L'AFFICHE

Collection Carte printemps été 2025
Disponible à partir du 29 avril

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

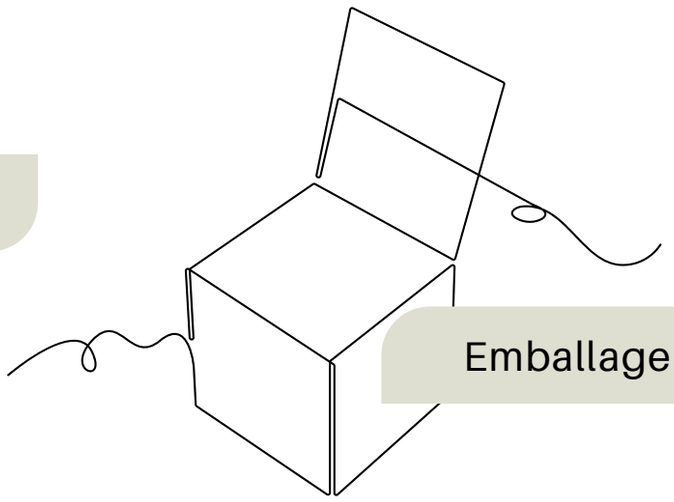
ÉDITO

Pour cette carte Printemps-Été, nous avons choisi de mettre à l'honneur le renouveau, symbole de cette saison, en insufflant une touche de fraîcheur à l'ensemble de notre offre. Du catalogue, dont le design épuré et contemporain illustre cet état d'esprit, à nos nouvelles propositions culinaires, chaque élément a été soigneusement repensé.

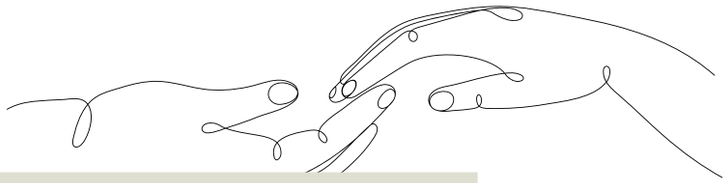
Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme de sandwiches, spécialement conçue pour accompagner vos pauses nomades.

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.

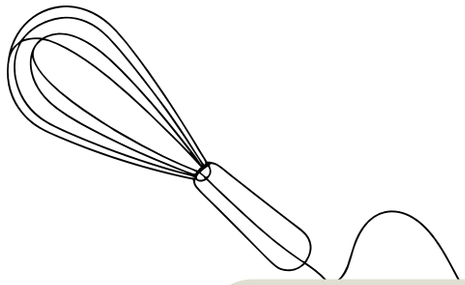
Fabriqués par des chefs



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 SANDWICHES

40 BUFFETS À PARTAGER

48 COCKTAILS LUNCHS

80 PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES

84 LA BOUTIQUE

85 LA CAVE

86 LE GROUPE

90 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

Par téléphone : 01 76 64 14 36
du lundi au vendredi de 8h à 17h30

Par mail **plateauxrepas@laffiche.fr**
du lundi au vendredi de 8h à 17h30

Pour les week-ends : le jeudi (jours ouvrés) avant 16h
Pour les jours fériés : l'avant-veille (jours ouvrés) avant 16h

DÉFINISSEZ VOS QUANTITÉS

L	M	M	J	V	S	D	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 16h :

- 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
- 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 29 avril**
Collection éphémère : **Du 2 au 26 juin**
Collection éphémère de rentrée : **Du 8 septembre au 6 octobre**

PÉRIODE ESTIVAL

Cet été, le service client L'AFFICHE reste à votre écoute pour toutes vos commandes et questions. Cependant, nos chefs cuisiniers et pâtissiers font une pause du 2 août au 19 août inclus, ce qui implique qu'il n'y aura pas de livraisons durant ces jours

MIEUX VOUS REPÉRER

WK

Week-end

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

Dernière minute

Sélection de plateaux-repas
à commander jusqu'à 11h
le jour même de votre livraison
(selon disponibilités)

Délai de commande

la veille avant 16h (jours ouvrés)
la veille avant 12h (jours ouvrés)
l'avant-veille avant 17 h (jours ouvrés)

Vegan

Sans lactose

Faible teneur en gluten

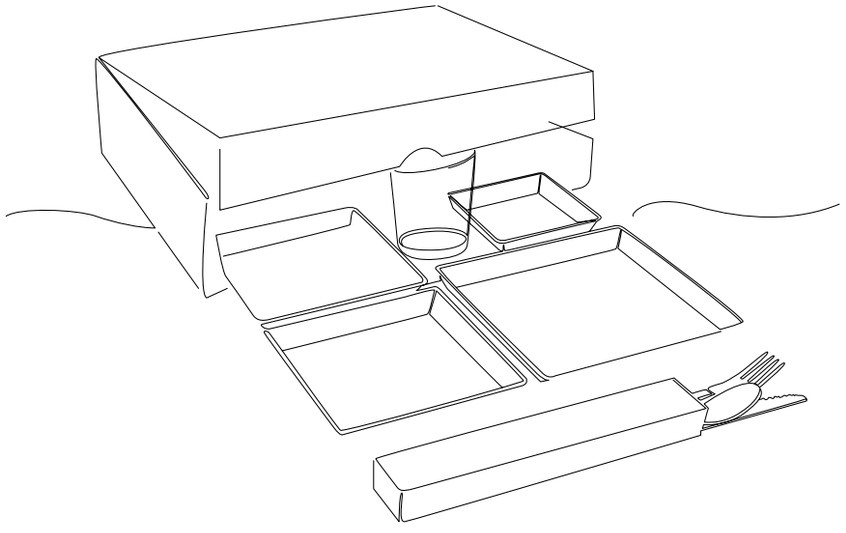
VG

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 servie dans un coffret élégant et pratique. Dégustez entrée, plat, sélection de fromages affinés et desserts dignes d'un repas haut de gamme.

Inclus : un verre en verre, des couverts en inox et une serviette.

C O M M E A U R E S T A U R A N T E T 1 0 0 % R E C Y C L A B L E

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

WK

À PARTIR DU 29 AVRIL

BALLOTINE DE VOLAILLE & PETITS POIS

ENTRÉE
Céviche de daurade et patate douce rôtie,
noix de coco saupoudré de piment d'Espelette,
leche de tigre

PLAT
Volaille fermière à la marjolaine,
gnocchis et mousseline de petits pois

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Chou au caramel

	Dernière minute
32,90€HT 36,19€TTC	35,40€HT 38,94€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN ROUGE
Blaye Côtes de Bordeaux AOC, 75 cl
Fruité et épicé

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

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

DARNE DE SAUMON ET SALADE DE LENTILLES

ENTRÉE
Melon, yaourt grec et miel, crumble de sarrasin

PLAT
Darne de saumon snackée, chapelure persil-citron et salade de lentilles au pickles de chou rouge, olive Kalamata

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Tarte fine à la pêche

Dernière minute

36,40€HT	33,90€HT
40,04€TTC	37,29€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Vif et minéral

WK

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

PAVÉ DE BOEUF ET ARTICHAUTS RÔTIS

ENTRÉE
Tartelette de petit pois et mozzarella

PLAT
Pavé de bœuf et artichauts rôtis,
jus de cuisson et sauce hollandaise

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Brownie à la crème praliné

35,90€HT
39,49€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN ROUGE
Blaye Côtes de Bordeaux AOC, 75 cl
Rond et épicé

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

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

BROCOLI BRAISÉ ET PETITS POIS

ENTRÉE
Falafels de légumes et houmous à l'huile fumée, pois chiches et graines de courges

PLAT
Brocoli braisé, petits pois, crumble vegan et vinaigrette à la moutarde curry et sésame

DESSERT
Abricot vanillé sur un biscuit coco et graines de chia

Dernière minute

32,40€HT	29,90€HT
35,64€TTC	32,89€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Luberon blanc AOC, Organic BIO, 75 cl
Frais et floral

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

QUEUE DE LOTTE ET RATATOUILLE

ENTRÉE
Salade de haricots verts, halloumi snacké,
Tomates jaunes, noisettes et gel de cassis

PLAT
Queue de lotte rôtie,
ratatouille de courgettes,
aubergines et tomates confits, vierge de tomates

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Duo de fraises & rhubarbe et sa marmelade

36,90€HT
40,59€TTC

CONSEIL SOMMELIER
VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Vif et minéral

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

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

RIGATONI RICOTTA ET NOIX

ENTRÉE
Tartelette tian de légumes

PLAT
Rigatoni à la ricotta et aux noix, chapelure de persil, haricots verts et coulis de piquillos au safran

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Cheese cake à la mûre

29,90€HT
32,89€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Luberon blanc AOC, Organic BIO, 75 cl
Frais et floral

VG

MENUS CAPSULES

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 2 AU 26 JUIN

VAPEUR DE DAURADE

ENTRÉE
Carpaccio de tomates anciennes, dôme de gelée de tomate et copeaux de parmesan

PLAT
Vapeur de daurade, purée d'artichaut et artichaut frit, mini fenouil, tomates séchées et sauce poulette

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Tarte au café et crème montée au blé d'orge torréfié

33,90€HT
37,29€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Vif et Minéral

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 2 AU 26 JUIN

SALADE VEGAN FAÇON COUSCOUS REVISITÉ

ENTRÉE
Confit de carottes à l'orange crème au yuzu et pistaches

PLAT
Couscous de maïs, crème d'amande fumée entourée de légumes mijotés et pickles d'oignon rouge

DESSERT
Salade de melon et crumble coco

29,90€HT
32,89€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Vif et Minéral

MENUS CAPSULES

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 8 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE

POULPE GRILLÉ ET TOMBÉE D'ÉPINARD

ENTRÉE
Sablé au parmesan, houmous au caviar d'aubergine, légumes du soleil et pickles de chou rouge

PLAT
Poulpe grillé au piment d'Espelette, émulsion de pommes de terre et tombée d'épinard, huile au laurier

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Tarte à la rhubarbe

36,90€HT
40,59€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Luberon blanc AOC, Organic BIO, 75 cl
Frais et floral

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 8 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE

SALADE DE POMME DE TERRE ET TOMME DE SAVOIE

ENTRÉE
Tartelette tian de légumes

PLAT
Salade de pommes de terre grenaille rôties, carottes fanes, sauce au brie, copeaux de tomme de Savoie et noisettes grillées

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT
Tarte infiniment chocolat noir

30,90€HT
33,99€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN ROUGE
Valençay Griottes AOC,
Domaine des Moreaux, 75 cl
Fruité et épicé

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

DES RECETTES CRÉATIVES ET 100% ZÉRO PLASTIQUE

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

SAINT PLACIDE POULET CITRONNÉ ET RIZ DE CAMARGUE

ENTRÉE
Rillettes de saumon et gressin

PLAT
Poulet citronné au riz de Camargue et petits pois

DESSERT
Iles flottantes aux pralines roses

25,90€HT
28,49€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Vif et Minéral

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur (hors plateaux-repas sans gluten).

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

ABBESSES
ROULÉ AU SAUMON

ENTRÉE
Tomates anciennes et mozzarella

PLAT
Roulé de saumon, barigoule d'artichaut, tomates confites, sauce vierge

DESSERT
Baba au Kirsch et griottes, crème mascarpone à la vanille

27,90€HT
30,69€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Luberon blanc AOC, Organic BIO, 75 cl
Floral et frais

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

CHÂTEAU LANDON
RIZ À L'ENCRE DE SEICHE FAÇON PAËLLA

ENTRÉE
Sifflet de poireaux et œufs mimosa

PLAT
Salade de riz à l'encre de seiche,
gambas et calamars façon paëlla

DESSERT
«Tatin» de pêche au basilic

26,90€HT
29,59€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN ROUGE
Ventoux AOC, Marrenon Capella, 75 cl
Gourmand et épicé

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
(hors plateaux-repas sans gluten).

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

CROIX DE CHAVAUX SALADE DE LENTILLES VEGAN

ENTRÉE
Tomates farcies quinoa et hoummous, vinaigrette origan

PLAT
Salade de lentilles, tofu frit et duo de courgettes confites

DESSERT
Tian de fruits jaunes au romarin

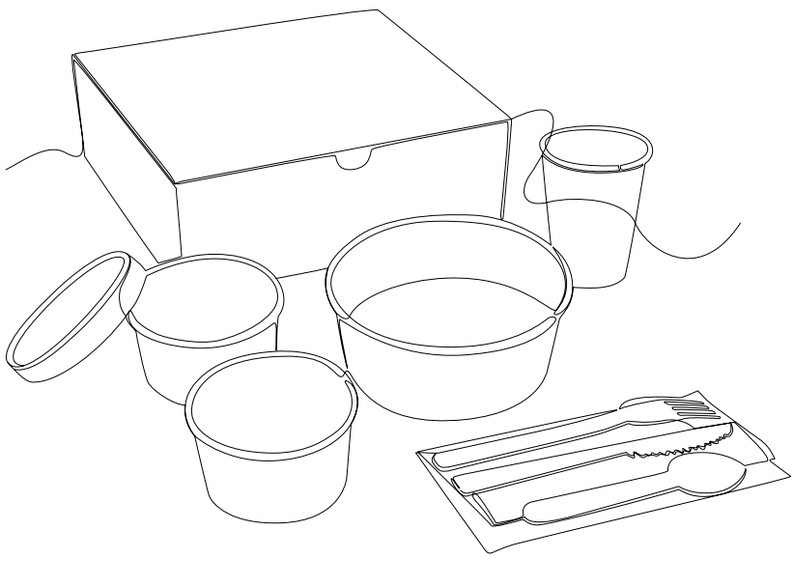
22,90€HT
25,19€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN ROUGE
Valençay Griottes AOC,
Domaine des Moreaux, 75 cl
Fruité et épicé

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.

L’AUTHENTICITÉ 100% ZÉRO PLASTIQUE

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

WK

À PARTIR DU 29 AVRIL

FILET DE POULET ET HARICOTS VERTS

ENTRÉE
Trio de melon et sa quenelle de chèvre,
vinaigrette de miel et de cidre

PLAT
Filet de poulet, haricots verts,
pommes de terre grenaille et sauce béarnaise

DESSERT
Carrot Cake

21,50€HT
23,65€TTC

Dernière minute
24€HT
26,40€TTC

CONSEIL SOMMELIER

Vin rouge
Blaye Côtes de Bordeaux AOC, 75 cl
Fruité et souple

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
(hors plateaux-repas sans gluten).

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

LASAGNE SAUMON EPINARD

PLAT
Lasagnes de saumon et épinards à la béchamel au parmesan accompagnées de salade de jeunes pousses

DESSERT
Dacquoise aux noisettes, mousse de ricotta à l'orange et coulis d'abricot

Dernière minute

24,60€HT 27,06€TTC	22,10€HT 24,31€TTC

CONSEIL SOMMELIER
VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Vif et Minéral

WK

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

QUICHE AU POULET ET ROQUETTE

ENTRÉE
Mélimélo de jeunes pousses, pommes de terre, œufs brouillés et légumes du soleil à l'huile d'olive

PLAT
Quiche au poulet et roquette

DESSERT
Coeur aux fruitss rouges vanillé

20,50€HT
22,55€TTC

CONSEIL SOMMELIER
VIN ROUGE
Valençay Griottes AOC,
Domaine des Moreaux, 75 cl
Fruité et léger

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur (hors plateaux-repas sans gluten).

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

FILET DE LIEU NOIR AUX AGRUMES

ENTRÉE
Salade d'artichauts vinaigrette
et pickles d'oignon rouge

PLAT
Filet de lieu noir, braisé de légumes d'été,
sauce aux agrumes

DESSERT
Crème chocolat Namelaka

23,10€HT
25,41€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN BLANC
Bordeaux AOC, Grand Blanc, 75 cl
Rond et floral

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

WK

À PARTIR DU 29 AVRIL

POKÉ BOWL VEGAN

PLAT
Poké bowl composé de riz, avocat,
pois chiche, rapé de carotte,
tomates cerises et pickles rouge

DESSERT
Fraises et son crémeux
de chocolat blanc saupoudré de pistache

	Dernière minute
19,90€HT 21,89€TTC	22,40€HT 24,64€TTC

CONSEIL SOMMELIER

VIN ROUGE
Valençay Griottes AOC,
Domaine des Moreaux, 75 cl
Fruité et léger

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
(hors plateaux-repas sans gluten).

MENUS CAPSULES

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 8 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE

COLOMBO DE POULET

ENTRÉE
Caviar d'aubergine & quenelle de chèvre frais

PLAT
Poulet colombo, riz basmati et oignon cébette

DESSERT
Clafoutis aux mirabelles

21,50€HT
23,65€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 2 AU 26 JUIN

LOS TACOS

ENTRÉE
Fondue de poireau
et crémeux surimi crevettes

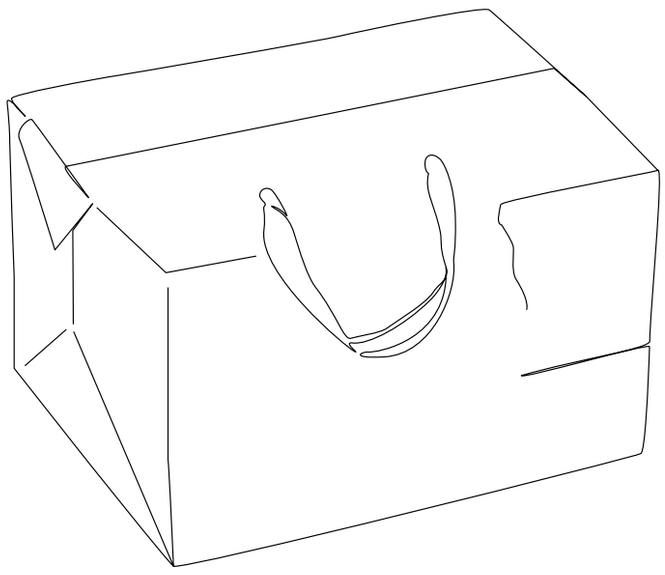
PLAT
Tacos végétarien au guacamole, haricot rouge
et tomate sur un lit de salade romaine

DESSERT
Clafoutis aux griottes à la crème d'amandes

22,50€HT
24,75€TTC

GAMME

SANDWICHES



La gamme SANDWICHES 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 !

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

L'AFFICHE

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

PAIN BAGNAT AU POULET GRILLÉ

PLAT
Pain bagnat au poulet grillé, pesto,
tomate et roquette

Eau 50cl

DESSERT
Clafoutis aux griottes à la crème d'amandes

13,90€HT
15,29€TTC

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

BRIOCHE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES DU SOLEIL

PLAT
Brioche feuilletée légumes du soleil
et coulis pequillos

Eau 50cl

DESSERT
Carrot Cake

13,90€HT
15,29€TTC

VG

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

PAIN VIENNOIS SAUMON FUMÉ

PLAT
Viennois saumon fumé, concombre, crème d'aneth et pousse d'épinards

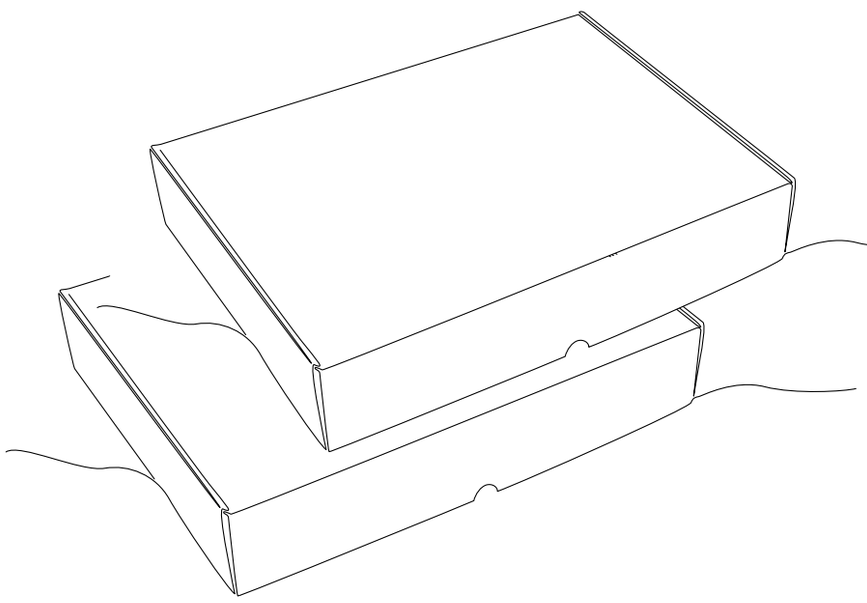
Eau 50cl

DESSERT
Crème chocolat Namelaka

14,40€HT
15,84€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).

LA CONVIVIALITÉ PARTAGÉE 100% RECYCLABLE

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

Pour environ 8 personnes

À PARTIR DU 29 AVRIL

BUFFET DÉJEUNATOIRE FILET DE SAUMON

ENTRÉE
Trio de melon et sa quenelle de chèvre,
vinaigrette de miel et de cidre

PLATS
Saumon et lieu noir cuits et leur confit de tomates

Salade de sucrine, piémontaise et croutons

Salade de roquette, haricots verts et comté
assaisonnée d'une vinaigrette sésame et soja

Plateau de fromages affinés, beurre d'Échiré
et fruits secs

DESSERT
Entremet Vanille et rhubarbe

249€HT
273,90€TTC

CONSEIL
VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Minéral et vif

JUS
Jus de pamplemousse rose, 75 cl
Acidulé et rafraîchissant

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

À PARTIR DU 29 AVRIL

BUFFET DÉJEUNATOIRE AU POULET

ENTRÉE
Mélimélo de jeunes pousses, pommes de terre, œufs brouillés et légumes du soleil à l'huile d'olive

PLATS
Filet de poulet et sa sauce façon hollandaise

Salade de pommes de terre grenaille, sucrine et croutons assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes

Salade de mesclun assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes

Plateau de fromages affinés, beurre d'Échiré et fruits secs

DESSERT
Brownie choco

209€HT
229,90€TTC

Pour environ 8 personnes

CONSEIL

VIN ROUGE
Valençay Griottes AOC,
Domaine des Moreaux, 75 cl
Fruité et épicé

JUS
Jus d'orange, 75 cl
Frais et vitaminé

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

Pour environ 8 personnes

À PARTIR DU 29 AVRIL

BUFFET DÉJEUNATOIRE BROCHETTE DE VIANDE

ENTRÉE
Salade d'artichauts vinaigrette et pickles d'oignons rouges

PLATS
Brochettes de bœuf et de volaille x8 et leur sauce barbecue

Salade de pois chiche à la Grecque

Salade romaine, fèves et oignons rouges

Plateau de fromages affinés, beurre d'Échiré et fruits secs

DESSERT
Saladier de marmelade fraise rhubarbe

229€HT
251,90€TTC

CONSEIL
VIN ROUGE
Blaye Côtes de Bordeaux AOC, 75 cl
Fruité et souple

JUS
Jus de pomme trouble BIO, 1L
Doux et fruité

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

À PARTIR DU 29 AVRIL

BUFFET DÉJEUNATOIRE VÉGÉTARIEN

ENTRÉE
Fondue de poireaux et crémeux surimi crevettes

PLATS
Tartelette tian de légumes

Salade de pâtes fregola au pesto rosso et sauge

Salade de roquette, tomates cerises et crouton

Plateau de fromages affinés, beurre d'Échiré et fruits secs

DESSERT
Tarte aux fraises

249€HT
273,90€TTC

CONSEIL

VIN BLANC
Bordeaux AOC, Grand Blanc, 75 cl
Rond et floral

JUS
Nectar d'abricot BIO, 75 cl
Gourmand et onctueux

Pour environ 8 personnes

VG

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

Pour environ 8 personnes

À PARTIR DU 29 AVRIL

BUFFET DÉJEUNATOIRE SAVEURS ITALIENNES

ENTRÉE
Tomates mozzarella sauce pesto

PLATS
Sablé au parmesan, houmous au caviar d'aubergine, légumes du soleil et pickles de chou rouge

Salade de pâtes Mezzi Rigatoni, champignons et légumes verts

Salade romaine, tomates cerises et tomates séchées, légumes verts et croutons

Plateau de fromages affinés, beurre d'Échiré et fruits secs

DESSERT
Panacotta aux fruits d'été

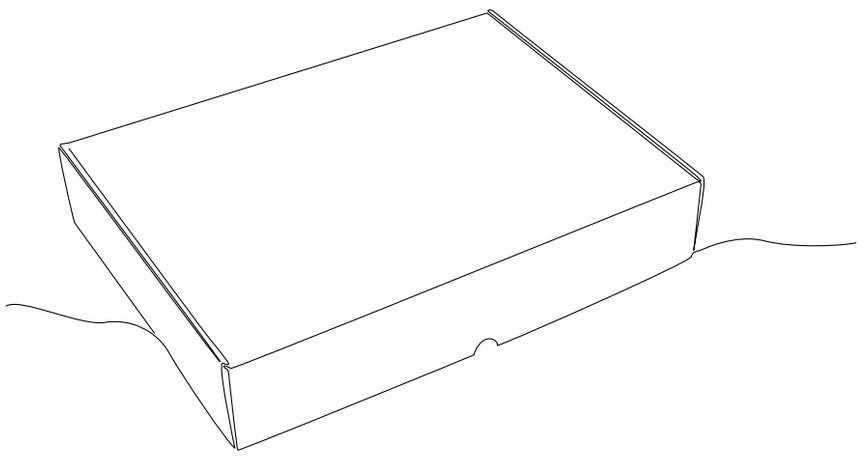
249€HT
273,90€TTC

CONSEIL

VIN ROUGE
Ventoux AOC, Marrenon Capella, 75 cl
Gourmand et structuré

JUS
Nectar de pêche du Roussillon BIO, 75 cl
Velouté et parfumé

COCKTAILS LUNCHS



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.

VOS RÉCEPTIONS 100% RECYCLABLE

L'AFFICHE

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Pour 20 personnes

FORMULE COCKTAIL APÉRITIF

Coffret saveurs des terroirs
Corolle de radis nois, saumon mariné et crème au sureau
Mini polaire écrevisse et chou violet
Fantaisie d'abricot moelleux et foie gras de canard et éclats de pistache
Paleron de boeuf confit & viennoise de persil, crème estragon

Coffret assortiment végétarien
Sablé crémeux d'asperge blanche, asperge verte
Mini moelleux mascarpone, pesto et tomate rôtie
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Roll de courgette mimolette, couscous de lentille corail

Coffret Mise en bouche salée
Mini blinis saumon fumé
Tacos tartare de dinde et paprika fumé
Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton

295,90€HT
325,49€TTC

Prix à la personne
14,80€HT
16,28€TTC

CONSEIL

VIN BLANC
Bordeaux AOC, Grand Blanc, 75 cl
Rond et floral

BIÈRE
Bière Gallia Paris (lager blonde maltée), 33 cl
Légère et maltée

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

À PARTIR DU 29 AVRIL

FORMULE GOÛTER

Pour 20 personnes

Coffret Les pics de fruits frais

Boîte à Canelés bordelais

Coffret Mignardises sucrées
Mini chou praliné et noisette croquante
Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat
Intensément caramelia
Boule Cho-cahuète

Coffret Madeleines et financiers amande
Madeleine lunch
Financier chocolat lunch

Coffret à partager Fours rouges
Fraise aux saveurs d'oranger
Mini tartelette amande et framboise
Mini tartelette fruits rouges
Dôme abricot hibiscus

Prix à la personne
18,70€HT
20,56€TTC

373,90€HT
411,29€TTC

CONSEIL

JUS
Nectar de pêche du Roussillon BIO, 75 cl
Doux et velouté

JUS
Jus de pomme trouble BIO, 1L
Fruité et naturel

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Pour 20 personnes

FORMULE AFTERWORK

Coffret navette & croissant salé
Plateau de navette au tarama, gambas et radis red meat
Plateau de croissants au saumon fumé et crème de ricotta au poivron

Coffret Bagels & buns
Plateau de bun's aux graines de sésame & pastrami
Plateau de bagels à l'encre de seiche, crevette à l'estragon

Coffret mini-pains briochés
Plateau de briochins houmous de carotte et poulet
Plateau de briochins rillettes de thon

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

Coffret Brochette de légumes
Brochettes pomme de terre grenaille et courgette
Brochettes artichaut et tomate sauce fromage blanc aux herbes

Cake salé
Cake brocolis et petit pois

Jardin croquant
Assortiment de crudités + œufs de caille
Sauce fromage blanc aux herbes

497,10€HT
546,81€TTC

Prix à la personne
24,85€HT
27,34€TTC

CONSEIL

VIN ROSÉ
Luberon rosé AOC, Marrenon BIO, 75 cl
Fruité et léger

JUS
Nectar d'abricot BIO, 75 cl
Gourmand et onctueux

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

À PARTIR DU 29 AVRIL

FORMULE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

Pour 20 personnes

Coffret Mise en bouche salée
Mini blinis saumon fumé
Tacos tartare de dinde et paprika fumé
Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton

Coffret brochette de légumes
Brochettes pomme de terre grenaille et courgette
Brochettes artichaut et tomate
Sauce fromage blanc aux herbes

Coffret assortiment végétarien
Sablé crémeux d'asperge blanche, asperge verte
Mini moelleux mascarpone, pesto et tomate rôtie
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Roll de courgette mimolette, couscous de lentille corail

Boîte Mini verrine salé
Mini verrine dahl de lentilles corail
Mini verrine confit de légumes mozzarella au pesto

Coffret focaccia & navette
Plateau de focaccia aux légumes marinés
Plateau de navette aux radis et pois gourmands, crème aux herbes

Coffret Bagels & buns
Plateau de bun's aux graines de sésame & pastrami
Plateau de bagels à l'encre de seiche, crevette à l'estragon

Coffret mini-pains briochés
Plateau de briochins houmous de carotte et poulet
Plateau de briochins rillettes de thon

Coffret Rouleaux de printemps façon césar
Plateau de rouleau de printemps façon césar

Coffret mini boîtes bois sucrées
Merveilleux chocolat
Tiramisu fraise

Tarte lunch
Coffret tartelettes aux fruitss et chocolat
Sablé breton mirabelle lunch
Tartelette framboise lunch
Tartelette chocolat local lunch
Tartelette Pêche lunch

Coffret Mignardises sucrées
Mini chou praliné et noisette croquante
Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat
Intensément caramelia
Boule Cho-cahuète

Prix à la personne
41,58€HT
45,74€TTC

831,70€HT
914,87€TTC

CONSEIL

VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Minéral et vif

JUS
Jus d'orange, 75 cl
Frais et vitaminé

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Pour 20 personnes

FORMULE LUNCH AUTHENTIQUE

Coffret mini-pains briochés
Plateau de briochins houmous de carotte et poulet 15p
Plateau de briochins rillettes de thon 15p

Cake salé
Cake brocolis et petit pois

Jardin croquant
Assortiment de crudités + œufs de caille
Sauce fromage blanc aux herbes

Quiche à la patate douce et fève

Quiche aux petits pois et saumon

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

Clafoutis aux griottes
Couteau inclus

Tarte aux fraises
Couteau inclus

435,40€HT
478,94€TTC

Prix à la personne
21,77€HT
23,95€TTC

CONSEIL

VIN BLANC
Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Minéral et vif

JUS
Jus de pamplemousse rose, 75 cl
Acidulé et rafraîchissant

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

À PARTIR DU 29 AVRIL

FORMULE LUNCH THÈME ITALIE

Pour 20 personnes

Coffret assortiment végétarien
Sablé crémeux d'asperge blanche, asperge verte
Mini moelleux mascarpone, pesto et tomate rôtie
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Roll de courgette mimolette, couscous de lentille corail

Coffret Salades de tomates & mozza

Coffret de Sablés aux légumes du soleil lunch
Sablé au parmesan, houmous au caviar d'aubergine,
légumes du soleil et pickles de chou rouge

Coffret Brochette de légumes
Brochettes pomme de terre grenaille et courgette
Brochettes artichaut et tomate
Sauce fromage blanc aux herbes

Plateau de charcuterie italienne
Composée d'une sélection de charcuterie :
coppa, speck, Paté de faisan airelles, Mezze d'olive Kalamata

Coffret focaccia & navette
Plateau de focaccia aux légumes marinés
Plateau de navette aux radis et pois gourmands, crème aux herbes

Coffret Mini boîtes bois sucrées
Merveilleux chocolat
Tiramisu fraise

Coffret Les pics de fruits frais

Coffret Mini-éclairs café et chocolat
mini éclairs au chocolat
mini éclairs au café

Prix à la personne
39,49€HT
43,44€TTC

789,80€HT
868,78€TTC

CONSEIL

VIN ROUGE
Ventoux AOC, Marrenon Capella, 75 cl
Gourmand et structuré

CONSEIL JUS
Nectar de pêche du Roussillon BIO, 75 cl
Velouté et parfumé

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Pour 20 personnes

FORMULE THÈME BARBECUE

Coffret Pissaladière aux anchois

Coffret navette & croissant salé
Plateau de navette au tarama, gambas et radis red meat
Plateau de croissants au saumon fumé et crème de ricotta au poivron

Boîte Le jardin croquant
Assortiment de crudités + œufs de caille
Sauce fromage blanc aux herbes

Coffret Brochettes de viande - onglet de boeuf & poulet
Brochettes de poulet yakitori et sa sauce yaourt au curry
Brochettes d'onglet de bœuf et sa sauce barbecue

Planche de la mer
Composée de saumon gravlax en tranche, de poulpe grillé au piment d'Espelette avec pickles d'oignon rouge et une sauce moutardée à l'aneth

Coffret Brochette de légumes
Brochettes pomme de terre grenaille et courgette
Brochettes artichaut et tomate
Sauce fromage blanc aux herbes

Plateau de charcuterie
Composée d'une sélection de charcuterie :
coppa, speck, Paté de faisan airelles, Mezze d'olive Kalamata

Tarte aux fraises
Couteau inclus

Brownie à partager
Couteau inclus

CONSEIL

VIN ROUGE
Blaye Côtes de Bordeaux AOC, 75 cl
Fruité et souple

CONSEIL JUS
Jus de pomme trouble BIO, 1L
Doux et fruité

514,30€HT
565,73€TTC

Prix à la personne
25,72€HT
28,29€TTC

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

À PARTIR DU 29 AVRIL

FORMULE THÈME FUSION

Pour 20 personnes

Coffret à partager sushi & maki
Maki saumon fromage
Maki Saumon fumé et Aneth
Kappa nigiri
Geishazushi saumon
Geishazushi daurade
Geishazushi St Jacques
Maki Californie

Coffret Shiokarai
Pétale de saumon
Mayudam zushi : Pic boulettes de riz et cube de saumon
Pâte de tofu frit farci
Domino d'omelette à la ciboulette

Les boîtes à sardines - Thon et légumes verts
Boîte à sardine Crémeux de petits pois, copeaux d'asperge
Boîte à sardine Thon mariné et purée de pdt violette

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

Coffret à partager Bagels & buns
Plateau de bun's aux graines de sésame & pastrami
Plateau de bagels à l'encre de seiche crevette à l'estragon

Coffret Rouleaux de printemps façon césar

Coffret 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 Mignardises sucrées
Mini chou praliné et noisette croquante
Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat
Intensément caramelia
Boule Cho-cahuète

Coffret Mochis
Plateau de mochis mangue
Plateau de mochis pâte de haricots rouges

Coffret à partager Ayamé sucré
Tartelette intensément thé vert four
Bonbon Yuzu
Mini cheesecake sudashi
Mini tartelette café BIO chantilly blé d'orge grain de café

Prix à la personne
43,88€HT
48,27€TTC

877,60€HT
965,36€TTC

CONSEIL

VIN BLANC
Luberon blanc AOC, Organic BIO, 75 cl
Floral et frais

CONSEIL JUS
Jus de pamplemousse rose, 75 cl
Acidulé et rafraîchissant

L'AFFICHE

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Cocktail salé

36 pièces

COFFRET SHIOKARAI

Pétale de saumon
Mayudam zushi : Pic boulettes de riz et cube de saumon
Pâte de tofu frit farci
Domino d'omelette à la ciboulette

85€HT
93,50€TTC

44 pièces

COFFRET SUSHI & MAKI

Maki saumon fromage
Maki Saumon fumé et Aneth
Kappa nigiri
Geishazushi saumon
Geishazushi daurade
Geishazushi St Jacques
Maki Californie

Kit assaisonnement + 8 baguettes : sauce soja salée 15 ml / sauce soja sucrée 10 ml / gingembre 4g / wasabi 2,5g + 2 pots à sauce

102,80€HT
113,08€TTC

44 pièces

COFFRET MISE EN BOUCHE SALÉE

Mini blinis saumon fumé
Tacos tartare de dinde et paprika fumé
Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton

89,10€HT
98,01€TTC

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

44 pièces

COFFRET SAVEURS DES TERROIRS

Corolle de radis nois, saumon mariné et crème au sureau
Mini polaire écrevisse et chou violet
Fantaisie d'abricot moelleux et foie gras de canard et éclats de pistache
Paleron de boeuf confit & viennoise de persil, crème estragon

109,40€HT
120,34€TTC

46 pièces

VG

COFFRET ASSORTIMENT VÉGÉTARIEN

Sablé crémeux d'asperge blanche, asperge verte
Mini moelleux mascarpone, pesto et tomate rôtie
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Roll de courgette mimolette, couscous de lentille corail

97,40€HT
107,14€TTC

44 pièces

COFFRET GOURMANDISES RAFFINÉES

Saumon betterave et radis noir, crème fleur de sureau
Œuf de caille en habit de chou fleur violet
Tartelette au parmesan et panna cotta de petit pois
Mini tartelette chèvre frais, confit de cerise noire et tête de moine

134,50€HT
147,95€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Lunch salé

12 pièces

VG

COFFRET SABLÉS AUX LÉGUMES DU SOLEIL LUNCH

Sablé au parmesan, houmous au caviar d'aubergine,
légumes du soleil et pickles de chou rouge

57€HT
62,70€TTC

24 pièces

COFFRET BROCHETTES DE VIANDE ONGLET DE BOEUF & POULET

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

77,20€HT
84,92€TTC

24 pièces

VG

COFFRET BROCHETTE DE LÉGUMES

Brochettes pomme de terre grenaille et courgette
Brochettes artichaut et tomate
Sauce fromage blanc aux herbes

46,20€HT
50,82€TTC

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

12 pièces

COFFRET PISSALADIÈRE AUX ANCHOIS

Spécialité culinaire provençale pissaladière
aux anchois et roquette

24,10€HT
26,51€TTC

8 pièces

COFFRET LES BOÎTES À SARDINE THON ET LÉGUMES VERTS

Boîte à sardine Crémeux de petits pois, copeaux d'asperge
Boîte à sardine Thon mariné et purée de pdt violette

57,90€HT
63,69€TTC

8 pièces

VG

COFFRET SALADES DE TOMATES & MOZZA

Bodega d'inspiration italienne de tomates anciennes
et billes de mozzarella

44,30€HT
48,73€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Lunch salé

12 pièces

COFFRET BAGELS & BUNS

Plateau de bun's aux graines de sésame & pastrami
Plateau de bagels à l'encre de seiche, crevette à l'estragon

57,60€HT
63,36€TTC

12 pièces

VG

COFFRET FOCACCIA & NAVETTE

Plateau de focaccia aux légumes marinés
Plateau de navette aux radis et pois gourmands,
crème aux herbes

50,10€HT
55,11€TTC

12 pièces

COFFRET NAVETTE & CROISSANT SALÉ

Plateau de navette au tarama, gambas et radis red meat
Plateau de croissants au saumon fumé
et crème de ricotta au poivron

58,90€HT
64,79€TTC

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

11 pièces

VG

BOÎTE MINI-VERRINES SALÉES AUX LÉGUMES

Mini verrine dahl de lentilles corail
Mini verrine confit de légumes mozzarella au pesto

45,30€HT
49,83€TTC

20 pièces

COFFRET ROULEAUX DE PRINTEMPS FAÇON CÉSAR

Plateau de rouleau de printemps façon césar

51,50€HT
56,65€TTC

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

59,70€HT
65,67€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Lunch salé

Pour environ 8 personnes

PLANCHE DE LA MER

Composée de saumon gravlax en tranche,
de poulpe grillé au piment d'Espelette
avec pickles d'oignon rouge et une sauce moutardée à l'aneth

80,30€HT
88,33€TTC

Pour environ 8 personnes

VG

PLANCHE DE FROMAGES

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

86,50€HT
95,15€TTC

Pour environ 8 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Composée d'une sélection de charcuterie :
coppa, speck, Paté de faisan airelles, Mezze d'olive Kalamata

84,60€HT
93,06€TTC

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

Pour environ 6/8 personnes

VG

QUICHE AUX PETITS POIS ET SAUMON

Couteau inclus

40,50€HT
44,55€TTC

QUICHE AUX PATATES DOUCES ET FÈVE

Couteau inclus

33,30€HT
36,63€TTC

20 pièces

VG

PLATEAU CROC SUCRINE

Croc sucrine radis noir mousseline d'artichaut

43,60€HT
47,96€TTC

Pour environ 8 personnes

VG

BOÎTE DE CRUDITÉS LE JARDIN CROQUANT

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

41,90€HT
46,09€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

Lunch salé

30 pièces

COFFRET MINI-PAINS BRIOCHÉS

Plateau de briochins houmous de carotte et poulet 15p
Plateau de briochins rillettes de thon 15p

68,10€HT
74,91€TTC

Pour environ 8 personnes

VG

CAKE AUX LÉGUMES

Cake brocolis et petit pois

17,30€HT
19,03€TTC

50 pièces

VG

COFFRET LÉGUMES D'ÉTÉ

Roulé comté à la truffe d'été
Cannelé olive & caviar d'aubergine
Sablé antipastis au parmesan
Cannelé basilic & chapelure au persil

99,30€HT
109,23€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Cocktail sucré

36 pièces

COFFRET GELÉES DE FRUITS

Gelée de pêche enrobée au chocolat
Gelée de mûre enrobée au chocolat
Gelée à la fraise enrobée au chocolat
Gelée de kiwi enrobée au chocolat

102,90€HT
113,19€TTC

47 pièces

COFFRET AYAMÉ SUCRÉ

Tartelette intensément thé vert four
Bonbon Yuzu
Mini cheesecake sudashi
Mini tartelette café BIO chantilly blé d'orge grain de café

124,30€HT
136,73€TTC

44 pièces

COFFRET DOUCEURS D'ENFANCE

Pic guimauve framboise
Croustillant choco pistache
Pomme mentholée et perle bubble tea au kiwi
Croquant de pêche et fraise

106€HT
116,60€TTC

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

58 pièces

COFFRET MIGNARDISES SUCRÉES

Mini chou praliné et noisette croquante
Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat
Intensément caramelia
Boule Cho-cahuète

130,80€HT
143,88€TTC

48 pièces

COFFRET FOURS ROUGES

Fraise aux saveurs d'oranger
Mini tartelette amande et framboise
Mini tartelette fruits rouges
Dôme abricot hibiscus

141,70€HT
155,87€TTC

36 pièces

COFFRET SABLÉ PRESTIGE

sablé citron noir
mignardise pêche et basilic
cheese cake à la mûre
sablé ganache chocolat noir

105,90€HT
116,49€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Lunch sucré

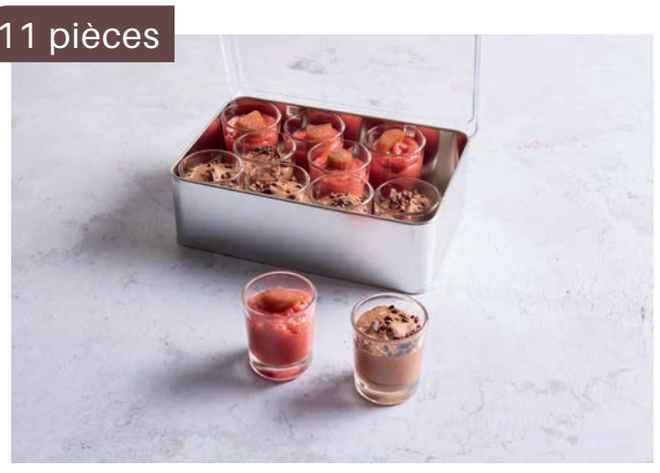
16 pièces

COFFRET MOCHIS

Plateau de mochis mangue
Plateau de mochis haricot rouge

41,50€HT
45,65€TTC

11 pièces



COFFRET LES VERRINES SUCRÉES ESTIVALES

Mini verrine Fraise Rhubarbe
Mini verrine mousse chocolat de Cuba et grué (Local)

44,30€HT
48,73€TTC

16 pièces

COFFRET TARTELETTES AUX FRUITSS ET CHOCOLAT VG

Sablé breton mirabelle lunch
Tartelette framboise lunch
Tartelette chocolat local lunch
Tartelette Pêche lunch

70,10€HT
77,11€TTC

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

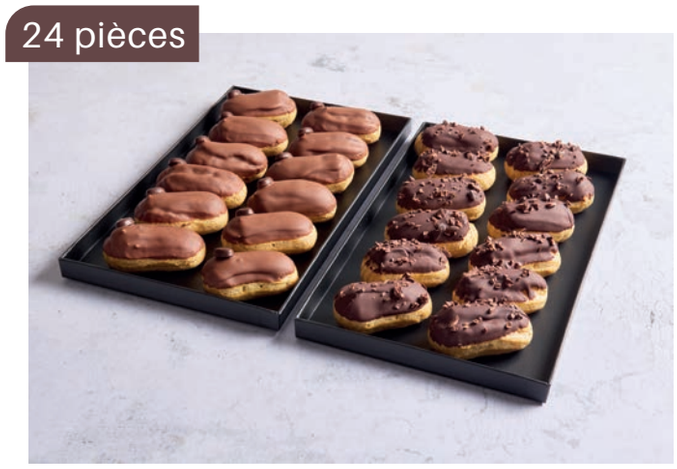
16 pièces

COFFRET MINI BOÎTES BOIS SUCRÉES

Merveilleux chocolat
Tiramisu fraise

72,30€HT
79,53€TTC

24 pièces



COFFRET MINI-ÉCLAIRS CAFÉ ET CHOCOLAT

Mini éclairs au chocolat
Mini éclairs au café

47,70€HT
52,47€TTC

20 pièces

COFFRET FLAN ET BRIOCHE À LA FLEUR D'ORANGER

Flans parisiens lunch
Brioches à la fleur d'oranger

57,60€HT
63,36€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

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

Pour environ 8 personnes

ENTREMET FRAISE RHUBARBE

Couteau inclus

45,60€HT
50,16€TTC

Pour environ 8 personnes

TARTE AUX FRAISES

Couteau inclus

53,30€HT
58,63€TTC

Pour environ 8 personnes

BROWNIE ET CRÈME PRALINÉ

Couteau inclus

26,90€HT
29,59€TTC

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

Pour environ 8 personnes

CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

Couteau inclus

28,60€HT
31,46€TTC

Pour environ 10 personnes

COOKIES GÉANT CHOCOLAT LAIT ET NOISETTE

Couteau inclus

35,70€HT
39,27€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

39 pièces

COFFRET PAUSE DOUCEUR ESTIVALE

Canelé bordelais
Brownie chocolat blanc pistache
Moelleux pomme
Mini moelleux mirabelle
Mini financier aux noisettes
Fondant choco amarena

56,60€HT
62,26€TTC

16 pièces

COFFRET MADELEINES ET FINANCIERS AMANDE

Madeleine lunch
Financier aux amandes

31,50€HT
34,65€TTC

12 pièces

COFFRET BRIOCHES CHOCOLATÉES

Brioches chocolatées au chocolat et noisette
Brioches chocolatées au confit orange

36,90€HT
40,59€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

26 pièces

COFFRET FINGER TARTELETTES ET FINANCIERS

Financier vanille et ganache à la fraise
Financier chocolat et ganache tonka
Tartelette finger chocolat, ganache vanille et larme choco
Tartelette finger vanille, ganache choco passion et crispy passion

61,60€HT
67,76€TTC

24 pièces

COFFRET LES PICS DE FRUITS FRAIS

48,30€HT
53,13€TTC

10 pièces

BOÎTE À COOKIES AU CHOCOLAT LAIT ET NOISETTE

28,90€HT
31,79€TTC

BOÎTE À COOKIES AU CHOCOLAT

À PARTIR DU 29 AVRIL

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

15 pièces

BOÎTE À CANELÉS BORDELAIS

19,90€HT
21,89€TTC

Pour environ 8 personnes

CAKE AUX FRUITSS CONFITS

Couteau inclus

18,20€HT
20,02€TTC

Pour environ 8 personnes

CAKE AUX PRALINES ROSES

Couteau inclus

18,40€HT
20,24€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

Pour environ 8 personnes

GÂTEAU DE VOYAGE AU CITRON

Couteau inclus

13,90€HT
15,29€TTC

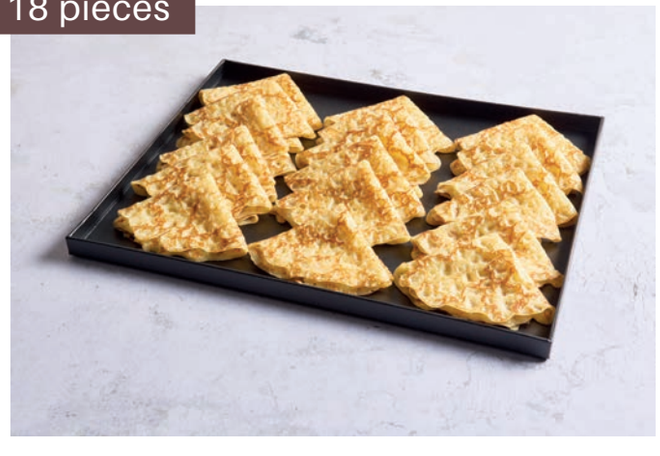
Pour environ 8 personnes

GÂTEAU DE VOYAGE AU CHOCOLAT

Couteau inclus

13,90€HT
15,29€TTC

18 pièces



COFFRET CRÊPES BIO

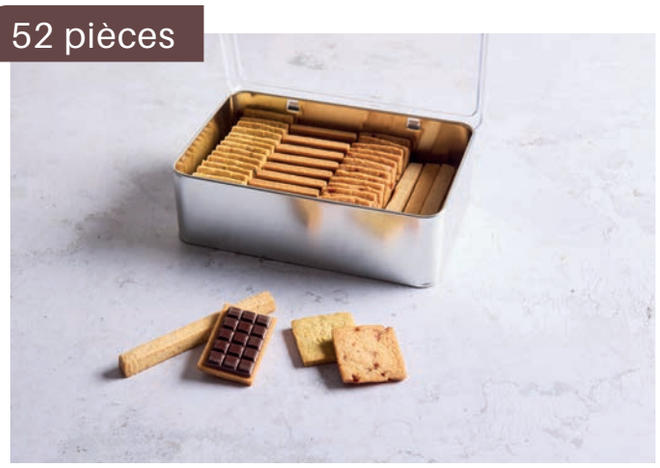
Crêpe BIO au caramel
Crêpe BIO au chocolat et noisette

41,90€HT
46,09€TTC

À PARTIR DU 29 AVRIL

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

52 pièces



LA BOÎTE À PAPILLES

Sablé Petit Ecolier chocolat noir
Finger sablé à la vanille
Sablé pistache aux éclats de pistache
Sablé aux éclats de caramel

61,70€HT
67,87€TTC

12 pièces

BOÎTE DE MACARONS FRAISE ET VANILLE

Macaron four vanille
Macaron four à la fraise

26,80€HT
29,48€TTC

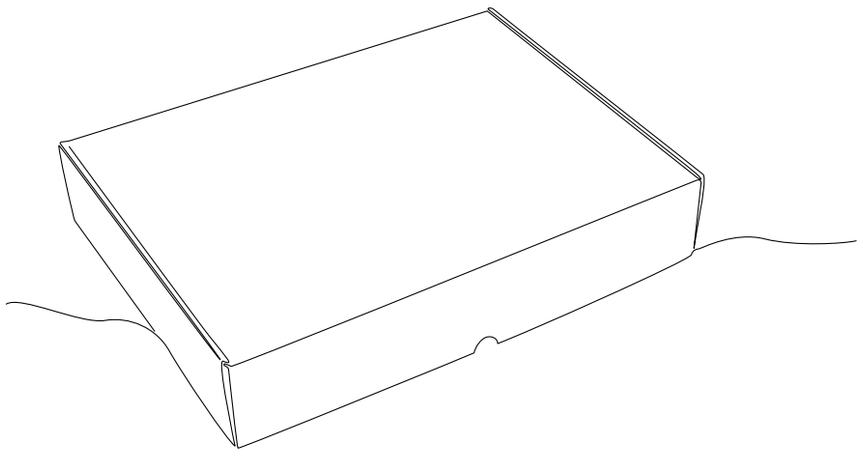
12 pièces

BOÎTE DE MACARONS PISTACHE ET CAFÉ

Macaron four à la pistache
Macaron four au café

26,80€HT
29,48€TTC

PETITS-DEJ & PAUSES



C’est le moment de la journée au cours duquel vous retrouvez vos collègues ou démarrez une réunion client…

Pour qu’il soit parfaitement réussi, agrémentez-le de délicieuses gourmandises sucrées, accompagnées de jus de fruits et/ou d’une boisson chaude. 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

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

À PARTIR DU 29 AVRIL

Pour environ 8 personnes

FORMULE PETIT-DÉJEUNER JOVIAL

·1 jus d'orange Nectars de Bourgogne (75 cl)
·1 eau d'Acqua Panna en verre (75 cl)
·1 thermos de café Fuerte équitable (1 l)
·1 thermos d'eau chaude (1 l)
·1 gâteau de voyage au citron
·1 plateau de brochettes de fruits
·1 plateau de brioches choco-noisette et confit orange
· Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et gobelets

155,90€HT
171,49€TTC

Pour environ 8 personnes

FORMULE PETIT-DÉJEUNER RÉGRESSIF

·1 jus d'orange Nectars de Bourgogne (75 cl)
·1 eau d'Acqua Panna en verre (75 cl)
·1 thermos de café Fuerte équitable (1 l)
·1 thermos d'eau chaude (1 l)
·1 gâteau de voyage au chocolat
·1 plateau de brochettes de fruits
·1 plateau de crêpes BIO
· Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et gobelets

161,10€HT
177,21€TTC

DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

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 d'Acqua Panna en verre (75 cl)
· 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

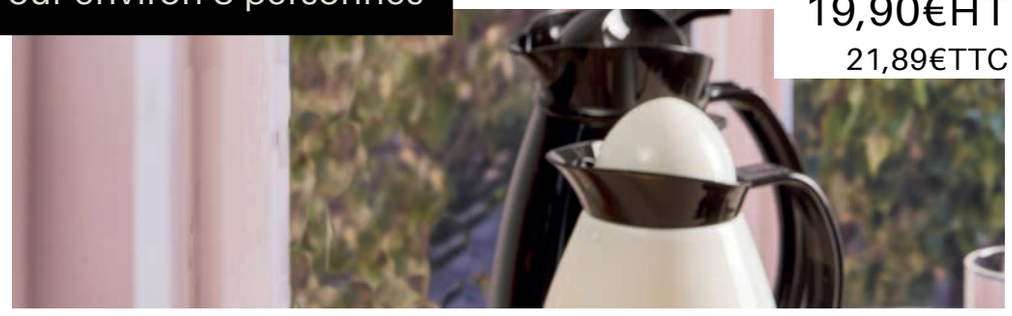
39 pièces

56,60€HT
62,26€TTC

PLATEAU PAUSE DOUCEUR ESTIVALE

Canelé bordelais VG
Brownie chocolat blanc pistache VG
Moelleux pomme
Mini moelleux mirabelle
Mini financier aux noisettes VG
Fondant choco amarena VG

Pour environ 8 personnes



19,90€HT
21,89€TTC

BOX THÉ OU CAFÉ

1 thermos de café Fuerte 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

34,90€HT
41,88€TTC
ÉTUI 12 FLÛTES
à champagne en verre

14,90€HT
17,88€TTC
GOBELETS
en carton
par 100

6,50€HT
7,80€TTC
VERRES
en verre
par 6

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

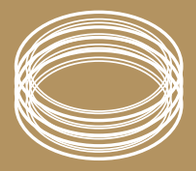
10,90€HT
13,08€TTC
NAPPE INTISSÉ
blanche 1,6x2,4m

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

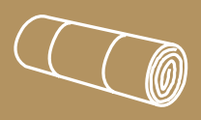
25,50€HT
30,06€TTC
SAC ISOTHERME
et gel pack pour le maintien
de la chaîne du froid
(max 4 coffrets)

8,50€HT
10,20€TTC
TIRE-BOUCHON

3,90€HT
4,68€TTC
PINCE
en bambou
par 20



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



0,55€HT
0,66€TTC
SAC POUBELLE
130 l

4,00€HT
4,80€TTC
LINGETTES
antibactériennes
par 10

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 au poisson cuit et plutôt jeune et frais (Chablis) pour le poisson cru…

Les vins

	HT	TTC
VINS ROUGES 75 cl		
Luberon rouge AOC, BIO	11,50€	13,80€
Blaye Côtes de Bordeaux AOC,	12,50€	15,00€
Ventoux AOC, Marrenon Capella	13,10€	15,72€
Valençay Griottes AOC, Domaine des Moreaux	14,20€	17,04€
VIN ROSÉ 75 cl		
Luberon rosé AOC, Marrenon BIO	11,50€	13,80€
VINS BLANCS 75 cl		
Luberon blanc AOC, Organic BIO	11,50€	13,80€
Bordeaux AOC, Grand Blanc	14,20€	17,04€
Chablis, Domaine Chevallier	23,90€	28,68€

Champagne

Riem Becker 37,5 cl	17,90€	21,48€
Riem Becker 75 cl	34,90€	41,88€

Bière

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

Les boissons fraîches

Vittel 50 cl	2,30€	2,76€
San Pellegrino 50 cl	2,50€	3,00€
Acqua Panna verre 75 cl	4,20€	5,04€
San Pellegrino verre 75 c l	4,60€	5,52€
Coca-Cola 33 cl	2,60€	3,12€
Coca-Cola zéro 33 cl	2,60€	3,12€
Coca-Cola 1,25 l PET	6,90€	8,28€

Nectars de Bourgogne

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

Jus d'orange 1 l - 9,90 € HT - 10,44 € TTC
Jus de pamplemousse rose 75 cl - 8,60 € HT - 9,07 € TTC
Jus de pomme 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 logotés, 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 exigences.

CONTACT

EVÉNEMENTIEL EN NEUTRE
commandes@riembecker.fr
Tél. : 01 45 15 06 84

Nouveau

RIEM BECKER
L'EXPRESS

RIEM BECKER EXPRESS, LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR VOS ÉVÉNEMENTS EN 48H CHRONO

Pour les entreprises soucieuses de simplifier l'organisation de leurs événements, dans un délai court, tout en garantissant une expérience de qualité à leurs invités. Nous proposons des solutions traiteur clé en main, incluant, selon vos besoins, le matériel et le personnel de service, afin de vous permettre de vous concentrer pleinement sur vos clients et collaborateurs. Que ce soit pour une réunion de codir, un moment festif entre collaborateurs, un déjeuner client ou un séminaire, nous vous garantissons une prestation, alliant qualité et rapidité.

Nos menus, pensés pour s'adapter à toutes les exigences, allient saveurs raffinées et présentation soignée, pour des pauses gourmandes qui marquent les esprits.

Faites de chaque instant un moment d'exception avec Riem Becker.

CONTACT

riembecker.fr
01 45 15 06 84
commandes@riembecker.fr

Gustave
PARIS

LE FOOD STORE DU 8E ARRONDISSEMENT

Restauration – traiteur – épicerie fine – cave à vins

C'est le lieu gourmand incontournable du 8e arrondissement de Paris pour tous les moments de la journée. Ici, le bien- manger se pratique sur place, à empor-ter ou en livraison.

Découvrez les recettes de saison miton-nées avec amour et notre terrasse ensoleillée.

Gustave a sélectionné avec soin des produits d'épicerie fine de producteurs de nos régions : les moelleux d'Alsace, les jus de fruits Nectars de Bourgogne, le condiment FuriFuri qui remplace le sel, les tartinables de la Gironde, etc.

En commande sur epicery.com et deliveroo.fr

CONTACT

COMMANDES
72, boulevard Malesherbes Paris 8e
lundi au vendredi de 10h à 21h
malesherbes@gustave-paris.fr
gustave-paris.fr
Tél. : 01 53 76 16 09

Nectars de Bourgogne

NECTARS DE BOURGOGNE PASSION FRUITS !

C'est à côté de Beaune que notre entre-prise, 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 épice-ries 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

E N V I R O N N E M E N T A L

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

É C O N O M I Q U E

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

S O C I A L E T S O C I É T A L

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

RÉCOMPENSE

Médaille de bronze Ecovadis obtenue en septembre 2024
Certification ISO12121 – La RSE dans l'événementiel

DATES CLÉS

22 MAI

Journée internationale de la diversité biologique

8 JUIN

Journée mondiale des océans

16 AU 20 JUIN

Semaine de la Qualité de Vie au Travail

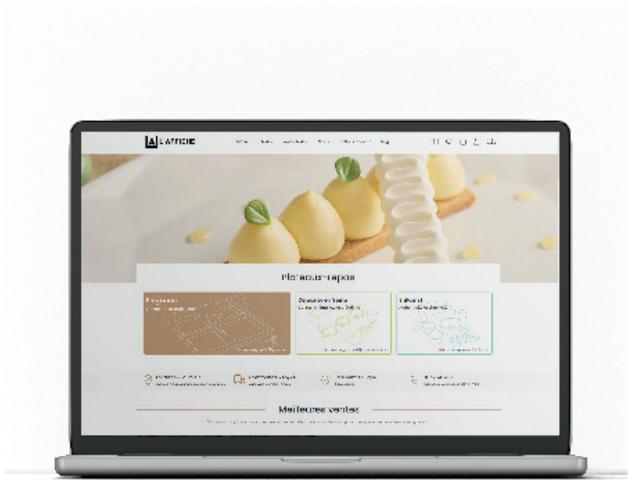
16 AU 22 SEPT

Semaine Européenne de la Mobilité
encourager l'utilisation de modes de transport durables

18 SEPT AU 8 OCT

Semaine Européenne du Développement Durable

L'AFFICHE



AFFICHE.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