à partager croc' sucrines
Croc sucrine croquette de potiron et savora
Croc sucrine croquette de vitelotte et moutarde violette

Coffret à partager fraîcheurs d'automne
Buchette de potiron au pain d'épices et crème de châtaigne
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand,
Houmous et sa graine de courge
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

Coffret à partager escale terre et mer
Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton
Paleron de boeuf confit & viennoise de blette, tartufo
Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard entier pistache

Coffret à partager les minis pains
Mini pain pita grec
Mini bagel œuf dur, carotte, tomate, sucrine

Coffret à partager rices box
Rice box houmous à l'ail noir et fève de soja
Rice box pastrami, crème à l'estragon et poivre gorille

Coffret à partager moelleux vegan
Mini-moelleux coco
Mini-moelleux pistache
Mini-moelleux myrtille
Mini-moelleux poire
Mini-moelleux citron
Mini-moelleux chocolat

Coffret à partager tartelettes aux fruits
Tartelette lunch aux poires
Tartelette lunch chocolat et tonka
Tartelette lunch au citron et zeste de citron vert
Sablé breton lunch pomme au cassis

Coffret à partager boite bois sucrés
Mini boîte bois merveilleux pistache
Mini boîte bois tiramisu

Pour 20 personnes

810,50€HT
891,55€TTC

Prix à la personne
40,53€HT
44,58€TTC

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Cocktail salé

40 pièces

COFFRET FUKUOKA

Maki concombre et sésame
Geishazushi saumon & riz parfumé
Geishazushi de Saint-Jacques (Placopecten magellanicus)
Geishazushi daurade
Maki californie

90,50€HT
99,55€TTC

46 pièces

COFFRET «LE FESTIF»

Mini échiquier foie gras de canard entier & pain d'épices
Sablé foie gras de canard entier chocolat et grué cacao
Pic de Saumon mi-cuit gelée de tisane aux herbes & pétales
Rainbow flower roll : homard, farine d'olive noire

160,50€HT
176,55€TTC

42 pièces

COFFRET «L'ÉLÉGANT»

Mini tartelette chèvre, confit de cerise & tête de moine
Pic polenta moelleuse aux champignons, foie gras de canard entier et comté
Pic saumon betterave et radis noir, crème fleur de sureau
Mini polaire écrevisse et chou violet

118,50€HT
130,35€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

12 pièces

COFFRET «LES LINGOTS»

Lingot de poulet, crème de poivre vert et salade trévise
Lingot de saumon gravlax, concombre et pickles d'oignon rouge

52,50€HT
57,75€TTC

23 pièces

COFFRET DE MINIS PAINS

Mini pain pita à la grecque
Mini bagel œuf dur, carotte, tomate, sucrine

58,60€HT
64,46€TTC

12 pièces

COFFET DE NAVETTE ET CROISSANT SALÉ

Navette au tarama, gambas et radis red meat
Croissant au saumon fumé et crème de ricotta au poivron

62€HT
68,20€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Lunch salé

24 pièces

COFFRET BROCHETTES DE VIANDE

Brochettes de poulet tandoori et sa sauce yaourt au curry
Brochettes d'onglet de bœuf et sa sauce barbecue

78€HT
85,80€TTC

40 pièces

COFFRET «RENDEZ-VOUS GOURMAND»

Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Tacos de rillette de saumon aux noisettes chat massala
Blini au saumon fumé
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé

82€HT
90,20€TTC

12 pièces

COFFRET PISSALADIÈRE AUX ANCHOIS

Spécialité culinaire provençale pissaladière
aux anchois et roquette

25€HT
27,50€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

8 pièces

COFFRET LES BOITES À SARDINES

Boîte à sardines frégola et carpaccio de Saint-Jacques (Placopecten magellanicus)
Boîte à sardines légumes pot au feu

61,50€HT
67,65€TTC

16 pièces

COFFRET BAGELS & BUN'S

Mini bagels à l'effiloché de bœuf et roquette
Bun's aux graines de sésame & pastrami

70,90€HT
77,99€TTC

8 pièces

COFFRET DE SALADE DE POIREAU-VINAIGRETTE

Bodega de salade de poireau-vinaigrette

29,90€HT
32,89€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Lunch salé

36 pièces

COFFRET SHIOKARAI

Domino d'omelette à la ciboulette
Inari de tofu au riz et feuille de shiso
Mayudam zushi : pic boulette de riz et cube de saumon
Pétale de saumon, surimi et échalote

85€HT
93,50€TTC

12 pièces

COFFRET DE SABLÉS DE LÉGUMES

Sablés aux légumes

57€HT
62,70€TTC

20 pièces

COFFRET ROULEAUX DE PRINTEMPS

Rouleaux de printemps au chou rouge et amandes grillées
Rouleaux de printemps césar

51,50€HT
56,65€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

28 pièces

COFFRET RICES BOX

Rice box houmous à l'ail noir et fève de soja
Rice box pastrami, crème à l'estragon et poivre gorille

59,90€HT
65,89€TTC

48 pièces

COFFRET «ESCALE ENTRE TERRE ET MER»

Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton
Paleron de boeuf confit & viennoise de blette, tartufo
Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard entier pistache

97,50€HT
107,25€TTC

48 pièces

COFFRET «FRAÎCHEUR D'AUTOMNE»

Buchette de potiron au pain d'épices et crème de châtaigne
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand, houmous et sa graine de courge
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

99,90€HT
109,89€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Lunch salé

Pour environ 8 personnes

PLANCHE DE FROMAGE

Composée d'une sélection de fromages affinés : reblochon AOP, comté AOP, chèvre Sainte Maure cendré AOP, fourme d'Ambert AOP avec un beurre Echiré AOP et un pain tranché

86,50€HT
95,15€TTC

Pour environ 8 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Composée d'une sélection de charcuterie : coppa, speck, saucisson, paté de faisan airelles, mezze aux tomates séchées, crackers à la betterave et pain tranché

84,50€HT
92,95€TTC

20 pièces

YG

PLATEAU CROC SUCRINE

Croc sucrine croquette de potiron et savora
Croc sucrine croquette de vitelotte et moutarde violette

49,50€HT
54,45€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

11 pièces

COFFRET «VERRINES SALÉES»

Mini verrines artichaut et ketchup de carottes
Mini verrines fondue de fenouil et tartare de saumon

45,50€HT
50,05€TTC

Pour environ 8 personnes

JARDIN CROQUANT

Assortiment de crudités et œufs de caille
Sauce fromage blanc aux herbes

43,90€HT
48,29€TTC

Pour environ 6/8 personnes

QUICHE AU POULET ET CHAMPIGNONS

Couteau inclus

43,50€HT
47,85€TTC

QUICHE AU SAUMON ET LÉGUMES

Couteau inclus

43,50€HT
47,85€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

Lunch salé

Pour environ 8 personnes

CAKE AU CHEDDAR

Cake au cheddar et oignons rouges fondus
Couteau inclus

16,90€HT
18,59€TTC

36 pièces

COFFRET DE TRIO DE MINI CLUBS

Mini clubs à la viande de dinde et curry
Mini clubs au fromage frais et mendiants
Mini clubs aux rillettes de saumon

57€HT
62,70€TTC

30 pièces

COFFRET DE BRIOCHINS

Briochins rillettes de thon
Briochins fromage de chèvre, noix et cranberries

71,50€HT
78,65€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

Cocktail sucré

16 pièces

COFFRET DE BOITES EN BOIS

Mini boîtes bois merveilleux pistache
Mini boîtes bois tiramisu

68,90€HT
75,79€TTC

36 pièces

COFFRET FINGERS ET FINANCIERS

Fingers tartelette cappucino
Fingers tartelette gianduja
Mini financiers et ganache à la vanille
Mini financiers et ganache au praliné

84,90€HT
93,39€TTC

44 pièces

COFFRET DOUCEURS D'ENFANCE

Pic de guimauve fleur d'oranger et pomelos
Croustillants choco-pistache
Sablés açai banane myrtille et noisette
Pommes mentholées

105,90€HT
116,49€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

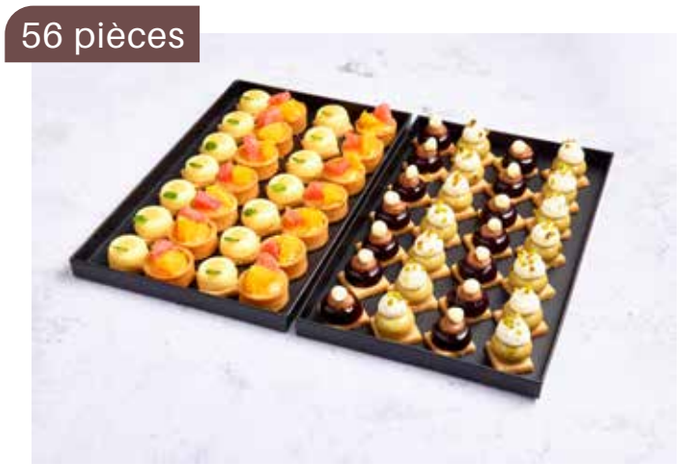
20 pièces

COFFRET DE FLANS ET BRIOCHES

Flans parisiens lunch
Brioches à la fleur d'oranger

59,90€HT
65,89€TTC

56 pièces



COFFRET FOURS FRAIS

Minis mont-blanc myrtille
Petits sablés pistache et fleur d'oranger
Sablés citron verveine
Minis tartelettes agrume

142,90€HT
157,19€TTC

53 pièces

COFFRET INSPIRATION JAPONNAISE

Bonbons cassis-sésame
Bouchées litchi et coco
Bonbons yuzu
Minis tartelettes acidulées à la fleur de cerisier

123,90€HT
136,29€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

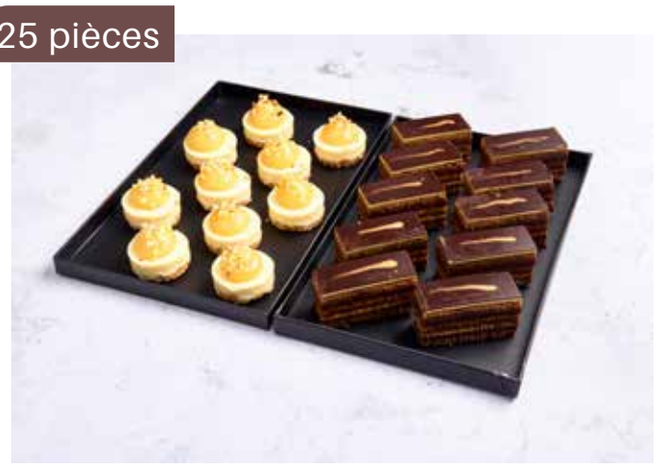
52 pièces

COFFRET L'EXOTIQUE

Fours choco-passion
Tout praliné
Minis tartelettes chocolat dulcey
Minis tartelettes pomme verte à la bergamote

126,90€HT
139,59€TTC

25 pièces



COFFRET L'OPÉRA

Opéra lunch
Cheese-cake poire et noisette lunch

69,50€HT
76,45€TTC

16 pièces

COFFRET DE MOCHIS

Mochis à la mangue
Mochis à la pâte de haricots rouges

42,50€HT
46,75€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

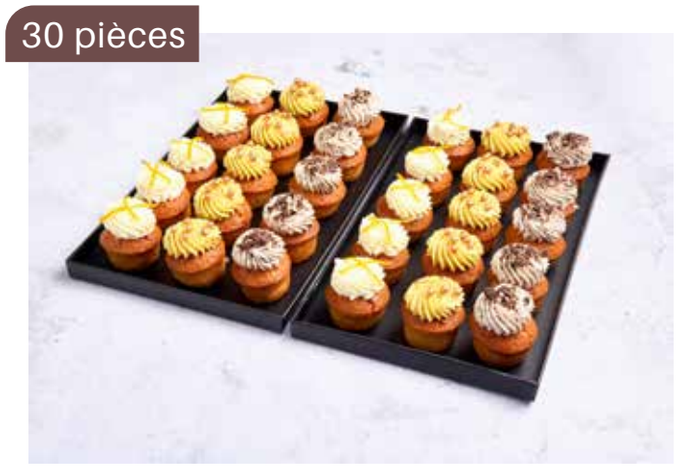
30 pièces

COFFRET DE MINI CHOUX

Mini choux à la vanille
Mini choux au chocolat
Mini choux à la pistache

69,90€HT
76,89€TTC

30 pièces



COFFRET DE MINI CUP CAKES

Mini cup cakes pistache
Mini cup cakes oréo
Mini cup cakes citron

68,50€HT
75,35€TTC

48 pièces

COFFRET PLAISIR SUCRÉ

Mini cheese-cake chocolat et spéculos
Pie pain d'épices et poire
Sablés fleur citron noir
Sablés ganache chocolat

137,90€HT
151,69€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Pour environ 8 personnes

TARTE AUX AGRUMES

Couteau inclus

39€HT
42,90€TTC

11 pièces

COFFRET VERRINES SUCRÉES

Mini verrines mousse au chocolat et grué
Mini verrines citron meringuée
Mini verrines pomme aux épices

44,50€HT
48,95€TTC

Pour environ 8 personnes

CLAFOUTIS AUX POIRES ET CHOCOLAT

Couteau inclus

28,50€HT
31,35€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

8 pièces

COFFRET NEW-YORK ROLLS

Saveur caramel

33,50€HT
36,85€TTC

20 pièces

COFFRET DE TARTELETTES AUX FRUITS

Tartelettes lunch aux poires
Tartelettes lunch chocolat et tonka
Tartelettes lunch au citron et zeste de citron vert
Sablés breton lunch pomme au cassis

70€HT
77€TTC

64 pièces

COFFRET TOUT CHOCO

Bonbons ganache chocolat et pétillant chocolat
Prali-pécan
Intensément caramelia
Mini chocolat aux cacahuètes

146,90€HT
161,59€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

15 pièces

BOÎTE À CANNELÉS BORDELAIS

19,90€HT
21,89€TTC

Pour environ 8 personnes

CAKE AUX FRUITS CONFITS

Couteau inclus

18,50€HT
20,35€TTC

36 pièces

COFFRET DE MOELLEUX VEGAN

Mini-moelleux coco
Mini-moelleux pistache
Mini-moelleux myrtille
Mini-moelleux poire
Mini-moelleux citron
Mini-moelleux chocolat

54€HT
59,40€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

Pour environ 8 personnes

GÂTEAU DE VOYAGE AU CITRON

Couteau inclus

13,90€HT
15,29€TTC

Pour environ 8 personnes

GÂTEAU DE VOYAGE AU CHOCOLAT

Couteau inclus

13,90€HT
15,29€TTC

18 pièces

COFFRET CRÊPES

Crêpes garniture chocolat noisette
Crêpes garniture caramel salé

42,90€HT
47,19€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

Pour environ 8 personnes

CAKE AUX PRALINES ROSES

Couteau inclus

18,50€HT
20,35€TTC

52 pièces

LA BOÎTE À PAPILLES

Sablés et tablette de chocolat Noir
Sablés aux éclats de caramel
Sablés pistache aux éclats de pistache
Crunchie, palets croustillant au chocolat au lait

61,90€HT
68,09€TTC

12 pièces

BOÎTE DE MACARONS CHOCOLAT ET VANILLE

Macarons four à la vanille
Macarons four au chocolat noir

26,90€HT
29,59€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

12 pièces

BOÎTE DE MACARONS PISTACHE ET CAFÉ

Macarons four à la pistache
Macarons four au café

26,90€HT
29,59€TTC

16 pièces

COFFRET DE MADELEINES ET FINANCIERS

Madeleines lunch
Financiers chocolat lunch

32,50€HT
35,75€TTC

24 pièces

COFFRET DE PICS DE FRUITS FRAIS

Fruits frais de saison

48€HT
52,80€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Pour environ 8 personnes

COOKIE GÉANT AU CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTE

Couteau inclus

35,50€HT
39,05€TTC

Pour environ 8 personnes

ENTREMET MANGUE-PASSION

Couteau inclus

51€HT
56,10€TTC

Pour environ 8 personnes

PARIS-BREST À LA PISTACHE

Couteau inclus

63,90€HT
70,29€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

du 25 novembre au 16 janvier 2026

Pour environ 8 personnes

B Û C H E T I R A M I S U A U C A F É

Couteau inclus

39€HT
42,90€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

du 1er au 31 janvier 2026

Pour environ 8 personnes

GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT

Couteau inclus

47€HT
51,70€TTC

Pour environ 8 personnes

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

Couteau inclus

40,90€HT
44,99€TTC

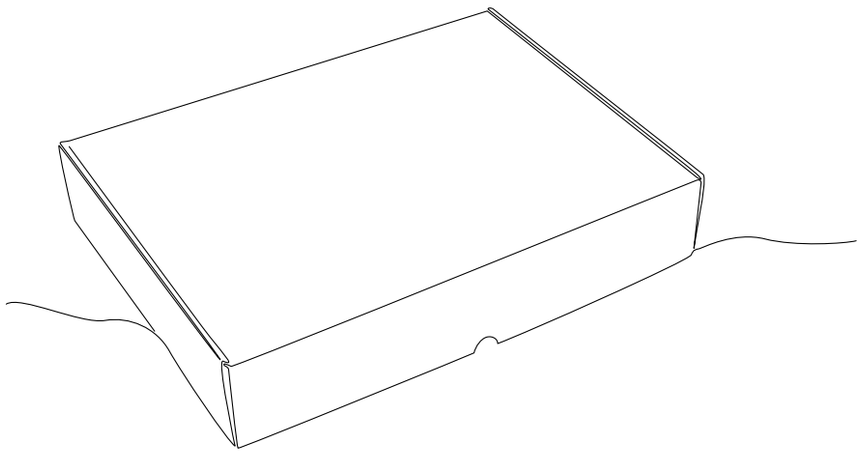
Pour environ 8 personnes

COURONNE DES ROIS

Couteau inclus

29€HT
31,90€TTC

PETITS-DEJ & PAUSES



Faites de chaque réunion un moment convivial et gourmand ! Qu'il s'agisse d'un point d'équipe ou d'un rendez-vous client, rien de tel que de l'agrémenter de douceurs sucrées, de jus de fruits rafraîchissants ou d'une boisson chaude réconfortante.

Une pause savoureuse pour booster les échanges et la bonne humeur !

Inclus : verres, serviettes, thermos

L A G O U R M A N D I S E 1 0 0 % R E C Y C L A B L E

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

Pour environ 8 personnes

FORMULE PETIT-DÉJEUNER JOVIAL

1 Jus d'orange Nectars de Bourgogne (75cl)
1 eau Vittel 75cl
1 thermos de café équitable (1L)
1 thermos d'eau chaude (1L)
1 gateau de voyage au citron
1 plateau de brochettes de fruits
1 plateau de madeleines et financiers

Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et gobelets

148€HT
162,80€TTC

Prix à la personne
18,50€HT
20,35€TTC

Pour environ 8 personnes

FORMULE PETIT-DÉJEUNER RÉGRESSIF

1 Jus d'orange Nectars de Bourgogne (75cl)
1 eau Vittel 75cl
1 thermos de café équitable (1L)
1 thermos d'eau chaude (1L)
1 gateau de voyage au chocolat
1 plateau de brochettes de fruits
1 plateau de crêpes

Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et gobelets

158,50€HT
174,35€TTC

Prix à la personne
19,81€HT
21,79€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

Pour environ 8 personnes

BOX PETIT-DÉJEUNER ACCESS

· 16 mini-viennoiseries (8 croissants et 8 pains au chocolat)
· 1 jus d'orange Nectars de Bourgogne (75 cl)
· 1 eau Vittel (75cl)
· 1 thermos de café Fuerte équitable (1 l) et 1 thermos d'eau chaude (1 l)
· 16 gobelets en carton
· 8 mélangeurs en bois
· Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et de café décaféiné

69,50€HT
76,45€TTC

16 pièces

22,90€HT
25,19€TTC

PLATEAU VIENNOISERIES

4 mini-chaussons aux pommes
4 mini-croissants
4 mini-pains aux raisins
4 mini-pains au chocolat

39 pièces

56€HT
61,60€TTC

COFFRET DE MOELLEUX

Mini-brownies aux noix
Mini-moelleux Pomm
Mini-moelleux Pistache
Cannelés Bordelais
Mini-financiers aux noisettes
Fondants choco amarena

Pour environ 8 personnes

19,90€HT
21,89€TTC

BOX THÉ OU CAFÉ

1 thermos de café équitable
· 8 gobelets en carton
· 8 mélangeurs en bois
· 8 sticks de sucre
· 8 coupelles de crème
· Serviettes en papier

ou

· 1 thermos d'eau chaude
· 8 sachets de thé
· 8 gobelets en carton
· 8 mélangeurs en bois
· 8 sticks de sucre
· Serviettes en papier

36,90€HT
44,28€TTC
ÉTUI 12 FLÛTES
à champagne en verre

18,10€HT
21,72€TTC
GOBELETS
en carton
par 100

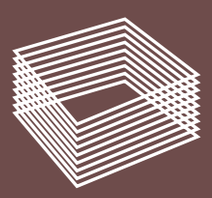
7,90€HT
9,48€TTC
VERRES
en verre
par 6

25,50€HT
30,60€TTC
SAC ISOTHERME
et gel pack pour le maintien
de la chaîne du froid
(max 4 coffrets)

9,20€HT
11,04€TTC
TIRE-BOUCHON

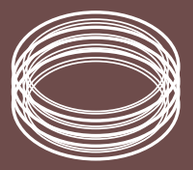
4,70€HT
5,64€TTC
PINCE
en bambou
par 20

36,90€HT
44,28€TTC
ÉTUI DE VERRES
12 verres à vin
en verre

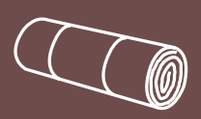


6€HT
7,20€TTC
ÉTUI DE SERVIETTES
100 serviettes en ouatose
blanches - 20x20

11,60€HT
13,92€TTC
NAPPE INTISSÉ
blanche 1,6x2,4m



3,10€HT
3,72€TTC
ASSIETTES
en fibre de canne
par 10



0,70€HT
0,84€TTC
SAC POUBELLE
130 l

1,10€HT
1,32€TTC
ÉTUI À COUVERTS
(écorce de bambou)
individuel

Sous réserve des stocks disponibles

Pour profiter pleinement de votre repas, accompagnez-le d'un bon vin dont l'arôme se mariera harmonieusement avec ses saveurs :

- **un vin rouge tendre et fruité** (Luberon, Ventoux et Valençay Griottes) avec la volaille.
- **un vin plus structuré** (Blaye Côtes de Bordeaux) pour une pièce de bœuf.
- **un vin blanc onctueux et expressif** (Luberon et Bordeaux) associé aux poissons.

Les vins

	HT	TTC
VINS ROUGES 75 cl		
Luberon rouge AOP, Amountanage BIO	11,50€	13,80€
Blaye Côtes de Bordeaux AOC	12,50€	15,00€
Ventoux AOP, Marrenon Capella	13,10€	15,72€
Valençay Griottes, Domaine des Moreaux	15,50€	18,60€
VIN ROSÉ 75 cl		
Luberon rosé AOP, Amountanage BIO	11,50€	13,80€
VINS BLANCS 75 cl		
Luberon blanc AOP, Amountanage BIO	11,50€	13,80€
Bordeaux AOP, Grand Blanc	14,20€	17,04€

Champagne

Riem Becker 75 cl	36,60€	43,92€

Bière

Bière Gallia Paris (lager blonde maltée) 33 cl	4,30€	5,16€

Les boissons fraîches

Vittel 50 cl	2,70€	2,85€
San Pellegrino 50 cl	2,70€	2,85€
Vittel verre 75 cl	4,80€	5,06€
San Pellegrino verre 75 c l	4,80€	5,06€
Coca-Cola 33 cl	2,60€	2,74€
Coca-Cola zéro 33 cl	2,60€	2,74€
Coca-Cola 1,25 l PET	6,90€	7,28€

JUS DE FRUITS NECTARS DE BOURGOGNE LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Jus d'orange 75 cl - 9,10 € HT - 9,60 € TTC
Jus de pamplemousse rose 75 cl - 8,60 € HT - 9,07 € TTC
Jus de pomme trouble BIO 75 cl - 8,60 € HT - 9,07 € TTC
Nectar de pêche BIO 75 cl - 8,40 € HT - 8,86 € TTC
Nectar d'abricot BIO 75 cl - 8,90 € HT - 9,39 € TTC

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

Toutes les commandes d'articles de la boutique et de la cave doivent être ac-compagnées de références alimentaires présentes dans les pages précédentes.

RIEM BECKER

TRAITEUR DEPUIS 1924

RIEM BECKER, TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL : L'ART DE CRÉER DES MOMENTS UNIQUES

Depuis plus de 100 ans, Riem Becker incarne l'excellence de la gastronomie française sur les plus grands événements nationaux et internationaux. Plus qu'un traiteur, nous façonnons des réceptions sur mesure en alliant savoir-faire culinaire, mise en scène soignée et logistique maîtrisée. Chaque événement est une création sur mesure : une expérience gastronomique qui sublime vos instants les plus précieux. De la scénographie à l'art de la table, nous concevons des réceptions uniques en harmonie avec votre identité. Nos chefs, toujours à l'affût des tendances et soucieux de l'authenticité des saveurs, sélectionnent les meilleurs produits de saison pour créer des plats audacieux et raffinés. Que ce soit pour un cocktail dînatoire à l'occasion d'un séminaire, un déjeuner de direction ou un buffet convivial entre collaborateurs, Riem Becker vous accompagne avec exigence et créativité pour une réception réussie.

CONTACT

riembecker.fr
01 49 60 14 15
contact@riembecker.fr

RIEM BECKER, RESTAURATION DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS

Avec une expertise reconnue dans la restauration événementielle, Riem Becker propose une offre spécifiquement conçue pour les professionnels de la restauration.
Nous mettons à disposition une gamme de recettes packagées ou non logotées, garantissant une prestation haut de gamme, flexible et adaptée à vos besoins.
Nous accompagnons les restaurants, hôtels et organisateurs d'événements en fournissant des plats soigneusement préparés, élaborés avec des produits de saison et pensés pour une mise en place rapide et efficace. Avec ou sans maître d'hôtel, présentés en plateaux ou en échelles, nos repas sont pensés pour s'adapter aux exigences de votre activité. Faites appel à notre expertise pour offrir à vos clients une expérience culinaire irréprochable. En tant que partenaires engagés, nous mettons tout en œuvre pour vous aider à les satisfaire pleinement, en garantissant un service fluide, réactif et à la hauteur de leurs attentes.

CONTACT

EVÉNEMENTIEL DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS
commandes@riembecker.fr
Tél. : 01 45 15 06 84

L'AFFICHE PAR RIEM BECKER

LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR VOS ÉVÉNEMENTS EN 48H CHRONO

Nous accompagnons les entreprises qui souhaitent organiser leurs événements de dernière minute, tout en offrant à leurs invités une expérience de qualité. Nous proposons des solutions traiteur clé en main, incluant, selon vos besoins, le matériel et le personnel de service, afin que vous puissiez vous concentrer pleinement sur vos clients et collaborateurs. Qu'il s'agisse d'une réunion de comité de direction, d'un moment convivial entre équipes, d'un déjeuner client ou d'un séminaire, nous vous garantissons une prestation alliant rapidité et excellence.

CONTACT

laffiche.fr
01 49 60 14 15
contact@riembecker.fr

Nectars de Bourgogne

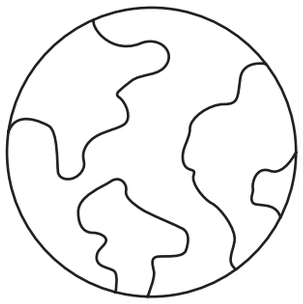
NECTARS DE BOURGOGNE PASSION FRUITS !

C'est à côté de Beaune que notre entreprise, fondée il y a 18 ans, au milieu des vergers de cassis et des carrés de vigne, propose près de 80 références de fruits : nectars, jus, confitures, gelées, vinaigres, coulis…

Une nature propice à transformer ces fruits – sans additifs ni conservateurs – en produits d'exception à déguster à tout moment de la journée, du petit-déj au cocktail en soirée.
En France et à l'étranger moults épiceries fines, hôtels et restaurants désireux d'offrir à leurs clients des produits haut de gamme et authentiques, ont déjà été séduits.

CONTACT

SERVICE COMMERCIAL ET ADV
ass.commerciale@nectars-bourgogne.com
nectars-bourgogne.com
Tél. : 03 80 21 42 56

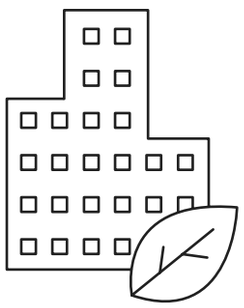


ENVIRONNEMENTAL

Lutte anti-gaspillage alimentaire de la réflexion en amont des portions par personne et des dons des surplus redistribués aux personnes les plus démunies via l'association Anatom's

100% de nos packagings sont recyclables

Réduction de nos consommations avec la mise en place d'un plan de réduction des consommations énergétiques

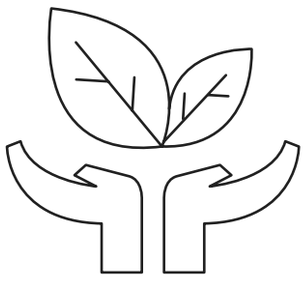


ÉCONOMIQUE

Une carte créative et de qualité qui fait la part belle aux produits de saison et labellisés

Des recettes pour tous : sans gluten, sans lactose, vegan, végétarien

ACTEUR LOCAL Notre entreprise s'engage depuis septembre 2023 auprès de la ville de Gennevilliers dans le cadre de la charte « Villes-Entreprises » pour une ville active et attractive



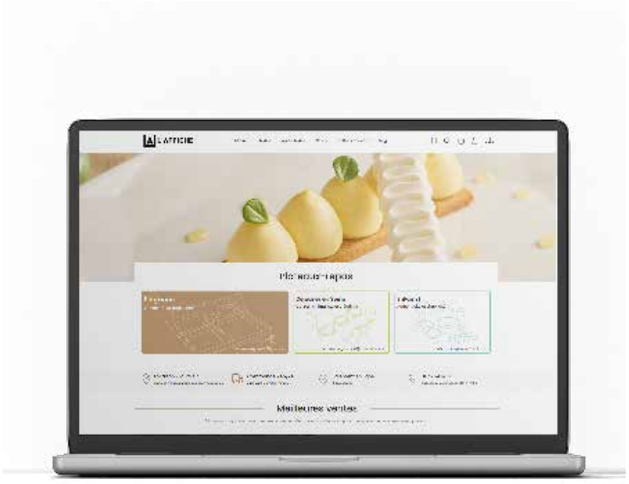
SOCIAL ET SOCIÉTAL

Insertion et accompagnement vers l'autonomie de personnes en situation de handicap
via l'ESAT Berthier et Le Val Mandé, réinsertion professionnelle via C2D

Transmission du savoir-faire pour les jeunes générations en contrat d'apprentissage et d'alternance

Les ingrédients et recettes peuvent évoluer et être modifiés en fonction de nos approvisionnements et les disponibilités matières premières, les modifications feront l'objet d'une mise à jour le cas échéant - il convient de toujours consulter la dernière mise à jour disponible sur www.laffiche.fr

L'AFFICHE



LAFFICHE.FR

RETROUVEZ
TOUTES NOS OFFRES
ET NOS ACTUS
EN 1 CLIC

Commande 24h/24 7j/7

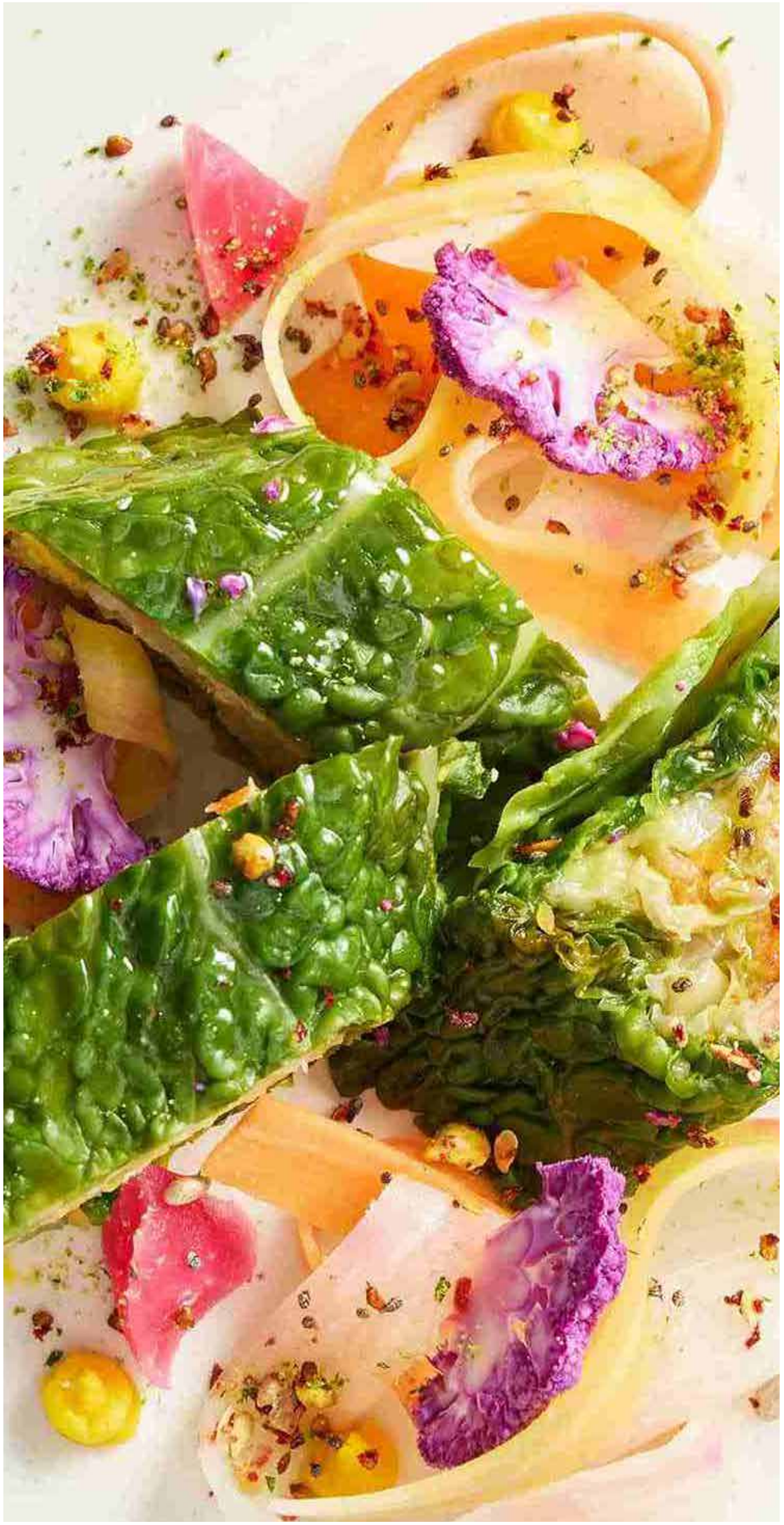
Paiement par CB sécurisé

SÉCURITÉ
Paiement par CB ou sur facture

SÉRÉNITÉ
Une équipe à votre écoute : nos téléconseillères et nos chauffeurs

FLEXIBILITÉ
Commande 24h/24 sur laffiche.fr
Jusqu'à la dernière minute le jour même

FIABILITÉ
Livraison 7/7 en IDF jusqu'à à votre salle de réunion



Riem Becker SAS au capital de 526 850€ • APE 5621Z • N.I.C FR 52 339 738 601 • RCS Créteil 339 738 601 000 55
Création : agencedixhuit.fr • Crédits photos : @donaldvdp. DR - Photos non contractuelles