

L'AFFICHE



Collection Carte printemps été 2026
Disponible à partir du 7 avril

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

ÉDITO

Le printemps-été marque toujours un nouveau souffle. Une envie de fraîcheur, de légèreté et de convivialité retrouvée autour de la table. Pour cette nouvelle saison, L’Affiche fait évoluer sa carte avec la volonté de proposer une offre plus moderne, plus généreuse et toujours adaptée aux temps forts de l’entreprise.

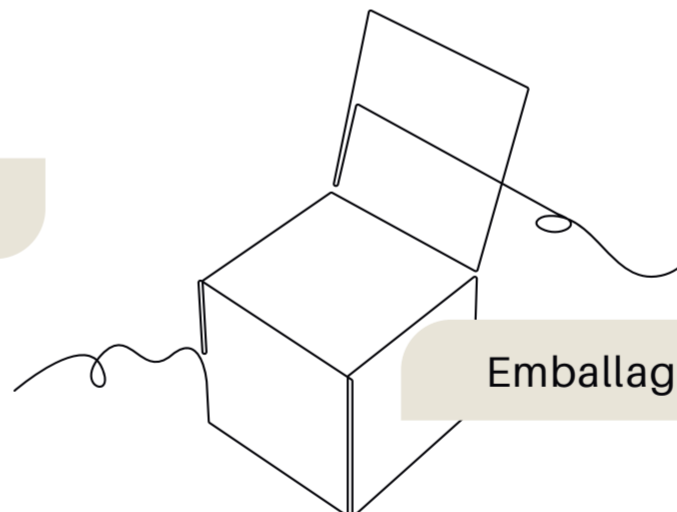
La première nouveauté majeure : notre gamme **salades** prend la place des sandwiches. Plus fraîches, plus gourmandes et plus complètes, elles ont été imaginées comme de véritables recettes signature. Des associations de saison, des textures variées, des assaisonnements travaillés... Une alternative équilibrée et savoureuse pour des pauses déjeuner dynamiques et actuelles.

Autre nouveauté phare de la saison : l’arrivée de la gamme “**Boîte à Chapeau**”. Pensée pour répondre au besoin croissant de partage en entreprise, elle transforme les moments collectifs en expériences conviviales et élégantes. Faciles à disposer et généreuses ces boîtes favorisent l’échange, la spontanéité et le plaisir d’être ensemble.

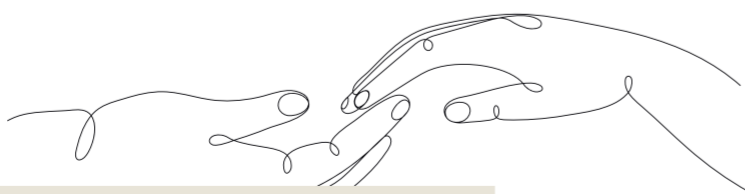
Avec cette carte Printemps-Été, L’Affiche affirme sa volonté d’accompagner vos temps de travail comme vos temps forts, en conjuguant qualité, créativité et sens du collectif. Nous sommes heureux de vous présenter cette nouvelle saison, et impatients de la partager avec vous.



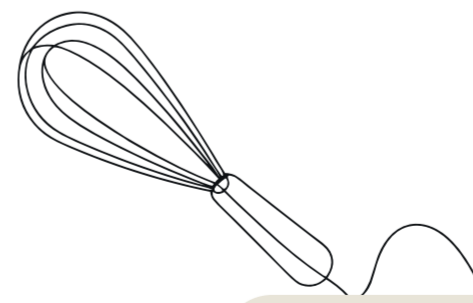
Fabriqués par des chefs



Emballage recyclable



Entreprise solidaire
et inclusive



Recettes de saison
et de qualité





SOMMAIRE

6

PLATEAUX-REPAS ÉLÉGANCE

16

PLATEAUX-REPAS ENFANT

24

GAMME SALADES

30

BOÎTES À CHAPEAUX

36

BUFFETS À PARTAGER

44

COCKTAILS PLATEAUX INDIVIDUELS

64

PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES

68

LA BOUTIQUE

69

LA CAVE

70

LE GROUPE

74

NOS ENGAGEMENTS

INFORMATIONS DE LA COMMANDE À LA LIVRAISON

PASSEZ COMMANDE

Ouvert du Lundi au Vendredi de 8h à 17h30

- Sur notre site internet laffiche.fr
- Par téléphone au **01 76 64 14 36**
- Par mail : plateauxrepas@laffiche.fr

Pour vos commandes de plateaux repas la veille pour le lendemain : avant 16h

Pour vos commandes le week-end dernier délai le jeudi avant 16h

Pour vos commandes les jours fériés dernier délai l'avant-veille avant 16h

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

Nouveau : À partir de 250€ HT d'achat, les frais de livraison vous seront offerts.

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.

Dates de disponibilité des plateaux au plus proche de la saison

Collection printemps été : à partir du 7 avril 2026

Collection éphémère en faim : du 7 avril au 4 mai 2026

Collection éphémère salade : 5 mai au 8 juin 2026

Collection éphémère élégance : du 9 juin au 6 juillet et du 9 septembre au 5 octobre 2026

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*

L A F F I C H E . F R





MIEUX VOUS REPÉRER



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

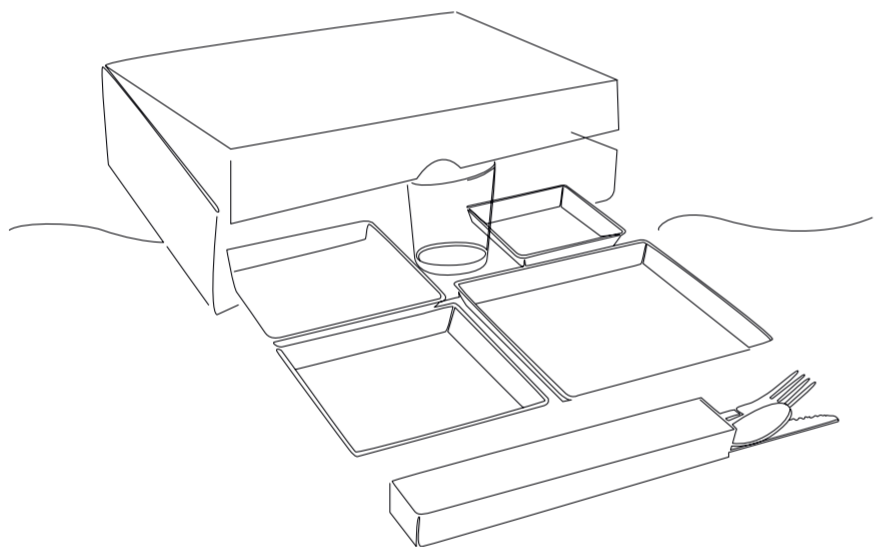


Végétarien

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

P L A T E A U - R E P A S

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.

COMME AU RESTAURANT ET 100% RECYCLABLE





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité



ESCALOPE DE SAUMON, CONDIMENT CAROTTE À LA PISTACHE

ENTRÉE

Salade de melon, concombre et menthe fraîche

PLAT

Escalope de saumon, salade de lentilles Béluga, duo de céleri et condiment carotte à la pistache

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Entremet fraise et basilic

36€HT
39,60€TTC

Dernière minute

38,50€HT
42,35€TTC

WK



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

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

FILET DE POULET RÔTI

ENTRÉE

Salade de tomates anciennes et huile au persil

PLAT

Filet de poulet rôti, boulghour aux légumes
et crème au curcuma

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Tarte chocolat framboise

33€HT
36,30€TTC

Dernière minute

36€HT
39,60€TTC



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

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité



QUASI DE VEAU À L'HUILE DE NOISETTES

ENTRÉE

Tagliatelles de duo de courgettes,
tartare de brocolis à la ricotta

PLAT

Quasi de veau rosé, mousseline de petits pois
et duo d'asperges blanches, copeaux d'asperges
vertes à l'huile de noisette

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Macaron crème à la pistache

37€HT
40,70€TTC

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

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

FILET DE COLIN ET COULIS DE PEQUILLOS

ENTRÉE

Salade de lentilles corail aux légumes croquants
et graines aux canneberges

PLAT

Filet de colin, légumes grillés,
coulis péquillos et roquette

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Panna Cotta à la griotte

33€HT
36,30€TTC



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

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité



TATAKI DE BŒUF

ENTRÉE

Taboulé de maïs aux légumes et crémeux pesto

PLAT

Tataki de bœuf, sauce chimichurri,
houmous au parmesan

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Baba sans gluten et fruits rouges

37€HT
40,70€TTC



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



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

CURRY DE LÉGUMES

ENTRÉE

Salade de carottes chermoula
et graines de courges

PLAT

Curry de légumes au lait de coco, pommes
grenailles et chou romanesco

Sélection de nos fromages affinés

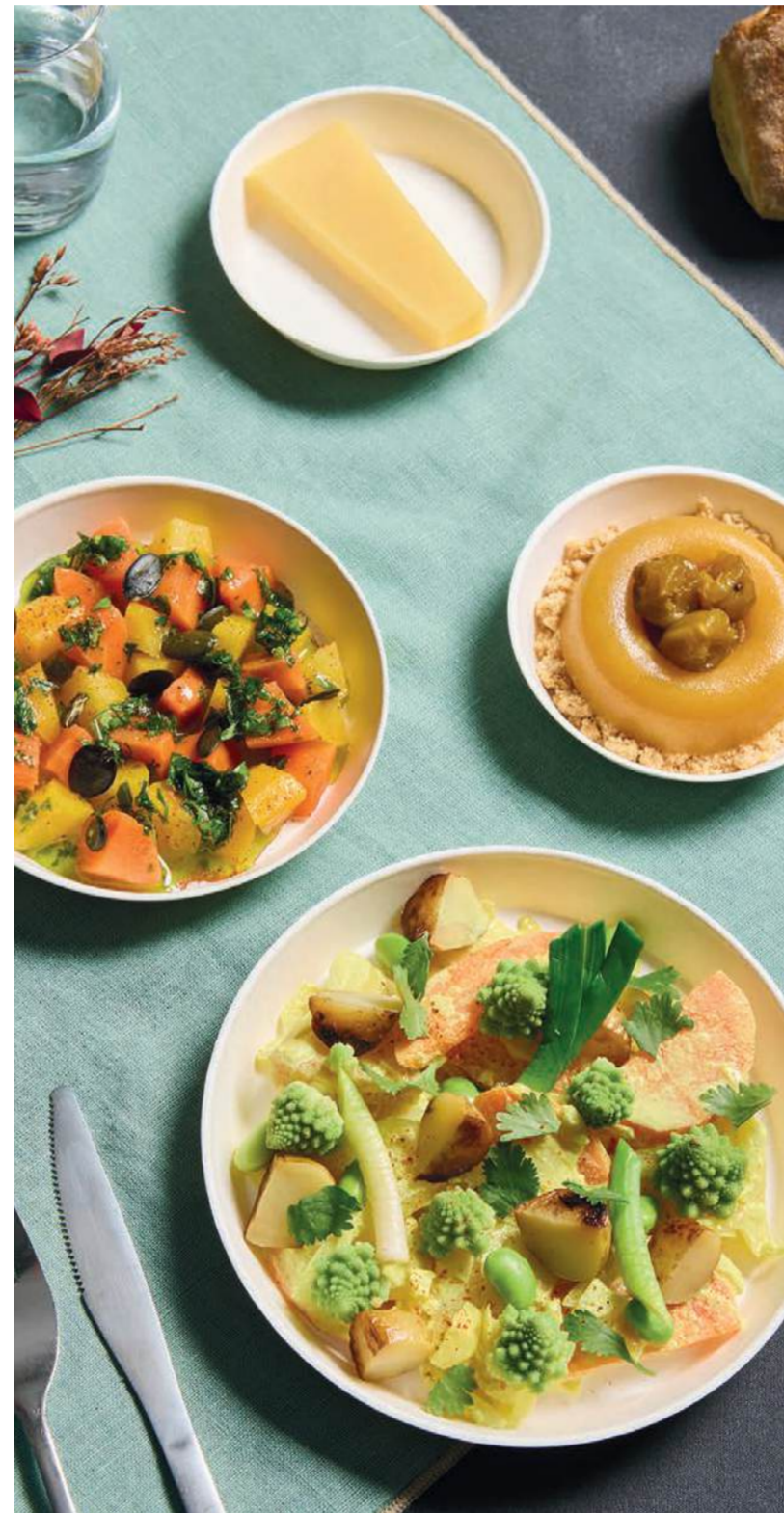
DESSERT

Compotée de mirabelles
et crumble coco

30€HT
33€TTC

Dernière minute

33€HT
36,30€TTC



VG

WK



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

L'AFFICHE

MENUS CAPSULES



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 9 JUIN AU 6 JUILLET

DAURADE,
VIERGE AUX
TOMATES
ET OLIVES

ENTRÉE

Salade de pommes grenailles, crème de yaourt à la moutarde au moût de raisin, pickels d'oignons rouges, barbe de capucin

PLAT

Tian de daurade aux légumes grillés et vierge aux tomates et olives

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Tarte myrtille

37€HT
40,70€TTC



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

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 9 SEPTEMBRE
AU 5 OCTOBRE

BALLOTINE DE SAUMON LAQUÉ TERIYAKI

ENTRÉE

Crostini sardine
caponata aux épines vinettes

PLAT

Ballotine de saumon laqué, sauce teriyaki, salade
de soba à l'huile de sésame

DESSERT

Tarte à la framboise

37€HT
40,70€TTC

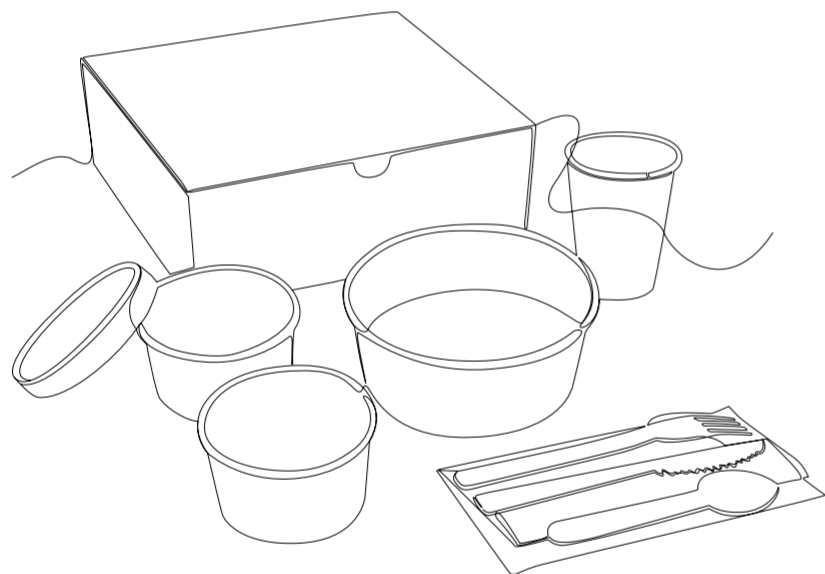


Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.

L'AFFICHE

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

POULET ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS

ENTRÉE
Salade de conchiglie façon risotto

PLAT
Poulet, sauce aux champignons
et pommes grenailles

DESSERT
Tiramisu à la pêche

23€HT
25,30€TTC

Dernière minute

26€HT
28,60€TTC

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

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

V A P E U R D E C A B I L L A U D E T C R U M B L E A U X N O I S E T T E S

ENTRÉE

Gaspacho de tomates et brunoise de concombre

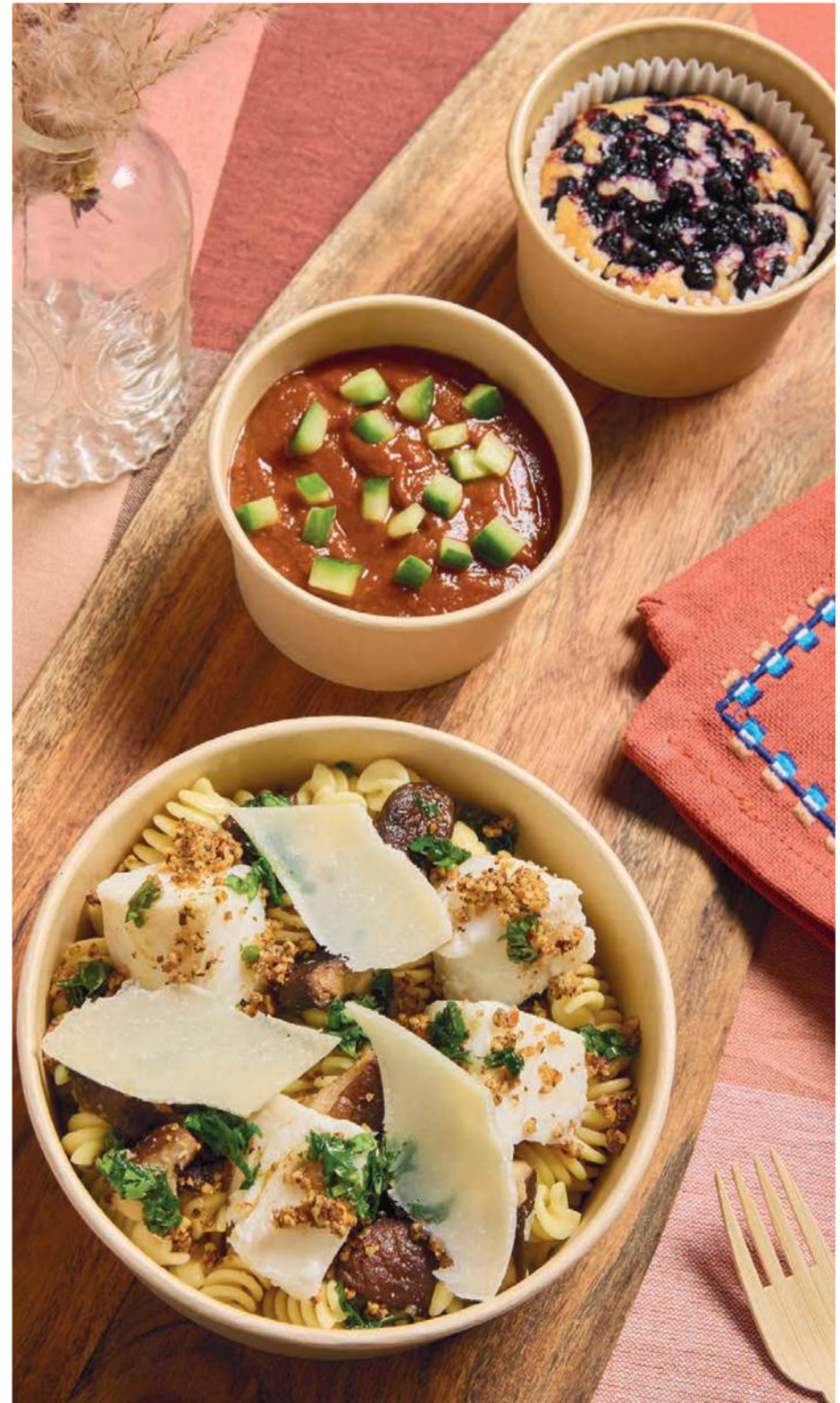
PLAT

Vapeur de cabillaud, salade de fusilli aux
shitakés, sauge et crumble noisette

DESSERT

Muffin à la myrtille

25€HT
27,50€TTC





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

FILET DE LIEU NOIR ET AÏOLI

ENTRÉE

Salade de lentilles aux carottes,
vinaigrette au sésame et soja

PLAT

Aioli de filet de lieu,
medley de légumes et orge perlée

DESSERT

Yaourt grec, gelée d'abricot et corn flakes

23€HT
25,30€TTC

Dernière minute

26€HT
28,60€TTC

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

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

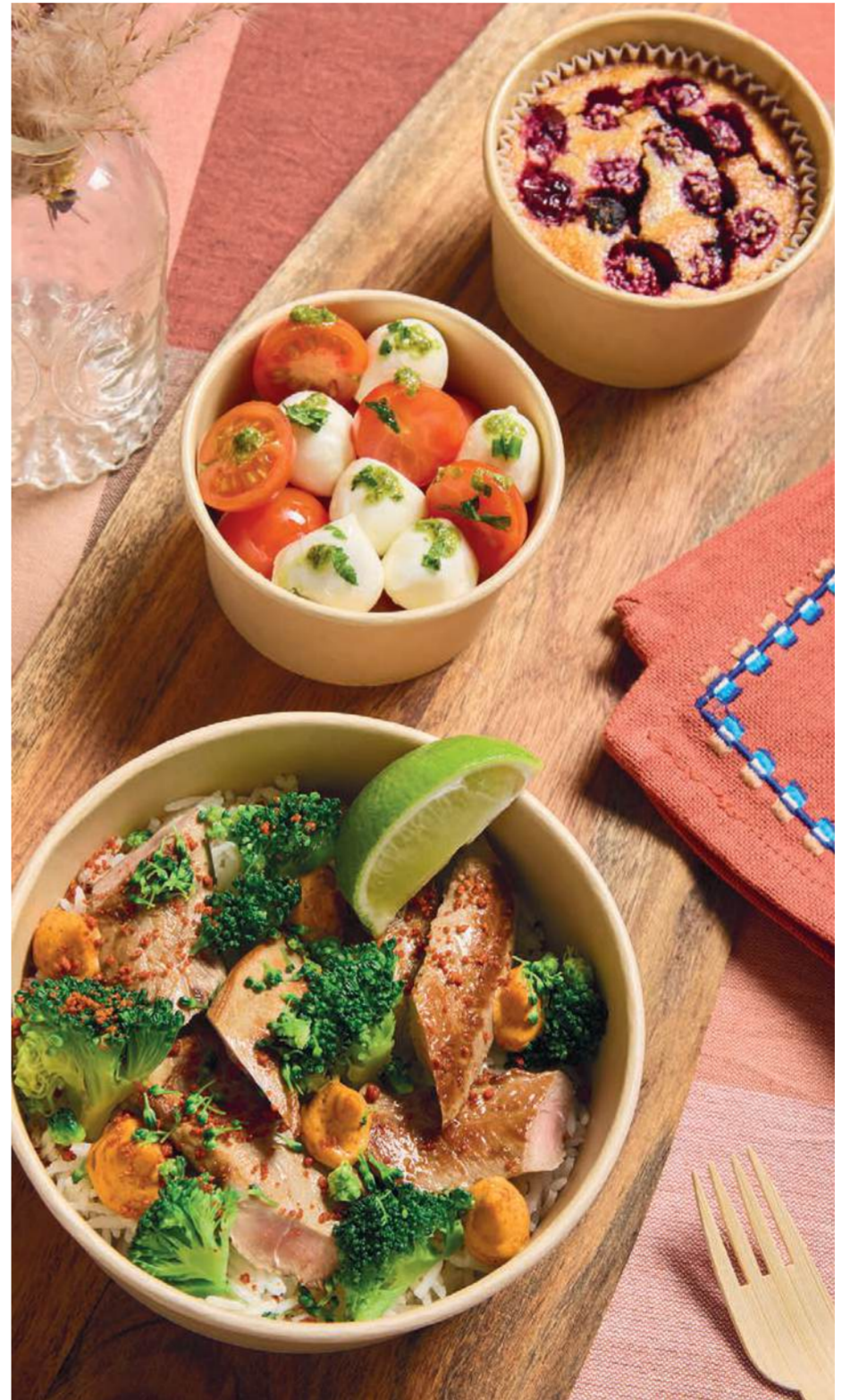
AIGUILLETES DE CANARD AU SATAY

ENTRÉE
Salade de tomates,
mozzarella au pesto

PLAT
Aiguillette de canard au satay,
riz et brocolis rôtis

DESSERT
Clafoutis coco griotte

23€HT
25,30€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 16h
selon disponibilité

POKÉ BOWL VEGAN

ENTRÉE

Taboulé de quinoa rouge
et sauce mélasse épicée

PLAT

Poké bowl riz aux épices,
medley de légumes

DESSERT

Cheese-cake vegan à la fraise

21€HT
23,10€TTC

Dernière minute

24€HT
26,40€TTC

WK





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 7 AVRIL AU 4 MAI

CREVETTES SAUTÉES AU CURRY

ENTRÉE

Velouté de petits pois à la menthe poivrée
et copeaux de parmesan

PLAT

Crevettes sautées au curry,
raita de concombre aux petits pois

DESSERT

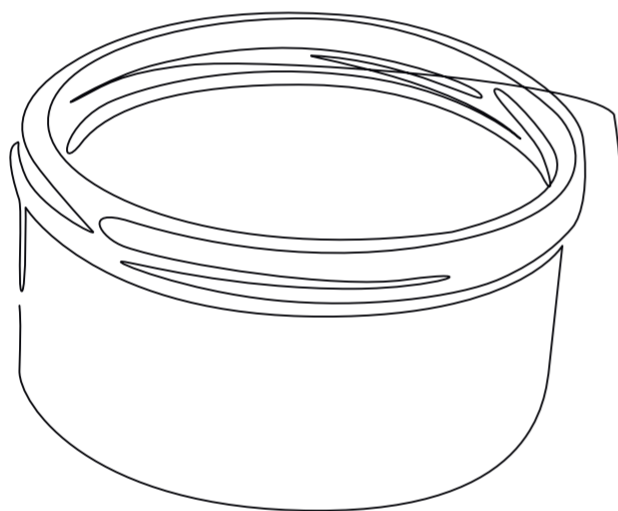
Moelleux aux abricots

25€HT
27,50€TTC



G A M M E

SALADE



Fraîches, généreuses et savoureuses, nos nouvelles Salades sont concoctées pour transformer vos pauses déjeuner en moments gourmands. Chaque recette met en valeur des produits de saison sélectionnés avec soin. Cette saison, elles sont présentées dans un sac en coton réutilisable, pratique, esthétique et écoresponsable, pour un déjeuner facile à emporter et durable.

NOMADE ET GOURMAND 100% RECYCLABLE



L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

SALADE CAESAR

PLAT

Salade caesar au poulet croustillant

Eau 50cl

DESSERT

Muffin à la myrtille

19€HT
20,90€TTC

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



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

SALADE WALDORF

PLAT

Salade waldorf au thon snacké

Eau 50cl

DESSERT

Tiramisu à la pêche

20€HT
22€TTC



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

L'AFFICHE



VG



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

SALADE AUX LÉGUMES GRILLÉS

PLAT

Salade estivale aux légumes grillés

Eau 50cl

DESSERT

Yaourt grec, gelée d'abricot et corn flakes

18€HT
19,80€TTC

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



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 16h
selon disponibilité

DU 5 MAI AU 8 JUIN

SALADE MÉDITERRANÉENNE

PLAT

Salade de boulghour pois chiches,
féta sauce mûsse de grenade

Eau 50cl

DESSERT

Moelleux aux abricots

18€HT
19,80€TTC



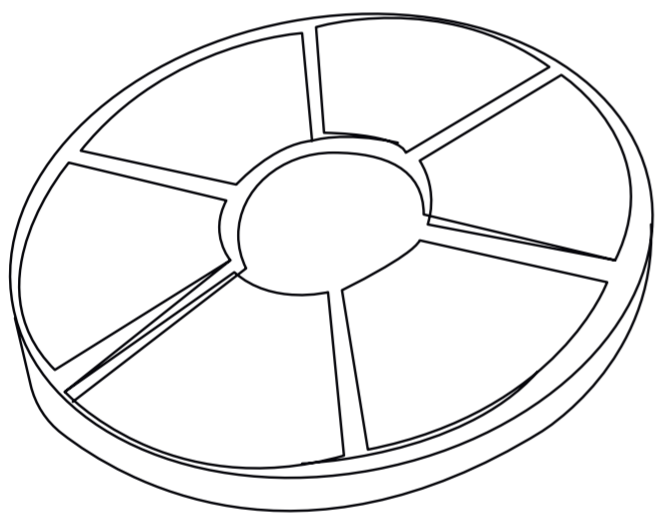
VG

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

L'AFFICHE

BOÎTES

À CHAPEAUX



Trois univers gourmands sont à découvrir : **Voyage au cœur de l'Italie**, pour un tour d'Italie savoureux et généreux ; **Voyage méditerranéen**, qui met à l'honneur les saveurs fraîches et ensoleillées du bassin méditerranéen ; et enfin **Écrin de gourmandise et fraîcheur**, une sélection sucrée pour terminer sur une note légère et festive.

Chaque boîte est conçue pour 12 personnes et rassemble des recettes élaborées par nos chefs à partir de produits de saison soigneusement sélectionnés. Une manière simple et raffinée de partager, célébrer et se régaler au bureau.

*Livré avec : des cuillères en bambou, des pinces en bambou, des petites assiettes en pulpe

LA CONVIVIALITÉ PARTAGÉE 100% RECYCLABLE





DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 16h
selon disponibilité

Pour 12 personnes



VOYAGE AU CŒUR DE L'ITALIE

Briochin chèvre olive taggiasche
Focaccia rillettes aux sardines
Légumes grillés
Tomates et mozzarella au pesto
Poivrons farcis
Charcuterie italienne
Tapenade aux champignons
Pecorino pepato
Olives Taggiasche
Focaccia et gressins

174€HT
191,40€TTC

Prix à la personne

14,50€HT
21,03€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 16h
selon disponibilité

Pour 12 personnes



VOYAGE MÉDITERRANÉEN

186€HT
204,60€TTC

Prix à la personne
15,50€HT
17,05€TTC

Mini pain pita à la grecque
Briochin poulet fumé et caviar d'aubergine
Feuilles de vigne farcies
Falafels
Halloumi grillé
Chou-fleur rôti au paprika
Houmous
Tzatziki
Caviar d'aubergines
Olives Kalamata
Pain pita

L'AFFICHE



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 16h
selon disponibilité

Pour 12 personnes



ÉCRIN DE GOURMANDISE ET FRAÎCHEUR

Melon
Fraises
Pâte de fruits à l'abricot
Pâte de fruits à la fraise
Guimauve à la fleur de sureau
Guimauve à la fraise
Cookie chocolat et noisette
Diamant au chocolat et fleur de sel
Madeleine aux framboises
Cookie aux pistaches
Diamant à la vanille
Madeleine

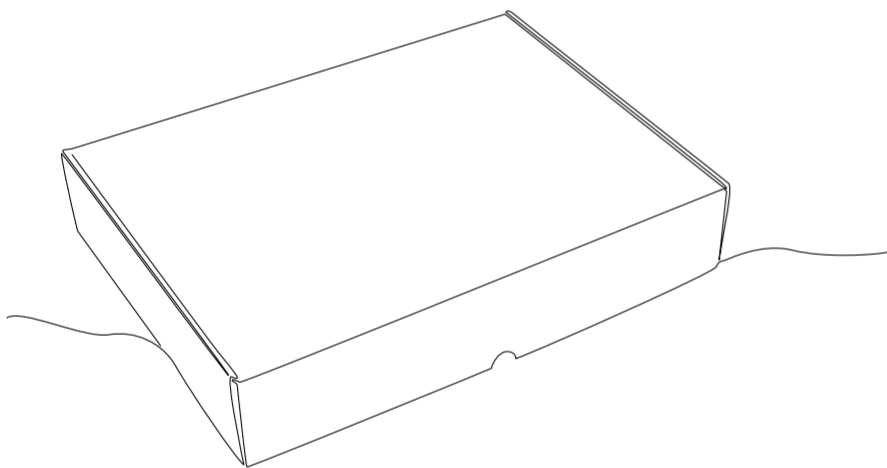
145€HT
159,50€TTC

Prix à la personne
12,08€HT
13,29€TTC



F O R M U L E S

A PARTAGER



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.

V O S R É C E P T I O N S 1 0 0 % R E C Y C L A B L E



Pour 8 personnes



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 12h
selon disponibilité

FORMULE L'AFTERWORK

Planche mixte

Jambon de Bayonne, rosette, Comté,
Camembert, légumes et accompagnements
(pain, sauce aux herbes, fruits, beurre et cornichons)

Coffret Bao et briochin

Bao au bœuf confit, miel soja et pickles de légumes
Briochin au charbon tartare de brocoli à la ricotta

Coffret Clubs sandwiches

Club au pastrami
Club au tartare d'écrevisses

Cake aux tomates, féta et olives

Coffret Brioché

Briochins poulet fumé et caviar d'aubergines
Mini navette au charbon végétal, shitakés et brocoli

Coffret Sablé aux légumes du soleil

285€HT
313,50€TTC

Prix à la personne
35,63€HT
39,19€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 12h
selon disponibilité

COCKTAIL APÉRITIF

Coffret Garden & sea

Mini moelleux mascarpone, pesto et tomate rôtie
Mini bonbon de betterave et radis, crème à la truffe 0,1% (Tuber
aestivum)
Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Pic de saumon gravlax, betterave chioggia et pomme granny

Coffret Grand large

Quenelle de poisson au citron et carotte marinée
Bouchée de céleri rave, mi-cuit de thon au sésame
Cornet végétal de houmous, pois gourmand, olive, carotte
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand, houmous et sa
graine de courge

150€HT
165€TTC

Prix à la personne
18,75€HT
20,63€TTC

Pour 8 personnes



Pour 8 personnes



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 12h
selon disponibilité

DÉJEUNER
À PARTAGER
VIANDE OU POISSON



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 12h
selon disponibilité

DÉJEUNER À PARTAGER VIANDE

Coffret Équilibre gourmand

Pic radis aux 3 poivres, noix pécan & confiture mirabelle au safran
Brochette de bonbon de tomate au basilic
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé
Opéra de paleron de bœuf, frégola et confit de tomate

Coffret Orechiette

Bodegas Orecchiettes façon risotto

Coffret Filet de poulet

Filets de poulet à la crème curcuma

Planche de fromages

Assortiment de fromages français et accompagnements
(pain, fruits et beurre)

Coffret Tiramisu

Bodegas Tiramisu à la pêche

Coffret Gourmandises

Tourbillon de fruits rouges
Sablé à la rhubarbe
Tartelette Pêche
Tartelette chocolat et tonka

Boules de pain, assiettes en pulpe de canne et kits couverts

325€HT
357,50€TTC

Prix à la personne
40,63€HT
44,69€TTC

DÉJEUNER À PARTAGER POISSON

Coffret Garden & sea

Mini moelleux mascarpone, pesto et tomate rôtie
Mini bonbon de betterave et radis,
crème à la truffe 0,1% (Tuber aestivum)
Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Pic de saumon gravlax, betterave chioggia et pomme granny

Coffret Lentilles

Bodegas Lentilles aux carottes

Coffret Saumon

Escalopes de saumon, condiment carotte et pistache

Planche de fromages

Assortiment de fromages français et accompagnements (pain, fruits
et beurre)

Coffret Macaron XL

Macarons crème à la pistache et framboise

Coffret Gourmandises

Tourbillon de fruits rouges
Sablé à la rhubarbe
Tartelette Pêche
Tartelette chocolat et tonka

Boules de pain, assiettes en pulpe de canne et kits couverts

340€HT
374€TTC

Prix à la personne
42,50€HT
46,75€TTC

Pour 8 personnes



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 12h
selon disponibilité

DÉJEUNER À PARTAGER

Coffret Grand large

Quenelle de poisson au citron et carotte marinée
Bouchée de céleri rave, mi-cuit de thon au sésame
Cornet végétal de houmous, pois gourmand, olive, carotte
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand, houmous
et sa graine de courge

Coffret Harmonie

Mini cookie mozzarella tomate basilic
Galette de riz sobacha, tomate et pesto

Planche de la mer

Saumon fumé et mariné, poulpe grillé, sardines à l'huile
et accompagnements (pain, citron, sauce gravlax et beurre)

Coffret T&M

Bodegas Salade de tomates mozzarella au pesto

Coffret Fingers

Finger framboise
Finger mûre
Finger myrtille

Boules de pain, assiettes en pulpe de canne et kits couverts

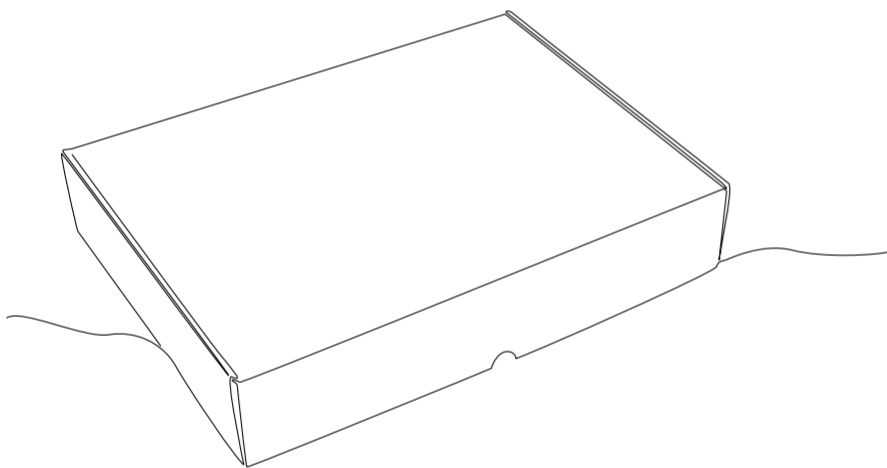
337€HT
370,70€TTC

Prix à la personne

42,13€HT
46,34€TTC



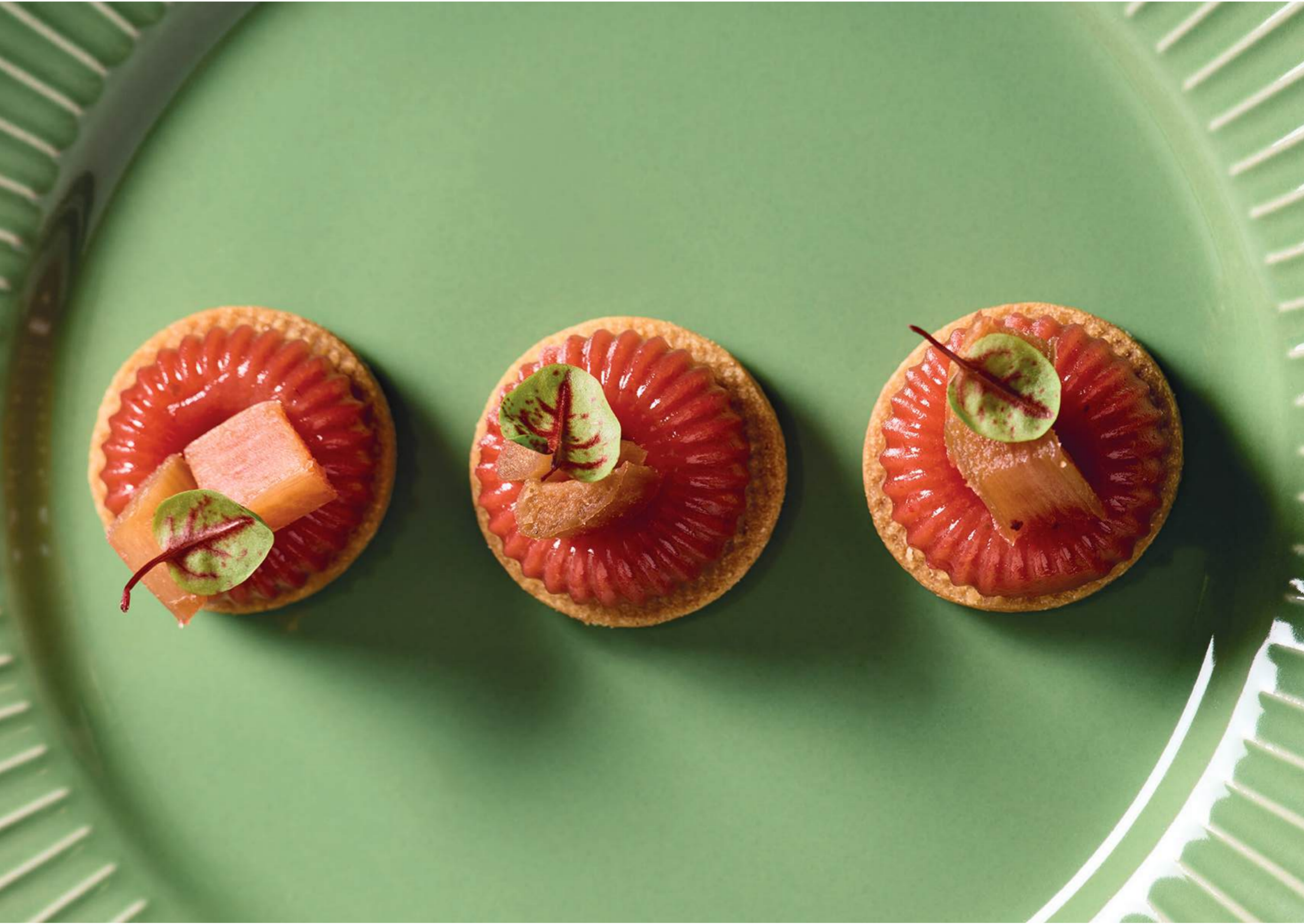
NOTRE OFFRE COCKTAIL



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.

V O S R É C E P T I O N S 1 0 0 % R E C Y C L A B L E



Cocktail salé



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

47 pièces



COFFRET EQUILIBRE GOURMAND

Tacos de tartare de dinde
et paprika fumé
Opéra de paleron de bœuf,
frégola et confit de tomate

Pic radis aux 3 poivres, noix
pécan & confiture mirabelle
Brochette de bonbon de
tomate au basilic

93€HT
102,30€TTC

48 pièces



COFFRET GARDEN & SEA

Blinis à la crevette
et bouillon de crustacés
Pic de saumon gravlax,
betterave chioggia
et pomme granny

Mini moelleux,
crème de mascarpone,
pesto et tomate rôtie
Mini bonbon de betterave
et radis, crème à la truffe

99€HT
108,90€TTC

47 pièces



COFFRET GRAND LARGE

Quenelle de poisson
au citron et carotte marinée
Bouchée de céleri rave,
mi-cuit de thon au sésame

Cornet végétal de houmous, pois
gourmand, olive, carotte (vegan)
Pic de patate douce, croquant de
pois gourmand, houmous et graine
de courge

97€HT
106,70€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

Lunch salé

25 pièces



C O F F R E T B R I O C H É

Briochin au poulet fumé
et caviar d'aubergine

Mini navette au charbon végétal,
shitakés et brocoli au curcuma

72€HT
79,20€TTC

12 pièces

VG



C O F F R E T S A B L É S A U X L É G U M E S D E S A I S O N

Sablé aux légumes de saison

57€HT
62,70€TTC

23 pièces

VG



C O F F R E T M I N I S P A I N S

Mini pain pita à la grecque
Buns œuf dur, carotte, tomate et sucre

59€HT
64,90€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

21 pièces



COFFRET ÉVASION

Lingot de saumon gravlax,
concombre et pickles
d'oignon rouge

65€HT
71,50€TTC

Rice box houmous à l'ail noir
et fève de soja

22 pièces

VG



COFFRET HARMONIE

Mini cookie mozzarella
tomate et basilic

74€HT
81,40€TTC

Galette de riz sobacha,
tomate et pesto

12 pièces



COFFRET FOCCACIA ET CLUB

Club dinde et tapenade
aux champignons

46€HT
50,60€TTC

Focaccia Raita,
concombre, épinard et tomate



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

14 pièces



C O F F R E T B A O E T B R I O C H I N

Bao au bœuf confit,
miel soja et pickles
de légumes

Brioche au charbon
tartare de brocoli
à la ricotta

67€HT
73,70€TTC

12 pièces



C O F F R E T G O U R M A N D

Brioche feuilletée
au pastrami

Wrap végétarien
façon César

68€HT
74,80€TTC

27 pièces



C O F F R E T P L A I S I R

Galette de riz sésame,
poulet crémeux, carotte
et pistache

Roll de concombre,
bœuf fumé et houmous

86€HT
94,60€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité



PLANCHE DE CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries : Jambon de Bayonne, rosette, saucisson sec, pâté et accompagnements (pain, beurre et cornichons)

85€HT
93,50€TTC



PLANCHE DE CHARCUTERIE (BOEUF)

Assortiment de charcuterie de bœuf : Bresaola, cecina, pastrami et accompagnements (pain, moutarde, pickles et beurre)

88€HT
96,80€TTC

VG



PLANCHE DE FROMAGE

Assortiment de fromages français (pain, fruits et beurre)

83€HT
91,30€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité



PLANCHE DE CHIFFONNADE

Assortiment de chiffonnade de jambons : Jambon de Bayonne, jambon de Parme, jambon Serrano (pain, pickles, tomates et beurre)

85€HT
93,50€TTC



PLANCHE DE LA MER

Assortiment de produits de la mer : Saumon fumé et mariné, poulpe grillé, sardines à l'huile (pain, citron, sauce gravlax et beurre)

88€HT
96,80€TTC



PLANCHE MIXTE

Assortiment Jambon de Bayonne, rosette, Comté, Camembert, légumes (pain, sauce aux herbes, fruits, beurre et cornichons) de crudités, fromages et charcuteries

85€HT
93,50€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

8 pièces



C O F F R E T G R E N A I L L E

Bodega pommes grenailles, haricot vert sauce bearnaise

40€HT
44€TTC

8 pièces



C O F F R E T L É G U M E S G R I L L É S

Bodega légumes grillés, coulis piquillos et roquette

50€HT
55€TTC

8 pièces



C O F F R E T F I L E T D E P O U L E T

Poulet à la crème au curcuma

50€HT
55€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

8 pièces

VG



C O F F R E T O R E C H I E T T E

Bodega orechiette façon risotto

46€HT
50,60€TTC

8 pièces

VG



C O F F R E T D E L E N T I L L E S

Bodega lentilles aux carottes, vinaigrette sésame soja

28€HT
30,80€TTC

8 pièces

VG



C O F F R E T T & M

Bodega salade de tomates mozzarella au pesto

42€HT
46,20€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

8 pièces



C O F F R E T D E S A U M O N

Saumon condiment carotte pistache

73€HT
80,30€TTC

8 pièces



Q U I C H E A U S A U M O N

Quiche au saumon, cresson et ail des ours

44€HT
48,40€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité



CAKE SALÉ

Cake tomate féta et olives

17€HT
18,70€TTC

24 pièces



COFFRET CLUBS SANDWICHES

Club au pastrami

Club au tartare d'écrevisse

76€HT
83,60€TTC

Cocktail sucré



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

62 pièces



COFFRET DÉLICE & CHOCOLAT

Sablé tout chocolat
Bonbon chocolat noir
Mendiant
Caissette vanille huile olive

163€HT
179,30€TTC

54 pièces



COFFRET INSTANT FRUITÉ

Sablé fraise rhubarbe
Pic guimauve framboise
Fraise fleur d'oranger
Tartelette abricot bleuets

155€HT
170,50€TTC

30 pièces

VG



COFFRET MINIS CUP CAKES

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

69€HT
75,90€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

85€HT
93,50€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

25 pièces

VG



C O F F R E T G O U R M A N D I S E S

Tourbillon fruits rouges
Sablé rhubarbe
Tartelette choco tonka
Tartelette pêche

102€HT
112,20€TTC

27 pièces

VG



C O F F R E T T R A D I T I O N

Cheese cake fraise
Flan

75€HT
82,50€TTC

25 pièces



C O F F R E T S I G N A T U R E

Opéra
Tropicienne

76€HT
83,60€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

36 pièces

VG



C O F F R E T F I N G E R S

Finger framboise
Finger mûre
Finger myrtille

118€HT
129,80€TTC

24 pièces

VG



C O F F R E T P I C S D E F R U I T S

Pics de fruits frais de saison

48€HT
52,80€TTC

8 pièces



C O F F R E T M A C A R O N X L

Macaron crème à la pistache et framboise

46€HT
50,60€TTC





DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

VG



COOKIE XL PISTACHE

Cookies géant pistache 10 pers (couteau inclus)

36€HT
39,60€TTC

8 pièces



COFFRET TIRAMISU

Tiramisu à la pêche

42€HT
46,20€TTC

8 pièces

VG



COFFRET MUFFIN

Muffin à la myrtille

33€HT
36,30€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 16h
selon disponibilité

8 pièces

VG



C O F F R E T Y A O U R T G R E C

Yaourt grec, gelée d'abricot et corn flakes

33€HT
36,30€TTC

8 pièces

VG



C O F F R E T C L A F O U T I S

Clafoutis coco griotte

31€HT
34,10€TTC

10 pièces

VG



C O F F R E T T A R T E C H O C O F R A M B O I S E

54€HT
59,40€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

37 pièces

VG



C O F F R E T M O E L L E U X

Mini financier à la vanille et amandes
Mini brownie aux noix
Fondant choco amarena
Mini moelleux framboise
Mini moelleux vegan mirabelle

56€HT
61,60€TTC

12 pièces



B O Î T E D E M A C A R O N S C H O C O L A T E T V A N I L L E

27€HT
29,70€TTC

12 pièces

VG



B O Î T E D E M A C A R O N S F R A M B O I S E E T P I S T A C H E

27€HT
29,70€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

16 pièces

VG



BOÎTE À CANNELÉS

Boîte à Cannelés bordelais

20€HT
22€TTC

16 pièces

VG



COFFRET DE VIENNOISERIES

Mini-chaussons aux pommes
Mini-croissants
Mini-pains aux raisins
Mini-pains au chocolat

23€HT
25,30€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité

22 pièces

VG



C O F F R E T S O U V E N I R S D ' E N F A N C E

Mini beignet
Cannelé bordelais

43€HT
47,30€TTC

20 pièces

VG



C O F F R E T F Ê T E F O R A I N E

Mini beignet
Mini donuts

39€HT
42,90€TTC

VG



G Â T E A U D E V O Y A G E A U C H O C O L A T

Gâteau de voyage au chocolat (couteau inclus)

14€HT
15,40€TTC

VG



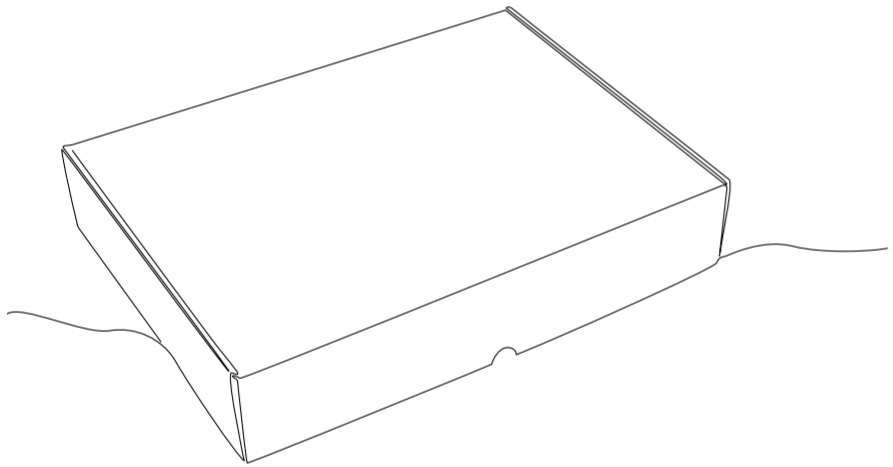
G Â T E A U D E V O Y A G E À L A P I S T A C H E

Gâteau de voyage à la pistache (couteau inclus)

16€HT
17,60€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

LA GOURMANDISE 100% RECYCLABLE





Pour environ 8 personnes

FORMULE PETIT-DÉJEUNER JOVIAL

- Gâteau de voyage au chocolat
- Coffret Pics de fruits frais
- Coffret Moelleux : Mini financier à la vanille & amandes, Mini brownie aux noix, Fondant choco amarena, Mini moelleux framboise, Mini moelleux mirabelle
- Jus d'orange Nectars de Bourgogne 75cl
- Eau Evian 75cl
- Thermos de café équitable 1L
- Thermos d'eau chaude 1L
- 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

- Gâteau de voyage à la pistache
- Coffret Pics de fruits frais
- Coffret Souvenirs d'enfance : Mini beignet, Cannelé bordelais
- Jus d'orange Nectars de Bourgogne 75cl
- Eau Evian 75cl
- Thermos de café équitable 1L
- Thermos d'eau chaude 1L
- Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et gobelets

159€HT
174,90€TTC

Prix à la personne
19,88€HT
21,86€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité



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 Evian (75cl)
- 1 thermos de café Fuerte équitable (1l) et 1 thermos d'eau chaude (1l)
- 16 gobelets en carton
- 8 mélangeurs en bois
- Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et de café décaféiné

70€HT
77€TTC

16 pièces



23€HT
25,30€TTC

PLATEAU VIENNOISERIES

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

37 pièces



56€HT
61,60€TTC

COFFRET MOELLEUX

- Mini financier à la vanille et amandes
- Mini brownie aux noix
- Fondant choco amarena
- Mini moelleux framboise
- Mini moelleux vegan mirabelle

Pour environ 8 personnes



20€HT
22€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



37,00€HT
44,40€TTC
ÉTUI 12 FLÛTES
à champagne en verre



19,00€HT
22,80€TTC
GOBELETS
en carton
par 100



8,00€HT
9,60€TTC
VERRES
en verre
par 6



37,00€HT
44,40€TTC
ÉTUI DE VERRES
12 verres à vin
en verre



6,00€HT
7,20€TTC
ÉTUI DE SERVIETTES
100 serviettes en ouatose
blanches - 20x20



12,00€HT
14,40€TTC
NAPPE INTISSÉ
blanche 1,6x2,4m



2,00€HT
2,40€TTC
ÉTUI À COUVERTS
(écorce de bambou)
individuel



0,80€HT
0,88€TTC
BOULE DE PAIN
INDIVIDUELLE
SUPPLÉMENTAIRE



25,00€HT
30,00€TTC
SAC ISOTHERME
et gel pack pour le maintien
de la chaîne du froid
(max 4 coffrets)



10,00€HT
12,00€TTC
TIRE-BOUCHON



5,00€HT
6,00€TTC
PINCE
en bambou
par 20



3,00€HT
3,60€TTC
ASSIETTES
en fibre de canne
par 10



1,00€HT
1,20€TTC
SAC POUBELLE
130 l



3,00€HT
3,60€TTC
GOBELETS
par 10



3,00€HT
3,60€TTC
KIT COUVERT INOX
Élégance

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 (Lubéron, 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 (Lubéron et Bordeaux) associé au poisson cuit et plutôt jeune et frais (Chablis) pour le poisson cru...

Les vins

	HT	TTC
VINS ROUGES 75 cl		
Lubéron rouge AOC, Marrenon bio	12,00€	14,40€
Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Château La Rose Bellevue	13,00€	15,60€
Ventoux AOC, Marrenon Capella	13,00€	15,60€
Valençay Griottes AOC, Domaine des Moreaux	16,00€	19,20€
VIN ROSÉ 75 cl		
Lubéron rosé AOC, Marrenon bio	12,00€	14,40€
VINS BLANCS 75 cl		
Lubéron blanc AOC, Organic bio	12,00€	14,40€
Bordeaux AOC, Roquefortissime	14,00€	16,80€

Champagne

Riem Becker (75 cl)	37,00€	44,40€
---------------------	--------	--------

Bière

Bière Gallia Paris - LAGER Blonde maltée 33cl	5,00€	6,00€
---	-------	-------

Les boissons fraîches

Vittel 50 cl	3,00 €	3,17 €
San Pellegrino 50 cl	3,00 €	3,17 €
Evian 75 cl	5,00 €	5,28 €
San Pellegrino verre 75cl	5,00 €	5,28 €
Coca-Cola 33 cl	3,00 €	3,17 €
Coca-Cola zéro 33 cl	3,00 €	3,17 €
Coca-Cola 1.25L (pet)	7,00 €	7,39 €



Nectars de Bourgogne

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

- Jus d'orange 75 cl - 9,00 € HT - 9,50 € TTC
- Jus de pamplemousse 75 cl - 9,00 € HT - 9,50 € TTC
- Jus de pomme 75 cl - 9,00 € HT - 9,50 € TTC
- Nectar de pêche BIO 75 cl - 9,00 € HT - 9,50 € TTC
- Nectar d'abricot BIO 75 cl - 9,00 € HT - 9,50 € 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 accompagnées 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

ÉVÉNEMENTIEL 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 48 H 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

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 moult 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





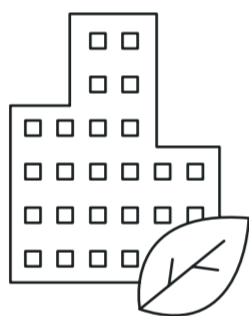


ENVIRONNEMENTAL

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

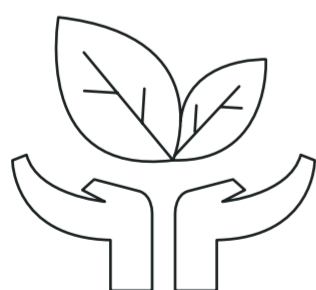


ÉCONOMIQUE

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





R É C O M P E N S E

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

D A T E S C L É S

2 2 M A I

Journée internationale de la diversité biologique

3 0 M A I A U 5 J U I N

Semaine Européenne du Développement Durable

8 J U I N

Journée mondiale des océans

1 5 A U 1 9 J U I N

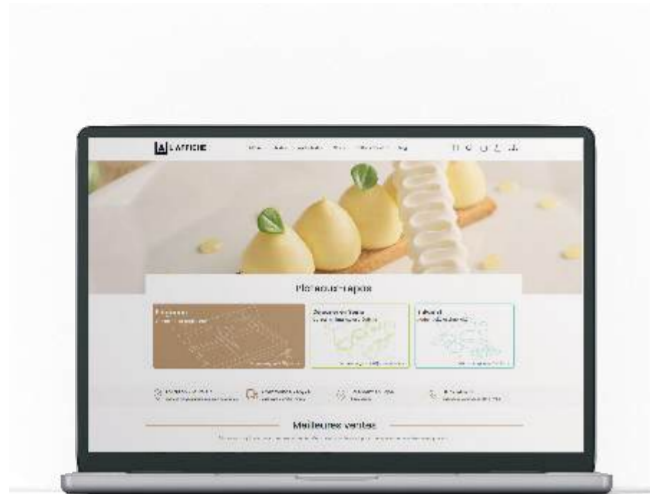
Semaine de la Qualité de Vie au Travail

1 6 A U 2 2 S E P T

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



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



L'AFFICHE



Collection Carte printemps été 2026
Disponible à partir du 7 avril

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

L'AFFICHE



Collection Carte printemps été 2026
Disponible à partir du 7 avril

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