

# Juste à temps.com

## Gourmet



Collection n°19

*Au bureau, le traiteur c'est vous !*



Grâce à  
**Juste à temps  
Gourmet**  
Au bureau, le traiteur  
**c'est vous !**



# Edito

---



## **Le nouveau catalogue de Juste à temps Gourmet est arrivé !**

Spécialisé dans la livraison de repas de Traiteurs, Juste à temps Gourmet vous propose une carte large et variée d'offres de petits-déjeuners, plateaux repas, lunch box, planches à partager ou encore de cocktails clefs en main répondant à tous vos besoins au bureau.

Pour ce nouveau catalogue, nous avons souhaité enrichir notre carte avec l'arrivée de nouveaux Traiteurs et de belles maisons tels que Muffin Corner pour des lunch box innovantes et gourmandes ou encore Myamm avec une offre de plateaux repas Vegan, sans lactose et sans gluten.

Nous avons également élargi notre offre Lenôte désormais présente sur tous les moments de convivialité au bureau, du petit déjeuner aux cocktails en passant par les plateaux repas.

Le point commun de toutes nos offres ? Une sélection rigoureuse de produits frais et de saison réalisés par des Traiteurs parisiens sélectionnés avec le plus grand soin.

Nous sommes également très heureux de vous annoncer le lancement de nouveau site Juste à temps Gourmet qui va vous permettre de commander facilement et directement en ligne.

Vous pouvez également nous appeler **du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 45 02 10 10.**

Vous avez besoin d'une offre sur mesure ? Notre équipe saura vous répondre avec un devis détaillé et individualisé.

Quelle que soit l'occasion ou l'instant à célébrer, chez Juste à temps Gourmet, il y a forcément la formule qui vous convient !

Culinairement,

**Frederic Perseil**  
Directeur de la Restauration  
Groupe Juste à temps

# Sommaire

---

## 6 - Petit déjeuner

Pour des petits-déjeuners conviviaux et réussis



## 12 - Plateaux repas, Coffrets sandwiches & Lunch box

Les plateaux-repas, les coffrets sandwiches & les Lunch box réalisés maison avec des produits frais et de saison

## 70 - Les buffets & Planches à partager

Pour des moments conviviaux et chaleureux en entreprise

## 94 - Les cocktails à partager

Pour des réceptions réussies et de qualité

## 130 - Les boissons conviviales

Pour un moment rafraîchissant





# MAISON LANDEMAINE



## Commande de 30 pièces minimum

La Maison Landemaine c'est avant tout un savoir-faire, une façon de produire traditionnelle. La qualité des produits de la maison repose sur trois principes : utiliser les meilleures matières premières, respecter le rythme naturel des saisons pour choisir les meilleurs produits et appliquer le savoir-faire traditionnel transmis par les Anciens pour produire 100% maison.

Croissant  
**0,66€ ht | 0,73€ ttc**

Pain au chocolat  
**0,66€ ht | 0,73€ ttc**



Pain aux raisins  
**0,66€ ht | 0,73€ ttc**

Briochette nature  
**1,04€ ht | 1,14€ ttc**

Briochette Praline,  
sucre, chocolat  
**1,13€ ht | 1,24€ ttc**



# PETIT DÉJEUNER DU MARCHÉ

Box petit déjeuner pour **5 personnes**

**5** Cookies Montréal, **5** bodegas yaourt à la grecque & granola, **5** brochettes de fruits, **5** jus détox.

**70€ ht | 77€ ttc**



# PETIT DEJEUNER DU CHEF

Réveil en douceur pour **10 personnes minimum**

**Exemple pour 10 personnes**

- 30** mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat et pain aux raisins),
- 1** Thermos de café (arabica moulu pure origine Guatemala Terroir d'Alta Verapas) issu du commerce équitable et biologique, café rond et équilibré,
- 1** Thermos de thé issu du commerce équitable et biologique,
- 2** bouteilles de jus de fruits frais Alain Milliat (orange, pomme),
- 1** Kit gobelets/sucre/touillettes/serviettes/dosette de lait pour 10 pers.

**10,50€ ht | 11,55€ ttc - par personne**

3 mini viennoiseries  
Thé  
Café  
Jus de fruits  
Kit petit déjeuner



# PETIT DEJEUNER DU CHEF

## Réveil tonic pour 10 personnes minimum

### Exemple pour 10 personnes

- 20 mini viennoiseries (duo croissant, pain au chocolat),
- 10 muffins (chocolat et myrtilles),
- 10 mini brochettes de fruits de saison,
- 1 Thermos de café (arabica moulu pure origine Guatemala Terroir d'Alta Verapas) issu du commerce équitable et biologique, café rond et équilibré,
- 1 Thermos de thé issu du commerce équitable et biologique,
- 2 bouteilles de jus de fruits frais Alain Milliat (orange, pomme),
- 1 Kit gobelets/sucre/touillettes/serviettes/dosette de lait pour 10 pers.

**12,90€ ht | 14,19€ ttc - par personne**

2 mini viennoiseries  
1 muffin  
1 mini brochette de fruits  
Thé  
Café  
Jus de fruits  
Kit petit déjeuner



# PETIT DEJEUNER

LENÔTRE  
PARIS

## Coffret petit déjeuner pour 8 personnes minimum

Commande 72h à l'avance

### Exemple pour 8 personnes

- 1 Plateau de 24 Mini viennoiseries assorties (pain au chocolat, croissant, brioche de Menton),
- 1 Thermos de Café 1L,
- 1 Thermos d'eau chaude 1L,
- 2 Jus artisanaux Patrick Font 1L (orange blonde, pomme reinette),
- 8 Sachets de thé,
- 1 Kit : serviettes, gobelets, verre, touillette, sucre, dosette de lait.

**11€ ht | 12,10€ ttc - par personne**

3 mini viennoiseries  
Thé  
Café  
Jus de fruits  
Kit petit déjeuner



# Plateaux & repas

## Coffrets & Sandwich

## Lunch box

# Plateaux repas gamme **eco** responsable

Coffret en kraft non traité et recyclable servi avec des couverts en bambou

## Chataigner (Végétarien)



Hommos, huile d'olive Bio, pitas croustillantes au Sumak.  
 Vegan Bowl : Lentilles, carottes rapées, choux Kale, avocat, tofu fumé et graines de courges.  
 Yaourt au lait de soja et herbes fraîches  
 Compote de pommes rhubarbe.

27,50€ ht | 30,25€ ttc



## Cèdre (Poulet)

Salade de Champignons de Paris Comté et herbes fraîches  
 Suprême de volaille fermière mariné et grillé au romarin, pâtes aux aubergines confites  
 Fromages et fruits secs  
 Crème chocolat, éclats d'amandes caramélisées.

29€ ht | 31,90€ ttc

# Plateaux repas gamme **eco** responsable

Coffret en kraft non traité et recyclable servi avec des couverts en bambou

## Sequoia (Rôti de Bœuf)

Spaghetti d'endives, poire et Gorgonzola.  
Chiffonnade de rôti de boeuf, Parpadelles aux asperges vertes, crème citron.  
Fromages et fruits secs.  
Gourmandises aux pommes.

**31,50€ ht | 34,65€ ttc**



## Accacia (Saumon)

Carpaccio de fenouil, dés d'avocat au poivre rose, huile d'olive citron.  
Dos de saumon rôti, fricassée de courgettes et pois gourmands.  
Duo de fromages et fruits secs.  
Fondant au chocolat.

**31,50€ ht | 34,65€ ttc**



# Plateaux repas gamme **eco** responsable

Coffret en kraft non traité et recyclable servi avec des couverts en bambou

## Figuier (Canard)

Foie gras au poivre de Sichuan sur pain d'épices.  
Emincé de filet de canard, fricassé de pommes charlotte, champignons des bois.  
Duo de fromages et fruits.  
Tartelette aux figues.

**33€ ht | 36,30€ ttc**



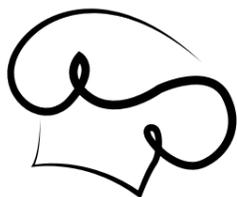
## Erable (Dorade)

Quinoa, Tartare de courgette, betterave et chou fleur, huile d'olive Bio, citron.  
Filet de dorade royale sauce vierge, Crumble de tomates au pesto.  
Duo de fromages et fruits.  
Tarte aux poires.

**33€ ht | 36,30€ ttc**



# Plateaux repas gamme du Chef

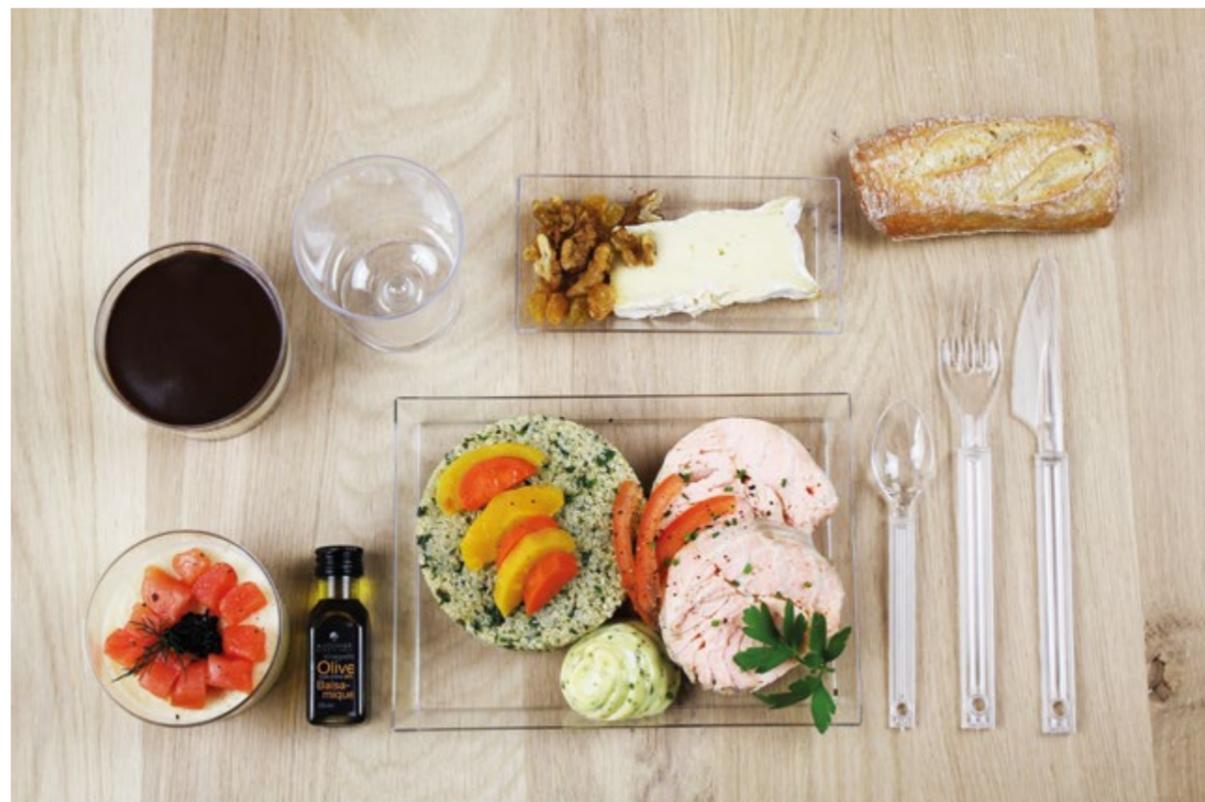


## Salt Lake City (Saumon)

Crèmeux de chou-fleur, dès de saumon fumé, perles harenga.  
Darne de Saumon frais, quinoa aux herbes fraîches, carottes colorées.  
Notre fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P.  
Délice mousse mascarpone, cœur caramel, nappage gourmand au chocolat sur dacquoise noisette.

Une multitude de recettes pour cette sélection de plateaux-repas réalisés maison avec des produits frais et de saison

30,50€ ht | 33,55€ ttc



## Nagano (Poulet)

Carioca de brocolis, douceur de chèvre, glaçage au poivron.  
Filet de poulet doré, pommes de terres grenailles et légumes verts.  
Notre fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P.  
Tiramisu au confit d'ananas, craquant spéculoos.

30,50€ ht | 33,55€ ttc



2 variétés par commande uniquement

# Plateaux repas gamme du Chef



## Végétarien sans gluten (Tofu frit)



Pois cassés et lentilles condimentés.  
Cubes de tofu frits, quinoa aux herbes fraîches et légumes verts.  
Notre fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P.  
Moelleux pommes et châtaignes façon végan.

Une multitude de recettes pour cette sélection de plateaux-repas réalisés maison avec des produits frais et de saison

30,50€ ht | 33,55€ ttc



## Vancouver (Cabillaud)

Thon crèmeux façon traiteur et chlorophylle de cresson.  
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, cannelloni de fromage frais aux légumes.  
Notre fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P.  
Tartelette canadienne garnie aux noix de pécan, caramel et sirop d'érable.

33€ ht | 36,30€ ttc



2 variétés par commande uniquement

# Plateaux repas gamme du Chef



## Albertville (Boeuf mariné)

Une multitude de recettes pour cette sélection de plateaux-repas réalisés maison avec des produits frais et de saison

Salade d'avocat, mangue et crevette.  
Finesse de bœuf mariné, pomme Anna et roquette.  
Notre fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P.  
Tartelette à la crème d'orange.

**33€ ht | 36,30€ ttc**



## Turin du chef (Veau rôti)

Râpé de carotte, dès de mangue et graines de courge torrifiées.  
Rond de veau rôti et son jus, polenta à l'huile d'olive, girolles.  
Notre fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P.  
Crumble poire chocolat.

**34€ ht | 37,40€ ttc**



2 variétés par commande uniquement

# Plateaux repas gamme du Chef



## Sochi (Boeuf mariné)

Une multitude de recettes pour cette sélection de plateaux-repas réalisés maison avec des produits frais et de saison

Délice de potiron, pétale de magret fumé  
Filet de poulet jaune et sa poêlée d'hiver.  
Notre fromage sélectionné A.O.C et/ou A.O.P.  
Tartelette aux pommes, croustillant praliné-chocolat blanc.

**34€ ht | 37,40€ ttc**



2 variétés par commande uniquement

# Plateaux repas gamme du Marché



Une cuisine ultra fraîche,  
en provenance directe du  
marché le matin même

## Coffret du marché

Le choix entre 3 plateaux différents :

**Végétarien, Poisson, Volaille**

La composition d'un plateau :

Une entrée, un plat, un fromage, du pain, un dessert, une mignardise,  
des couverts en inox et une serviette rafraîchissante

**37,50€ ht | 41,25€ ttc**

Il n'y a pas de carte définie, les plateaux repas  
sont réalisés avec les produits du marché  
achetés le matin même.



# Plateaux repas gamme du Marché



Une cuisine ultra fraîche,  
en provenance directe du  
marché le matin même

Vous recherchez des plateaux repas du marché avec des menus déjà  
définis, nous avons ce qu'il vous faut !

## Paris

(Rôti de Boeuf)

Salade de lentilles vertes du Puy & Magret de canard fumé.

Rôti de Boeuf, pommes grenailles & légumes verts croquants.

Fromage, pain.

Tarte façon Mont-blanc.

**35€ ht | 38,50€ ttc**



# Plateaux repas gamme du Marché



Une cuisine ultra fraîche,  
en provenance directe du  
marché le matin même

Il n'y a pas de carte définie, les plateaux repas  
sont réalisés avec les produits du marché  
achetés le matin même.

## Tokyo

(Gambas rôties)

Salade de fèves au soja avec méli mélo de betteraves crues.

Gambas rôties & salade Thai.

Fromage, pain.

Salade d'agrumes au thé vert matcha.

**35€ ht | 38,50€ ttc**



# Plateaux repas gamme du Marché



Une cuisine ultra fraîche,  
en provenance directe du  
marché le matin même

Vous recherchez des plateaux repas du marché avec des menus déjà  
définis, nous avons ce qu'il vous faut !

## Turin du marché

(Lissé de chou-fleur)



Salade de quinoa, rubans de légumes & vinaigrette framboise.

Lissé de chou-fleur, fleurettes de romanesco, choux rôtis au cumin.

Fruits frais.

Mini-brookie sans gluten, crème chocolat au lait.

**35€ ht | 38,50€ ttc**



# Plateaux repas gamme du Marché



Une cuisine ultra fraîche,  
en provenance directe du  
marché le matin même

Il n'y a pas de carte définie, les plateaux repas  
sont réalisés avec les produits du marché  
achetés le matin même.

## Milan (Burratina)

Salade de Rissoni, copeaux de parmesan, basilic & chiffonnade de bresaola.  
Burratina, lissé d'artichauts & noisettes torréfiées.  
Fromage, pain.  
Tarte aux noisettes du Piémont & confit de myrtille.

**35€ ht | 38,50€ ttc**



# Plateaux repas gamme du Marché



Une cuisine ultra fraîche,  
en provenance directe du  
marché le matin même

Vous recherchez des plateaux repas du marché avec des menus déjà  
définis, nous avons ce qu'il vous faut !

## Miami (Filet de volaille jaune)

Crème de maïs, oeuf poché & roquette.  
Filet de volaille jaune, purée de panais, hâtelet de légumes pot-au-feu.  
Fromage, pain.  
Tarte passion & meringue croquante.

**35€ ht | 38,50€ ttc**



## La maison Lenôtre

« Faire vivre et partager notre patrimoine de la gourmandise à la Française, afin d'offrir à tous nos hôtes une expérience de **plaisir unique**, des plus **petits moments d'hédonisme quotidiens aux véritables moments d'exception** » telle est la promesse de la Maison Lenôtre.

Chaque jour, les Chefs de la Maison Lenôtre perpétuent **l'esprit de Gaston Lenôtre**, en sublimant et réinventant le meilleur du patrimoine pâtissier et culinaire Français et en l'adaptant aux goûts et aux désirs d'aujourd'hui.

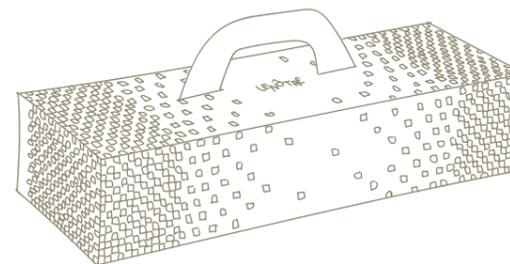
Nous considérons la gastronomie comme un art qui exige rigueur et précision dans les gestes, comme dans la sélection et **le respect** des bons ingrédients (frais, de saison, bruts, issus des meilleures origines). Cette approche nous permet d'offrir à nos clients des créations toutes gourmandes, esthétiques et élégantes.



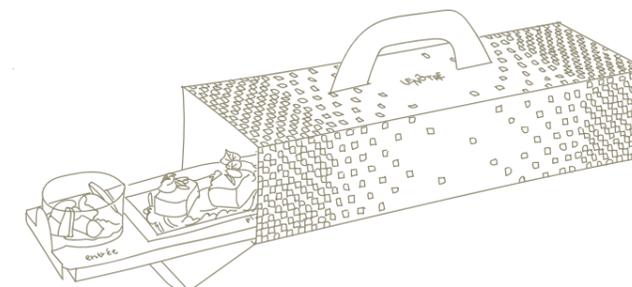
### Priorité au naturel !

Ces coffrets gourmands et équilibrés déclinent des recettes créatives de l'entrée au plat jusqu'au dessert. Les produits de saison sont sublimés, les saveurs se conjuguent à l'unisson.

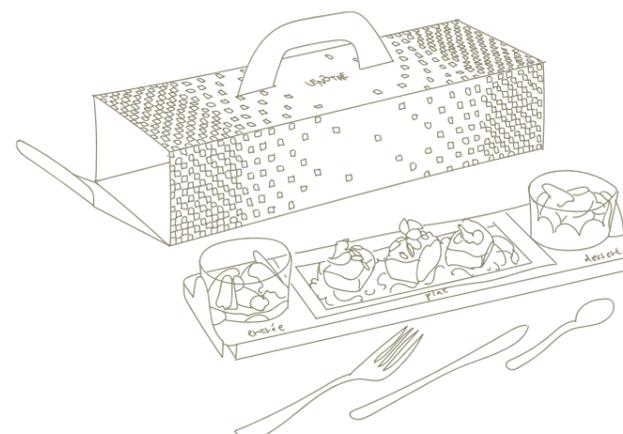
1 - Emportez



2 - Découvrez



3 - Dégustez !



# Coffret déjeuner gamme



*Urbaine et chic, la petite boîte qui recèle des trésors de gourmandise ...*

Choisissez les saveurs qui vous ressemblent parmi les 3 coffrets proposés.

Entrée, plat, dessert accompagnés de 2 petits pains individuels et d'une pochette avec couverts et serviette.

*La pause repas façon lunch box !*

**À commander la veille jusqu'à 16h**



# Coffret déjeuner gamme



## Autour de la Volaille

Le thon en crémeux et gourmandise de piquillos à la passion  
La volaille à la sauce diable, pommes de terre aux appétits  
Les agrumes en crémeux, coulis abricot, poire et orange  
Un petit pain bûcheron et un petit pain céréales.

**23,90€ ht | 26,29€ ttc**



# Coffret déjeuner gamme



## Autour du Cabillaud

Les légumes d'hiver en caponata, faisselle au paprika  
Le cabillaud à la sauce homardine, gourmandise de lentilles  
La poire et les fruits noirs, mousse légère façon « Fontainebleau »  
Un petit pain bûcheron et un petit pain céréales.

**23,90€ ht | 26,29€ ttc**



# Coffret déjeuner gamme



## Autour du Veau

Les lentilles en salade gourmande et croquante  
Le quasi de veau à la sauce moutarde, légumes d'un pot-au-feu  
Le chocolat et le caramel en crémeux, dés de brownies  
Un petit pain bûcheron et un petit pain céréales.

**23,90€ ht | 26,29€ ttc**





*La gourmandise servie sur un plateau !*

Entrée, plat, fromage du jour et dessert accompagnés de 2 petits pains individuels et d'une gourmandise Lenôtre.

Élégant et pratique, le coffret est facile à ouvrir en se transformant en set de table !

**À commander la veille jusqu'à 16h**



**La gastronomie livrée au bureau, c'est possible !**

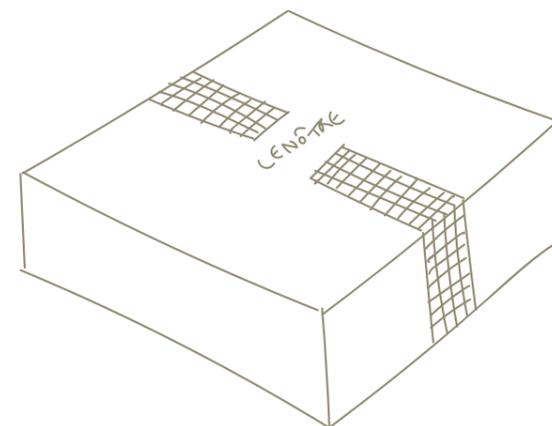
élaborés chaque jour dans nos cuisines, les plateaux-repas sont un véritable hymne à la gourmandise.

Les Chefs ont tout spécialement travaillé leurs recettes pour que la dégustation soit optimale : légère, conviviale et pratique.

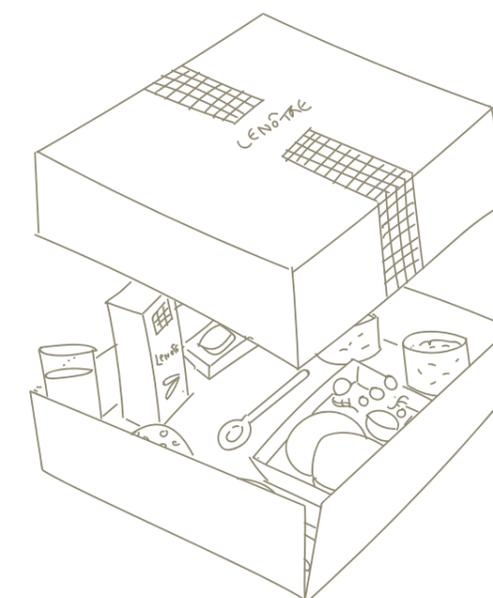
Véritable repas complet, l'équilibre est parfait...

Avec une entrée, un plat, un fromage et un dessert, le repas d'affaires au bureau ne sera que plaisir.

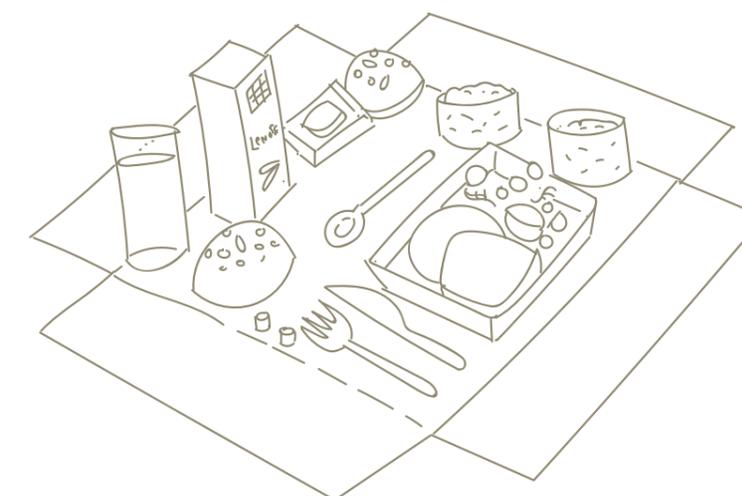
1 - Recevez



2 - Installez



3 - Dégustez !



# Plateaux repas gamme



## Le Délicieux

- Le thon en crémeux et gourmandise de piquillos à la passion
- La volaille au curry et mousseline de patate douce miellée
- Le fromage du jour
- Le chocolat et le caramel en crémeux, dés de brownies
- La gourmandise Lenôtre.

**29,90€ ht | 32,89€ ttc**



Commande en Last Minute : 

Plateaux disponibles avec une composition non définie, selon les produits du jour. Précisez simplement volaille et/ou poisson

# Plateaux repas gamme



## L'Insolite

- Les légumes d'hiver en caponata, faisselle au paprika
- Le saumon à l'orange, duo d'endives onctueuses et croquantes
- Le fromage du jour
- La poire et les fruits noirs, mousse légère façon « Fontainebleau »
- La gourmandise Lenôtre.

**31,50€ ht | 34,65€ ttc**



Commande en Last Minute : 

Plateaux disponibles avec une composition non définie, selon les produits du jour. Précisez simplement volaille et/ou poisson

# Plateaux repas gamme



## Le Vitalité



- L'avocat et le pamplemousse, crémeux de haricots rouges
- Les légumes croquants façon blanquette
- Le fromage du jour
- La poire et les fruits noirs, mousse légère façon « Fontainebleau »
- La gourmandise Lenôtre.

**32,50€ ht | 35,75€ ttc**



# Plateaux repas gamme



## La Gourmandise

- Le thon en crémeux et gourmandise de piquillos à la passion
- Le veau en quasi, graines de sarrasin comme un risotto
- Le fromage du jour
- La vanille et le cassis en finger, coulis de fruits noirs
- La gourmandise Lenôtre.

**33,50€ ht | 36,85€ ttc**



# Plateaux repas gamme



## Le Généreux

- Le veau et ses carottes en deux façons
- Le bœuf à la sauce Satay, riz noir gourmand
- Le fromage du jour
- Le chocolat et le caramel en crémeux, dés de brownies
- La gourmandise Lenôtre.

**33,50€ ht | 36,85€ ttc**



# Plateaux repas gamme



## L'Élégant

- Les crevettes à la mangue, panna cotta d'oignons doux
- Le cabillaud et sa gourmandise de céleri, mousseline de panais
- Le fromage du jour
- Les agrumes en crémeux, coulis abricot, poire et orange
- La gourmandise Lenôtre.

**34,50€ ht | 37,95€ ttc**



# Plateaux repas gamme



## Le Délicat

- Les crevettes à la mangue, panna cotta d'oignons doux
- Les noix de Saint-Jacques juste voilées, mousseline de panais
- Le fromage du jour
- Le duo de citrons en tartelette, meringue dorée au four
- La gourmandise Lenôte.

**35,50€ ht | 39,05€ ttc**



# Repas haut de gamme



## Midi Prestige

### Entrée au Choix

- Millefeuille de mozzarella et bressaola
- Inspiration de légumes d'hiver
- Verrine œuf mollet à la florentine

### Plat à réchauffer en assiette porcelaine (au four ou au micro ondes)

- Plats susceptibles de changer en fonction de la disponibilité*
- Filet de cabillaud sauce vierge, mousseline de pommes de terre
- Emincé de veau aux olives
- Lasagne de légumes.

### Dessert

- Feuille d'automne
- Barquette aux marrons
- Belle andalouse.

### La Gourmandise Lenôte

**40€ ht | 44€ ttc**



- Entrée
- Plat à réchauffer
- Dessert
- Gourmandise Lenôte

Commande 72h en avance

# Plateaux repas gamme *mydam* Mon aliment bonheur

## Ardeur (Vegan - Sans gluten - Sans lactose)



Salade power aux crudités de saison et oléagineux  
Quinoa à la courge rôtie, champignons, jeunes pousses et cranberries  
Carrot Cake cru à la fleur d'oranger et sa crème de cajou  
Jus de pomme aux épices.



35€ ht | 38,50€ ttc



## Audace (Sans gluten - Sans lactose)

Salade fraîcheur à la courge et radis noir râpés, légumes fermentés, tofu fermenté et graines germées  
Couscous de Millet aux carottes et oignons rôtis, cranberries, noix de cajou, coriandre et cumin  
Crumble de patate douce au citron, miel et purée d'oléagineux  
Jus de pomme aux épices.



35€ ht | 38,50€ ttc

Commande 48h en avance  
3 plateaux minimum / commande

# Plateaux repas gamme *mydam* Mon aliment bonheur

## Invincible (Vegan - Sans gluten - Sans lactose)



Tartinade réconfortante de lentilles corail, tomates séchées et lait de coco  
Salade de riz vénéré aux jeunes pousses, betteraves, champignons et oléagineux  
Energy balls aux dattes, noix et coco  
Détox Water au concombre, menthe, citron et gingembre, tonifiante et détoxifiante.



35€ ht | 38,50€ ttc



## Sérénité (Végétarien - Sans gluten)

Pesto de persil aux amandes et parmesan sur toasts sans gluten.  
Salade de lentilles vertes, pommes de terre, jeunes pousses, légumes cuits et oléagineux.  
Cake gourmand sans gluten du jour.  
Kombucha aux fines bulles naturelles.

35€ ht | 38,50€ ttc

Commande 48h en avance  
3 plateaux minimum / commande

# Plateaux repas Libanais



# Plateaux repas Libanais



## Libanais végétarien (Moujadra)

Entrée: Houmous, Moutabal, Taboulé, Feuilles de vignes farcies, haricots plats cuisinés  
Plat: Moujadara (purée de lentilles et riz) avec labné aux concombres  
Accompagnements: falafel, sambousek fromage, fatayers épinards  
Desserts: 3 pièces de baklawa.

**26€ ht | 28,60€ ttc**



## Libanais chawarma (Poulet)

Entrée: Houmous, Moutabal, Taboulé, haricots plats cuisinés  
Plat: Poulet mariné cuit à la broche à feu doux et découpé en fine lamelle  
Accompagnements: falafel, fatayers épinards  
Desserts: Mouhalabieh - Flanc à l'eau de fleur d'oranger et eau de rose.

**27,50€ ht | 30,25€ ttc**

Last Minute possible :   
suivant quantités



## Libanais kafta (Agneau)

Entrée: Moutabal, haricots plats cuisinés  
Plat: Brochettes de Kafta d'agneau et salade  
Accompagnements: Safiha d'agneau, sambousek fromage  
Desserts: Mouhalabieh - Flanc à l'eau de fleur d'oranger et eau de rose.

**30€ ht | 33€ ttc**



Last Minute possible :   
suivant quantités

# Lunch box



## Lunch box poulet crudités

Sandwich poulet crudités  
Salade Coleslaw  
Tartelette citron meringuée.

**10,50€ ht | 11,55€ ttc**



# Lunch box



## Lunch box tomate mozzarella

Sandwich tomate mozzarella  
Salade coleslaw  
Tartelette Passion Framboise.

**10,50€ ht | 11,55€ ttc**



Le sandwich de votre choix accompagné d'une entrée et d'un dessert !  
C'est la solution idéale pour les déjeuners rapides, pratiques et gourmands.

## Lunch Box marin

Sandwich thon crudités  
Salade Pickles  
Paris Brest.

**10,50€ ht | 11,55€ ttc**



# Lunch box



## Lunch muffin végétarien (Vegan)



- 1 Muffin Vegan: Tomate, mélange de poivrons, pommes de terre, salade verte et sauce à la tomate
- 1 Salade Vegan: Pousse d'épinard, pois chiche, quinoa et grenade
- 1 Salade de fruits frais de saison.

14,50€ ht | 15,95€ ttc



## Lunch muffin poulet (Poulet)



- 1 Muffin : Cream cheese, poulet mariné aux olives, mozzarella, tomate, salade verte et sauce pesto
- 1 Salade de tomates cerise et tomates d'antan, pesto & basilic, crème de balsamique
- 1 Crème citron crumble.

14,50€ ht | 15,95€ ttc



Last Minute possible : suivant quantités

# Lunch box



## Lunch muffin saumon (Saumon fumé)



- 1 Muffin : Saumon fumé, fromage fouetté échalotes & herbes, tomates, oignons frits et sauce aneth-citron
- 1 Salade de pommes de terre, olives, tomates cerise, oignons rouges, origan et basilic
- 1 Compote de pommes caramélisées et crumble.

14,50€ ht | 15,95€ ttc



## Lunch muffin pastrami (Pastrami)



- 1 Muffin : Pastrami, coleslaw, cornichons, moutarde au miel
- 1 Salade de Coleslaw
- 1 Cookie pépites de chocolat.

14,50€ ht | 15,95€ ttc



Last Minute possible : suivant quantités

# Lunch box USA

## Lunch Box USA - Végé (Végétarien)



Coleslaw et ses herbes fraîches  
Ciabatta, tomates, mozzarella, basilic frais, crème de balsamique  
Tiramisu speculos framboise.

**18,50€ ht | 20,35€ ttc**



Last Minute possible  
suivant quantités

# Lunch box USA

## Lunch Box USA - Poulet (Poulet)

Salade romaine, parmesan, champignons, bresaola  
Ciabatta, pesto, poulet grillé, aubergines, jeunes pousses  
Panna cota et coulis de fruits rouges.

**18,50€ ht | 20,35€ ttc**



## Lunch Box USA - Pastrami (Pastrami)

Coleslaw et ses herbes fraîches  
Ciabatta, Pastrami grillé, oignons  
caramélisés, moutarde miel, cream  
cheese  
Crumble aux pommes.

**18,50€ ht | 20,35€ ttc**

Last Minute possible  
suivant quantités



# Lunch box USA

## Lunch Box USA - Bresaola (Bresaola)

Salade Caesar, poulet grillé, croustons, parmesan, tomates cerises

Ciabatta, roquette, bresaola, parmesan  
Cheese cake et coulis de fruits rouges.

**18,50€ ht | 20,35€ ttc** 🛵



## Lunch Box USA - Saumon (Saumon)

Salade Quinoa, féta, grenade, avocats

Ciabatta, saumon fumé, cream cheese,  
oignons rouges, avocat

Crumble aux pommes.

**18,50€ ht | 20,35€ ttc** 🛵



Last Minute possible  
suivant quantités : 🛵

# Lunch box du marché

Le sandwich de votre choix accompagné  
d'une entrée et d'un dessert !  
C'est la solution idéale pour les déjeuners  
rapides, pratiques et gourmands.

## Lunch box du marché

Il n'y a pas de carte définie, les lunch box sont réalisées avec les produits du marché achetés le matin même.

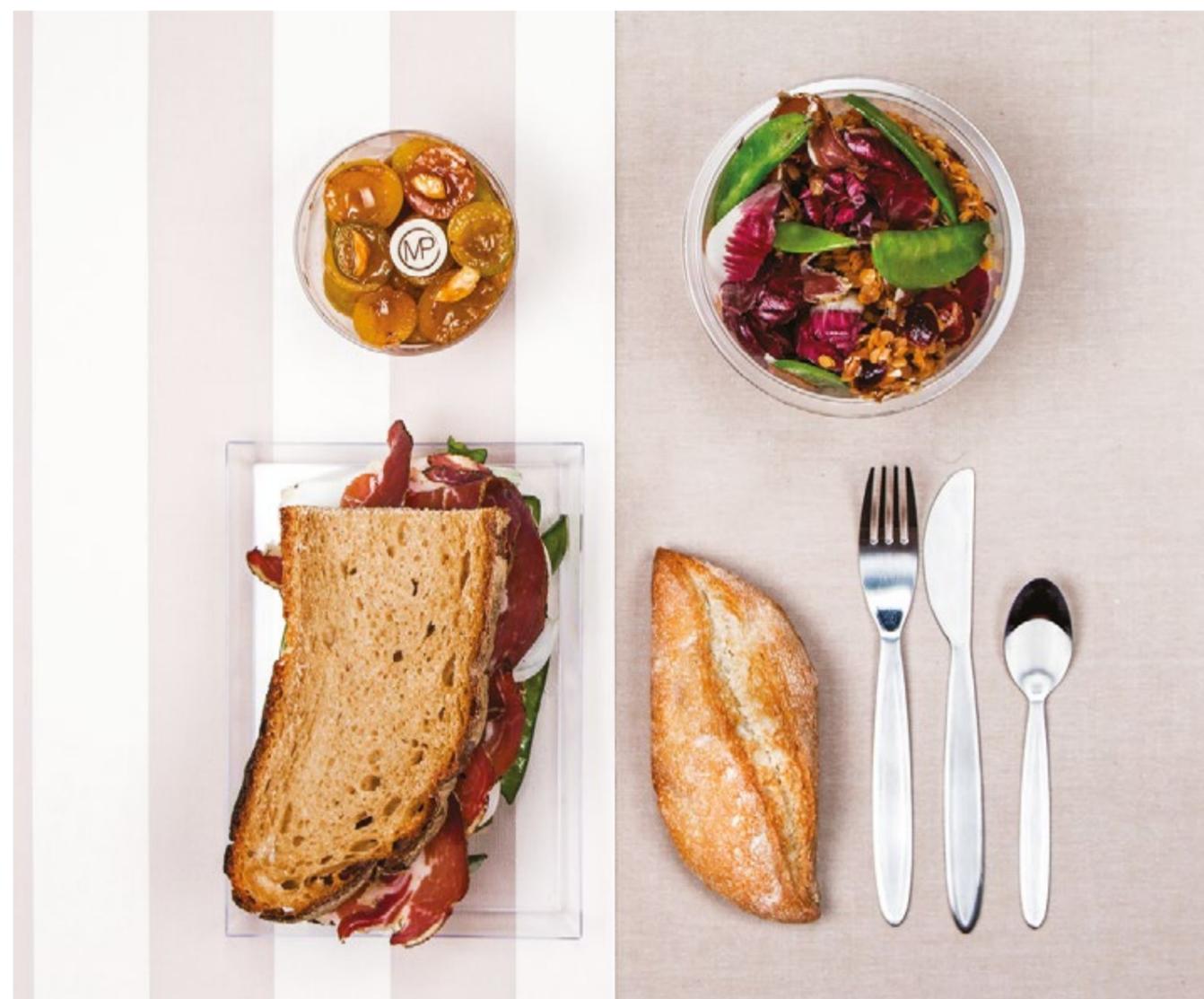
3 lunch box différentes (sandwich) :

**Végétarien, Poisson, Volaille**

La composition d'une lunch box :

Une salade, un sandwich (pain polaire, pain aux céréales, pain de mie), un dessert, des couverts jetables, une serviette, le tout proposé dans un sac kraft.

**19€ ht | 20,90€ ttc**



# Lunch box du chef

## Coffret assiette DORE (Filet de poulet)

Filet de poulet doré, penne tricolores, billes de mozzarella, basilic, huile d'olive, tomate confite.  
Yaourt de Normandie aux fruits.  
Pain individuel.

**16€ ht | 17,60€ ttc**

Coffret assiette proposé avec un petit pain, une serviette, un set de couverts en bambou, un verre et une assiette en carton recyclable.



## Coffret assiette MER (Saumon)

Salade de tagliatelles au saumon fumé.  
Effeillé de saumon frais.  
Panna cotta au caramel beurre salé  
Pain individuel.

**16€ ht | 17,60€ ttc**



# Lunch box du chef

## Coffret assiette EPICURIEN (Fêta marinée)

Douceur de fêta marinée au basilic, oeuf mollet, croquant de courgette  
Fromage blanc aux poires  
Pain individuel.

**16€ ht | 17,60€ ttc**

Coffret assiette proposé avec un petit pain, une serviette, un set de couverts en bambou, un verre et une assiette en carton recyclable.



Choix limité à 2 recettes de coffrets par commande

# Lunch box du chef

Coffret assiette proposé avec un petit pain, une serviette, un set de couverts en bambou, un verre et une assiette en carton recyclable.

## Coffret assiette HEDONISTE

(Boeuf)

Tendre de rumsteak, assortiment d'antipasti.  
Mousse au chocolat.  
Pain individuel.

**16€ ht | 17,60€ ttc**



# Lunch box du chef

Coffret assiette proposé avec un petit pain, une serviette, un set de couverts en bambou, un verre et une assiette en carton recyclable.

## Coffret assiette VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

(Quinoa)

Quinoa aux herbes fraîches, légumes verts, tofu  
Salade de fruits frais  
Pain individuel sans gluten.

**16€ ht | 17,60€ ttc**



Choix limité à 2 recettes de coffrets par commande

# Lunch box du chef

Minimum de commande :  
6 Lunch box identiques

## Foch

- 1 Sandwich baguette
- 1 Dessert
- 1 Bouteille Evian 33cl.

**11€ ht | 12,10€ ttc**

## Wagram

- 1 Bodega de salade composée
- 1 Sandwich baguette
- 1 Dessert
- 1 Bouteille Evian 33cl.

**15€ ht | 16,50€ ttc**



# Lunch box

LENÔTRE  
PARIS

## Midi Gourmand

### Salade du jour 150g

- Salade de pommes de terre aux appétits
- Salade de crevettes et pamplemousse
- Terrine de courgettes, menthe et coulis de tomate

### Sandwich au choix

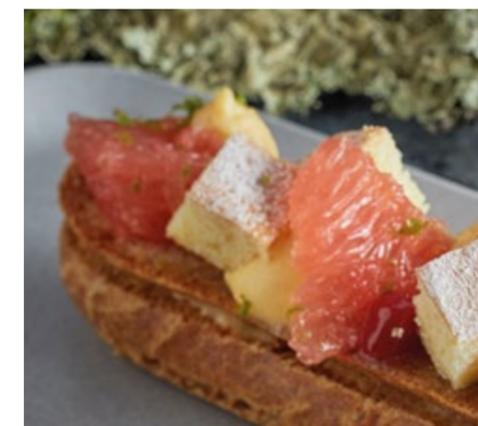
- Pain des bois carpaccio
- Viennois crémeux thon
- Pain de mie aux 2 pains, tomate, salade et œuf (végé)
- Viennois saumon fumé

### Dessert au choix

- Eclair gourmand aux agrumes
- Shuss aux poires et caramel
- Belle andalouse

### La Gourmandise Lenôtre

**24€ ht | 26,40€ ttc**



Commande 72h en avance

# Lunch box **LINA'S** — PARIS —

## Plumier SALADE (Salade)

- 1 Panier salade (recette du jour)
- 1 Dessert
- 1 Boisson canette.

**16,36€ ht | 18€ ttc**



## Plumier CLUB (Club sandwich)

- 1 club froid  
(jambon, comté, thon / ou mozza tomate, pistou)
- 1 Salade moyenne
- 1 Dessert
- 1 Boisson canette.

**18,09€ ht | 19,90€ ttc**



# Lunch box **LINA'S** — PARIS —

## Plumier COMPLET (Club sandwich)

- 1 sachet de chips
- 1 club froid  
(jambon, comté, thon / ou mozza tomate, pistou)
- 1 petite Salade
- 1 Dessert
- 1 Boisson canette.

**18,09€ ht | 19,90€ ttc**



# Coffrets sandwichs gamme du chef

Composez vous même votre coffret avec les différentes variétés de sandwichs :

COFFRET 5 personnes  
- 10 mini sandwichs

COFFRET 10 personnes  
- 20 mini sandwichs

COFFRET 15 personnes  
- 30 mini sandwichs

COFFRET 20 personnes  
- 40 mini sandwichs

**50€ ht | 55€ ttc**

**100€ ht | 110€ ttc**

**150€ ht | 165€ ttc**

**200€ ht | 220€ ttc**

Les recettes sont susceptible de varier

Sandwich aux crudités et pain de mie tomaté



Sandwich au saumon fumé, crudités, sauce aux crevettes et pain de mie blanc



Sandwich roastbeef, crudités et pain polaire



Sandwich au saumon frais, crème citronnée et pain polaire



Sandwich à l'indienne (poulet sauce curry) et pain de mie aux céréales



Sandwich ail & basilic à la provençale - 100% végétarien, pain foccacia



Sandwich jambon de Paris, crudités et pain polaire

# Coffrets sandwichs gamme gastronome

**1 Coffret pour 5 personnes 57,50€ ht | 63,25€ ttc**

**20 mini sandwichs – soit 4 mini sandwichs par personne**

**1 seule variété au choix par plateau**

**Coffret club pour 5 personnes**  
(Sandwich triangle)

Ce coffret est composé de 20 mini sandwichs triangle (1 seule variété)

**Les recettes disponibles :**

- Club œufs crudités
- Club Dinde, cheddar, tomate
- Club Poulet crudités
- Club Thon crudités
- Club Parme pesto, tomates, roquette
- Club saumon, concombre, cream cheese.



**Coffret Ciabatta et Focaccia pour 5 personnes**  
(Sandwich triangle)

Ce coffret est composé de 20 mini sandwichs (1 seule variété)

**Les recettes disponibles :**

- Focaccia Parme, pesto et roquette
- Focaccia, Bresaola, ricotta de brebis, roquette
- Focaccia Tomate confite, ricotta, olives, basilic
- Ciabatta Tomates, mozzarella, basilic
- Ciabatta, jambon rostello, et salade croquante
- Ciabatta, crème d'artichaut et légumes grillés.



# Coffrets sandwichs gamme **LINA'S** — PARIS —

## LE FROMAGER

Cantal, beurre aux noix, roquette.  
Mozza, pesto, tomate.  
Munster Geromé AOP, beurre au cumin.

**38,18€ ht | 42€ ttc**

### Coffrets Sandwiches

**1 coffret pour 5 personnes**

1 coffret se compose de 32 mini sandwichs



## LE VEGETARIEN

Feuille nori, oeuf, avocat, mayo, wasabi.  
Vegan charcut linck.  
Mozza, pesto, tomate.

**40€ ht | 44€ ttc**



# Coffrets sandwichs gamme **LINA'S** — PARIS —

## LE VEGAN



Vegan cheddar, tapenade d'artichauts.  
Tofu, soja, moutarde, carotte, chou chinois.  
Vegan charcut linck.

**40€ ht | 44€ ttc**

### Coffrets Sandwiches

**1 coffret pour 5 personnes**

1 coffret se compose de 32 mini sandwichs



## AU GRE DES SAISONS

Speck, ricotta.  
Poulet sauce taouk.  
Chèvre bûche, confiture de figues,  
noix.

**40,91€ ht | 45€ ttc**



# Coffrets sandwichs gamme **LINA'S** — PARIS —

## LE CLUB

Dinde, bacon, laitue iceberg, tomate.  
Jambon, mimolette, laitue iceberg, tomate.

**40,91€ ht | 45€ ttc**

## Coffrets Sandwiches

**1 coffret pour 5 personnes**

1 coffret se compose de 32 mini sandwichs



## L'ANGLAIS

OEuf, bacon, mayonnaise.  
Saumon fumé, fromage blanc, ciboulette.  
Jambon, comté, beurre.

**40,91€ ht | 45€ ttc**



# Coffrets sandwichs gamme **LINA'S** — PARIS —

## Coffrets Sandwiches

**1 coffret pour 5 personnes**

1 coffret se compose de 32 mini sandwichs

## LA MAREE

Saumon, tartare d'algues, sauce citron.  
Flétan fumé, beurre citronné, perles yuzu.  
Cabillaud, citron.

**41,82€ ht | 46€ ttc**



## LE VSP

Dinde, coco curry.  
Agneau, hommos, coriandre.  
Boeuf, feuilles nori, chouchinois, mayo  
thai.

**41,82€ ht | 46€ ttc**



## LE SPECIAL VIANDE

Pastrami, cheddar, oignon.  
Poulet sauce taouk.  
Speck, ricotta.

**41,82€ ht | 46€ ttc**



**COFFRET SALADE  
1 PERSONNE**

(Environ 190g).

**8,09€ ht | 8,90€ ttc**

**Coffrets Salades**

**Petites salades de 160g par  
personne en assortiment**

Les recettes varient chaque jour en fonction  
des produits du marché et des saisons



**COFFRET SALADE  
6 PERSONNES**

**22,73€ ht | 25€ ttc**



**COFFRET SALADE  
8 PERSONNES**

**27,27€ ht | 30€ ttc**

**Coffrets Salades**

**Petites salades de 160g par  
personne en assortiment**

Les recettes varient chaque jour en fonction  
des produits du marché et des saisons



**COFFRET SALADE  
10 PERSONNES**

**32,73€ ht | 36€ ttc**

# Les buffets & Planches à partager & Goûters



## Buffet PARISIEN

pour **10 personnes minimum** **26€ ht** | **28,60€ ttc** - par personne

- 1 kg Salade Haricots verts/pomme de terre.
- 1 kg Salade Chou/carottes/raisins de corinthe/mayonnaise.
- 1kg au choix : Salade concombre/tomate/ œuf/ avocat ou Salade concombre/tomate/feta/olive noire/cœur palmier.
- 1 planche poulet mayonnaise pour 10 personnes.
- 1 planche de Fromages affinés pour 10 personnes - brie, chèvre, roquefort et pâte pressée cuite du moment.
- 10 x tarte au pommes ou Mousse au chocolat.
- 2 x Pain Poilâne tranchés.

Kit Couverts, assiettes et serviettes offert.



# Buffet CALGARY

pour **20 personnes minimum 28€ ht | 30,80€ ttc** - par personne

## Exemple pour 20 personnes :

- 1 Grande quiche saumon épinards tomate.
- 1 Grande quiche chèvre et poireaux : Quiche de 10 parts à déguster chaud ou froid.
- 20 Parts de rosbif en Chiffonnade.
- 20 Parts de larmes de volaille surprises tapenade d'olives noires, petits piments rouges
- Sauces et condiments : Mayonnaise, moutarde, fromage blanc aux herbes, cornichons croquants et/ou oignons grelots.
- Assortiments de 3 salades composées.
- 1 Plateau de fromages A.O.C et/ou A.O.P : Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois.
- 5 Pains de Campagne nature tranchés.
- 10 Tartelettes chocolat blanc, infiniment vanille.
- 10 Tartelettes Normande aux pommes.



# Buffet FINGER FOOD

pour **10 personnes minimum 22,50€ ht | 24,75€ ttc** - par personne

## Ce buffet est composé:

1 salade composée par personne – 3 choix.  
3 Mini sandwiches par personne – 3 choix.  
1 Dessert individuel par personne.  
Emballage jetable - Pain tranché.

Cette composition évolue en fonction des saisons et du marché  
A choisir parmi les choix suivants (3 choix de chaque pour chaque commande).

## Salades:

Salade César au poulet grillé.  
3 graines bio, tomate, feta, concombre, pousses d'épinard, cranberries.  
Sucrine, Gravlax de saumon, concombre, avocat.  
Haricots vert à la niçoise.  
Mini Penne aux pointes d'asperges et Bresaola.  
Spinach Salad, dinde, tomates et cheddar.

## Sandwiches en mini:

Pain au lait saumon fumé Bio.  
Club crudités.  
Pain épeautre, filet de poulet, avocat, mayonnaise légère.  
Focaccia, courgettes grillées, ricotta de brebis, tomate et roquette.  
Club thon crudité.  
Mini Baguettes, jambon beurre, Comté fruité.

## Desserts individuels:

Fondant au chocolat.  
Tarte aux pommes.  
Salade de fruits.  
Tarte aux poires.  
Cheese cake.  
Tiramisu.



# Buffet ITALIEN

pour 10 personnes minimum 31,50€ ht | 34,65€ ttc - par personne

## Exemple pour 10 personnes :

- Mille feuilles de légumes grillés et mozzarella, vinaigrette d'herbes fraîches.
- Salade de pâtes dés de courgettes, tomate et mozzarella cerise, olives, basilic ciselé.
- Suprême de volaille grillée à l'origan.
- Assortiment de charcuterie fine.
- Foccacia à la ricotta, roquette et tomate confite.
- Salade Romaine, brocolis et parmesan.
- Plateau de fromages.
- Tiramisu.
- Salade de fruits.
- Panna Cotta au coulis de framboises.



# Buffet LIBANAIS

pour 10 personnes minimum 34,50€ ht | 37,95€ ttc - par personne

## Exemple pour 10 personnes :

- Hommos.
- Caviar d'aubergine.
- Taboulé à la Libanaise.
- Fattouch salade de crudités au thym rouge.
- Kebbeh aux 4 épices et pignons de pin.
- Samboussik au fromage et 3 épices.
- Samboussik à la viande.
- Mini Pita falafel.
- Mini pita chawarma au poulet.
- Labné et olives.
- Salade de fruits
- Baklavas amandes, pistaches
- Flan oriental, miel, banane et pistache
- Pains Libanais



# Buffet BISTROT

pour **10 personnes minimum** **34,50€ ht** | **37,95€ ttc** - par personne

## Exemple pour 10 personnes :

- Mousse de foie gras sur pain croustillant.
- Navettes jambon blanc, beurre.
- Timbales Salade de haricots verts et champignons au vinaigre de framboise.
- Endives pommes Granny, fromage et noix.
- Chiffonnade de charcuterie fine.
- Rillettes de canard.
- Plateau de fromages.
- Crudités et sauces.
- Fromage blanc aux fruits.
- Gourmandises aux pomme.
- Mousse au chocolat.
- Pain.



# Buffet du MARCHE

pour **8 personnes minimum** **30€ ht** | **33€ ttc** - par personne

Les plats sont présentés sur plateaux transparents

Il n'y a pas de carte définie, les buffets sont réalisés avec les produits du marché achetés le matin même.

## Le buffet:

**2 entrées différentes**

**2 plats au choix :**

- 1 poisson et 1 volaille, ou,
- 1 poisson et 1 végétarien, ou,
- 1 volaille et 1 végétarien

**Fromage/ Pain**

**Desserts individuels**



# Buffet ITALIEN

pour **10 personnes minimum** **39€ ht** | **42,90€ ttc** - par personne

**10 pièces par personne**

## Exemple pour 10 personnes :

Crostini (Mini toast de Pain grillées) : 2 Variétés – 3 pièces/Pers.

Sauce tomates concassées « Alla'rabiatta » et Basilic.

Ricotta, Brunoise de Courgette et pignons de pin.

Tramezzini (Mini Pain garni italien) : 2 Variétés – 3 pièces/Pers.

Tomate Fraiche, Mozzarella de Bufflone, Basilic.

Aubergines et Courgettes Grillés et Tomates confites.

Involtini di Salumeria (Petit rouleau de Charcuterie fine Italienne fourré) : 2 Variétés – 2 pièces/Pers.

Bresaola, Courgettes, Aubergines et Roquette et Parmesan.

Jambon de San Daniele, Mozzarella et Basilic Frais.

Dolce (Douceurs): 2 Variétés – 2 pièces/Pers.

Salade de Fruits rouges à la vanille de Madagascar.

Mousse au chocolat noir maison.



# Buffet ITALIEN PRESTIGE

pour **10 personnes minimum** **50€ ht** | **55€ ttc** - par personne

## Exemple pour 10 personnes :

Tramezzini (Mini Pain garni italien) : 1 pièce/Pers

Végétarien : Tomates fraîches, Mozzarella de Bufflone et Basilic

Grande Piatto di Salumeria ( Plateau de Charcuterie Fine Italienne )

Jambon de Parme , Bresaola, Coppa , Mortadelle

Antipasti Grande Piatto di Verdure ( Plate au de Légumes Grillées, Marinés)

Aubergines , Courgettes et Poivrons Grillées Marinés

Tomates Fraiches et Mozzarella de Bufflone , Roquette et Parmesan

Secondi Piatti ( Carpaccio et Accompagnement)

Carpaccio de Saumon Frais, Endivettes et Avocats

Carpaccio de Bœuf , Roquette et Parmesan

Salade de Pâtes Fraiches Maison

Dolce 3 Variétés – 3pièces/Pers.

Tiramisu au Café maison

Crème mascarpone et Framboises Fraiches

Panna Cotta à la vanille de Madagascar



# Buffet Japonais

pour **10 personnes minimum** 27€ ht | 29,70€ ttc - par personne

**15 pièces salées + 1 dessert par personne**

**Exemple pour 10 personnes :**

- 3 x 6 pièces California Thon Avocat
- 4 x 6 pièces California Saumon Avocat
- 2 x 6 pièces California Crevettes Avocat
- 2 x 6 pièces California Surimi Avocat
- 4 x 6 pièces California Saumon Cheese
- 2 x 6 pièces California Avocat Cheese
- 3 x 6 pièces Crispy Roll Saumon Avocat
- 10 x 2 pièces Sushi Saumon
- 5 x 2 pièces Sushi Thon
- 5 x 2 pièces Sushi Crevette
- 5 x Mangue Fraiche découpée
- 5 x Fondant au Chocolat

Livré sur plateaux noirs avec baguettes et sauces



# Gamme planches à partager

## Planche de charcuterie du marché

La planche est prévue pour 10 personnes

**UNE PLANCHE EST COMPOSÉE DE :**

- Bresaola
- Coppa
- Jambon aux herbes
- Jambon de pays

**60€ ht | 66€ ttc**

**Pain non inclus**



## Planche de fromages du marché

La planche est prévue pour 10 personnes

**UNE PLANCHE EST COMPOSÉE DE :**

- Plateau de 3 fromages
- 1 Pain raisin tranché.

**60€ ht | 66€ ttc**

# Gamme planches à partager

## Coffret de légumes à croquer & crème citronnée

Le coffret est prévu pour 10 personnes

**63€ ht | 69,30€ ttc**



### Pain du marché

Pain seigle aux raisins.

**8,50€ ht | 9,35€ ttc**

Pain aux noix.

**9€ ht | 9,90€ ttc**

# Gamme planches à partager

## Planche de fromages du terroir

La planche est prévue pour 10 personnes

Brie, chèvre, roquefort et pâte pressée cuite du moment.

**Pain non inclus**

**65€ ht | 71,50€ ttc**



### Pain poilâne tranché

1 pain pour 5 personnes.

**5,50€ ht | 6,05€ ttc**

# Gamme planches à partager

## Panière de crudités du terroir

La panière est pour 10 personnes.

Grande Assiette de Crudités : radis-choux fleurs-carottes-concombre-pruneau-tomates cerise-accompagnés de 3 sauces différentes.

**52€ ht | 57,20€ ttc**



# Gamme planches à partager

## Planche de charcuterie du terroir

La planche est pour 10 personnes.

Pain non inclus.

**75€ ht | 82,50€ ttc**



## Panier de légumes croquants

Légumes frais découpés avec une sauce tartare

Format individuel : environ 170g

**11,82€ ht | 13€ ttc**

Format à partager : pour 7-8 personnes

**38,18€ ht | 42€ ttc**



## Panier de salade

Format individuel : environ 265g.

**9€ ht | 9,90€ ttc**



## Panier de salade

Format Maxi Salade à partager :  
pour 10 personnes.

**32,73€ ht | 36€ ttc**

# Goûter du chef

## Plateau de madeleines

15 pièces

Madeleine tradition au beurre.

**15€ ht | 16,50€ ttc**



## Corbeille de Chouquettes

50 pièces

Chouquettes sucrées.

**49€ ht | 53,90€ ttc**



# Goûter du chef

## Plateau de mignardises sucrées

66 pièces

Mignardises assorties :

Tartelette citron meringuée, Gourmandise perlée, Tartelette chocolat-noisette, Comme un Bounty , Chou caramel, Moelleux pistache et cerise, Tartelette vanille-chocolat blanc, carré noix-café, Tartelette mirabelle, clafouti ananas, création macaron.

**109€ ht | 119,90€ ttc**



## Plateau de mini brochettes de fruits frais

45 pièces

Mini brochettes de fruits variées.

**57€ ht | 62,70€ ttc**



# Goûter du marché

## Box goûter pour 5 personnes

**5** cookies vanille & chocolat, **10** sablés vanille, **5** brownies, **10** cubes de guimauve et **5** mini energy-bowl.

**46€ ht | 50,60€ ttc**



# Goûter **LENÔTRE** PARIS

## Coffret de Bonbons de Chocolat assortis



6 bonbons de chocolat – 42g.

**8,53€ ht | 9€ ttc**



12 bonbons de chocolat – 95g.

**15,17€ ht | 16€ ttc**

## Coffret de Bonbons de Chocolat Praliné assortis



12 bonbons de chocolat – 95g.

**15,17€ ht | 16€ ttc**

Mini Tablette de Chocolat



Intérieur praliné – 55g.  
**9,38€ ht | 9,90€ ttc**



Intérieur chocolat noir – 55g.  
**9,38€ ht | 9,90€ ttc**

Réglette de Mendiants  
au Chocolat noir – 15  
pièces – 120g

Réglette de 15 pièces – 95g.

**20,85€ ht | 22€ ttc**



Coffrets de Macarons assortis

Coffrets de 12 pièces.  
**19,91€ ht | 21,01€ ttc**



Coffrets de 20 pièces.  
**33,19€ ht | 35,02€ ttc**

# Les cocktails à partager



## Cocktail Gastronomique

Pour 10 personnes minimum

**Cocktail Finger Food** 36€ ht | 39,60€ ttc - par personne

**Exemple pour 10 personnes :**

- 1,5 petite salade composée
- 1 verrine, 1 cassolette
- 2 mini brochettes
- 3 petits pains
- 1 plateau de fromage en lamelle
- 1 plateau de crudités
- 4 mini desserts
- Emballage jetable
- Pain tranché

*Cette composition évolue en fonction des saisons et du marché.*



# Cocktail Gastronomique

**Pièce Cocktail salée à l'unité 2,20€ ht | 2,42€ ttc - par personne**

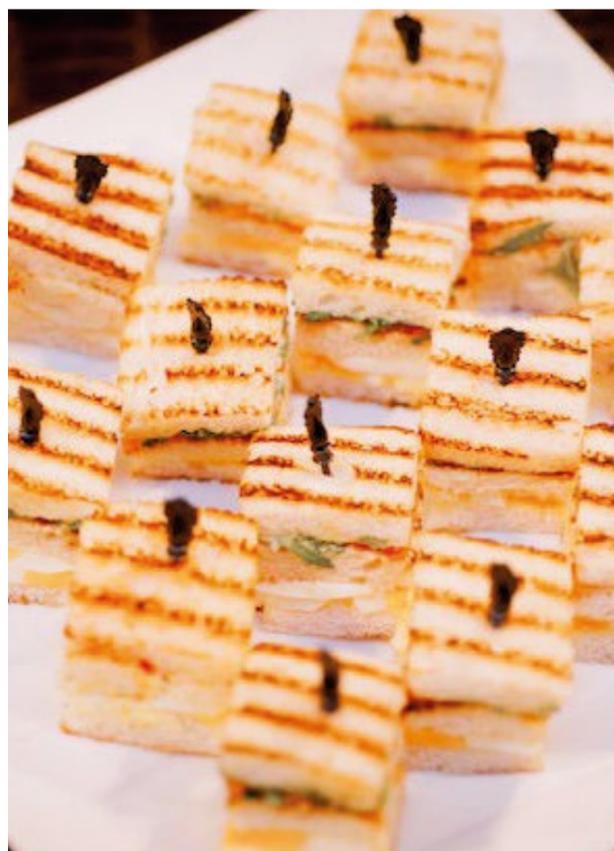
**10 pièces par variété minimum**

## Verrine & cassolette

Tartare de saumon, avocat et coriandre  
Mi cuit de boeuf » black Angus Bio » sauce miel gingembre  
Fleur de courgette, mozzarella, huile d'olive Bio et basilic  
Tataki de thon aux deux sésame  
Tataki de saumon et wakamé  
Verrine de ricotta, tartare de tomate, pesto et pignons de pin  
Pétale de betterave, buffala, noix et huile d'olive

## Brochettes et autres

Foie gras au poivre de Sichuan sur pain d'épices  
Volaille à la toscane, tomate confite, courgette croquante  
Mini brioche mimosa de crabe piment d'Espelette  
Spirale de comté à la crème de truffe  
Mini club crudité  
Brochette d'antipasti  
Mini Pan Bagnat  
Finger chèvre, concombre  
Finger saumon fumé et cream Cheese  
Brochette de raviole au parmesan tomate confite et olive noire  
Brochette de gravlax de saumon et radis noir  
Tartelette à la tomate revisitée à la fleur de thym  
Navette rostello et cream cheese  
Navette Bresaola, ricotta de brebis et roquette  
Navette à la mousse de foie gras et figues  
Navette au tarama et oeufs de truite  
Pic de Gambas safranée  
Cigarillos de Bresaola à a Fourme d'Ambert  
Mini wraps César  
Mini Wraps au saumon fumé  
Mini Wraps, pastrami tomates et cheddar  
Saumon tériaki au sésame vert



# Cocktail Gastronomique

**Pièce Cocktail sucrée à l'unité 2,20€ ht | 2,42€ ttc - par personne**

**10 pièces par variété minimum**

Biscuit financier dôme pamplemousse  
Brochette de mangue et papaye  
Brochette guimauve et fruits  
Brochettes de fruits  
Mini Brownies Ganach'  
Financier dôme citron  
Macarons  
Mini Opéra  
Cannelés à la chantilly « comme un baba »  
Tartelette aux fraises  
Tartelette aux framboises  
Tartelette kiwi  
Tartelettes au chocolat  
Truffes au chocolat à la poudre de pistache  
Mini moelleux au chocolat  
Mini Paris Brest  
Cheese Cake coulis de fruits  
Fondant au chocolat, poudre de pistache  
Tiramisu  
Pana cota au coulis de framboises  
Fontainebleau au coulis de fruit de la passion  
Fontainebleau aux myrtilles  
Verrine de tarte au citron déstructurée  
Mini Tiramisu « Oréo »



# Cocktail du chef

## Cocktail apéritif

pour 10 personnes minimum - 6 pièces par personne

Exemple pour 10 personnes :

4 pièces salées par personne

**40 Canapés sélection « Dégustation » :**

Filet de volaille & légumes au basilic, Duo de saumon, OEuf de caille et crudités, magret de canard et abricot, Crevettes bouquet sur finesse de concombre, Fromage frais aux herbes et éclats de noix.

2 pièces sucrées par personne

**20 Mignardises sucrées assorties :**

Tartelette citron meringuée, Gourmandise perlée, Tartelette chocolat-noisette, Comme un Bounty , Chou caramel, Moelleux pistache et cerise, Tartelette vanille-chocolat blanc, carré noix-café, Tartelette mirabelle, clafouti ananas, création macaron.

**SERVIETTES COCKTAIL**

**9,70€ ht | 10,67€ ttc - par personne**

**Idéal pour un cocktail rapide d'environ 20 min !**



# Cocktail du chef

## Cocktail semi-déjeunatoire

pour 20 personnes minimum - 14 pièces par personne

Exemple pour 20 personnes :

10 pièces salées par personne

**60 Canapés sélection « Dégustation » :**

Filet de volaille & légumes au basilic, Duo de saumon, OEuf de caille et crudités, magret de canard et abricot, Crevettes bouquet sur finesse de concombre, Fromage frais aux herbes et éclats de noix.

**20 Navettes au tarama**

**20 Tofus végétal, navet blanc**

**20 Triangles de brésaola zébrés au crèmeux de petits pois**

**20 Paëllas revisitées**

**20 Blinis aux perles avruga, nuage de crème**

**20 Pépites fromagères assorties**

**20 Gougères au comté**

4 pièces sucrées par personne

**56 Mignardises assorties :**

Tartelette citron meringuée, Gourmandise perlée, Tartelette chocolat-noisette, Comme un Bounty , Chou caramel, Moelleux pistache et cerise, Tartelette vanille-chocolat blanc, carré noix-café, Tartelette mirabelle, clafouti ananas, création macaron.

**20 Moelleux assortis**

Pomme-noisette, Miel-abricot, Figue-cannelle, Coco-ananas, Pistache-griotte, Chocolat

**Serviettes cocktail**

**23€ ht | 25,30€ ttc - par personne**

**Idéal pour un cocktail rapide d'environ 45 min !**



# Cocktail du chef

## Cocktail déjeunatoire / dinatoire

pour 20 personnes minimum - 19 pièces par personne

Exemple pour 20 personnes :

14 pièces salées par personne

60 Canapés sélection « Dégustation » :

Filet de volaille & légumes au basilic, Duo de saumon, OEuf de caille et crudités, magret de canard et abricot, Crevettes bouquet sur finesse de concombre, Fromage frais aux herbes et éclats de noix.

20 Cannelés au foie gras, pointe de passion, éclats de cacao

20 Wraps Mimosa

20 Blinis aux perles avruga, nuage de crème

20 Brochettes crevettes au naturel et billes de concombre à l'huile d'olive

20 Traditions de saumon fumé, pomme de terre et raifort

20 Saveurs verticales de polentas, veau, tapenade et câpres

20 Dès de Risotto à la truffe et girolle

40 Gougères au comté

20 Dômes de tofu mariné et gingembre

20 Bodégas froides d'émincé de poulet jaune et petits légumes : Pièces lunchs équivalentes à 2/3 pièces par personne

5 pièces sucrées par personne

40 Mignardises assorties :

Tartelette citron meringuée, Gourmandise perlée, Tartelette chocolat-noisette, Comme un Bounty, Chou caramel, Moelleux pistache et cerise, Tartelette vanille-chocolat blanc, carré noix-café, Tartelette mirabelle, clafouti ananas, création macaron.

40 Brochettes de fruits frais sur Assiette

10 Lingots

Financier à la framboise, coco ou thé vert

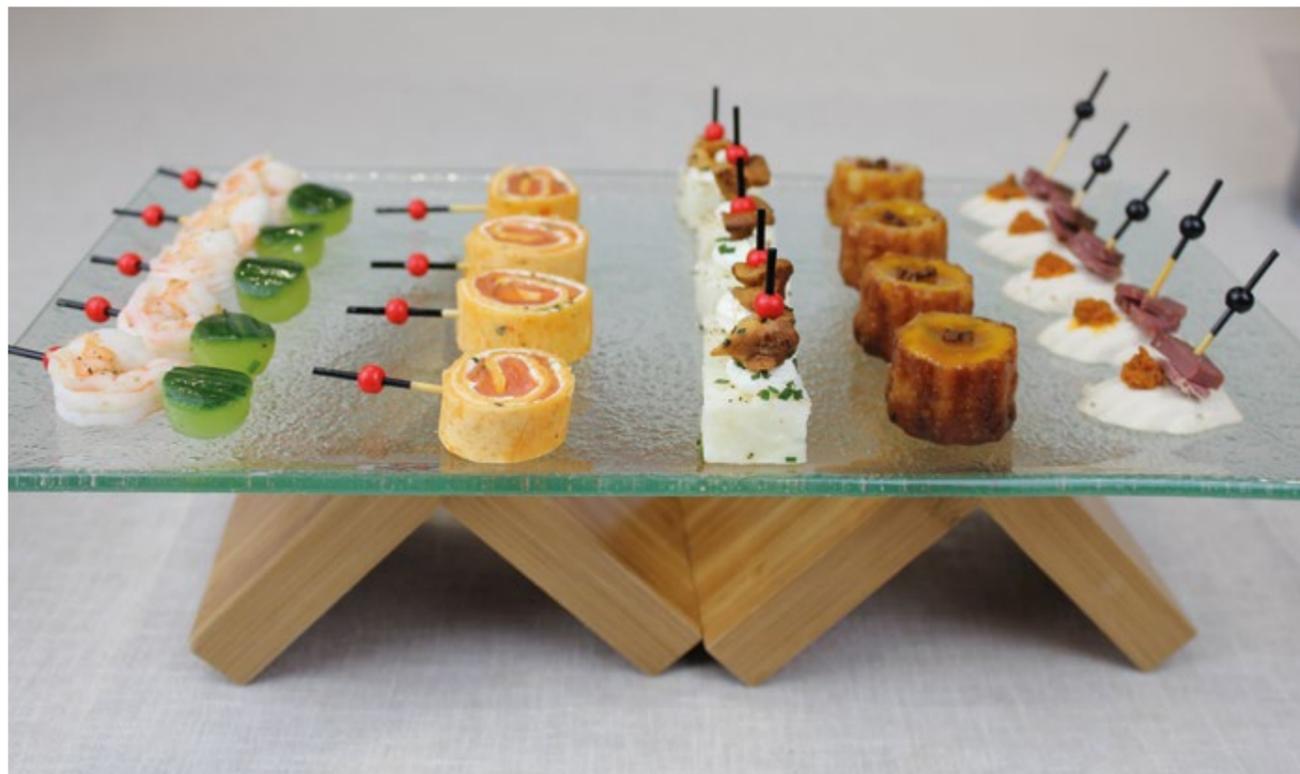
10 Lingots, financier à la coco

10 Lingots, financier au thé vert Matcha

Serviettes cocktail

38€ ht | 41,80€ ttc - par personne

Idéal pour un déjeuner ou un dîner d'environ 1h - 1h30 !



# Cocktail créatif

## Cocktail Breteuil

pour 10 personnes minimum - 6 pièces par personne

Exemple pour 10 personnes :

4 pièces salées par personne

Chèvre frais aux herbes & pois-croquant

Le classique : moutarde au miel & cheddar

Sablé au sésame noir & voile de radis

Tartelette émietté de saumon, pickles de radis & citron jaune.

2 pièces sucrées par personne

Tartelette chocolat crumble

Tartelette citron meringuée.

Serviettes cocktail

13€ ht | 14,30€ ttc - par personne



# Cocktail créatif

## Cocktail Iena

pour 10 personnes minimum - 16 pièces par personne

### Exemple pour 10 personnes :

#### 12 pièces salées par personne

Blinis de saumon mariné à betterave & jeunes pousses  
 Wrap saumon, cream cheese avocat, oignons rouges & citron confit  
 Gambas, coco, citron vert & pétale d'ananas  
 Thon doré au sésame & pois croquant  
 Brochette de légumes croquants, courgette, céleri & pois-gourmand  
 Tartelette de petits pois, brocolis & sel aux épices grillées  
 Sablé au sésame noir & voile de radis

Chèvre frais aux herbes & pois-croquant  
 Patate douce dorée au four à la sarriette & magret de canard fumé  
 Mini Hot-dog Italien ; crème d'artichaut & parmesan  
 Brochette de bresoala, chèvre frais & framboise  
 Tacos de volaille à la coriandre & citron vert.

#### 4 pièces sucrées par personne

Tartelette passion framboise  
 Baba au rhum, chantilly à la vanille de l'île Maurice  
 Tartelette 100% vanille & chocolat blanc  
 Mini-tartelette feuilletée aux pommes.

#### Serviettes cocktail

38€ ht | 41,80€ ttc



# Cocktail créatif

## Cocktail Saint Germain des Près

pour 10 personnes minimum - 24 pièces par personne

### Exemple pour 20 personnes :

#### 18 pièces salées par personne

Feuille de radis, céleri confit au curcuma & jeunes pousses  
 Brochette de légumes croquants, courgette, céleri & pois-gourmand  
 Wrap fourme d'ambert, butternut, poire & châtaigne  
 Tartelette de petits pois, brocolis & sel aux épices grillées  
 Finger avocado toast, grenade & coriandre  
 Tomate cerise d'amour  
 Tartare de daurade à la mandarine et sumac crème d'avocat  
 Coeur de poireau fondant & noix de pétoncle à l'orange confite  
 Saumon juste saisi & crème citronnée  
 Gambas, coco, citron vert & pétale d'ananas  
 Chips de tacos, guacamole & crevette épicée

Blinis de saumon mariné à betterave & jeunes pousses  
 Brochette de bresoala, chèvre frais & framboise  
 Boeuf carotte & oignon glacé en tartelette  
 Tacos de volaille à la coriandre & citron vert  
 Club pastrami, crème d'echalote & courgette  
 Finger foie gras, pain d'épices & clémentine  
 Mini-Burger Boeuf, tomme de savoie & oignons confits.

#### 6 pièces sucrées par personne

Mini-Tartelette citron meringuée & meringue croquante  
 Mini-Baba au cointreau, chantilly & zestes d'orange  
 Mini-Millefeuille praliné & noisette entière  
 Mini-tartelette orange & amandes  
 Macaron parfum du moment  
 Brochette de fruits de saison.

#### Serviettes cocktail

58€ ht | 63,80€ ttc - par personne



# Cocktail Fusion

## Cocktail Fusion

pour 10 personnes minimum - 6 pièces par personne

### Exemple pour 10 personnes :

#### 4 pièces salées par personne

Saumon en sashimi entouré de radis daïkon et pesto à la coriandre.

Maki avocat, saumon, sésame.

Rouleau de printemps végétarien : Fromage frais préparé, groseille, choux rouge, carotte, menthe, salade, sésame

Poke bowl Base de riz vinaigré, poisson mariné, mangue,

edamame, avocat.

#### 2 pièces sucrées par personne

Financier thé matcha.

Brochette de fruits.

**13,50€ ht | 14,85€ ttc** - par personne



# Gamme Fusion

## Cocktail Fusion

pour 10 personnes minimum - 13 pièces par personne

### Exemple pour 10 personnes :

#### 9 pièces salées par personne

Maki concombre, mayonnaise au wasabi.

Poke bowl Base de riz vinaigré, poisson mariné, mangue, edamame, avocat.

Rouleau de printemps crevette.

Rouleau de printemps poulet.

Wrap de boeuf au satay.

Saumon en sashimi entouré de radis daïkon et pesto à la coriandre.

Poulet façon Karaage Poulet mariné au soja, gingembre, sake et mirin puis fritt Service sur pic et assaisonné au citron

Mini Banh Mi.

Crevette marinée aux épices et gingembre.

#### 4 pièces sucrées par personne

Financier yuzu.

Brochette de fruits.

Fondant au chocolat et ses perles de passion.

Perles de tapioca & Ananas.

**34,50€ ht | 41,25€ ttc** - par personne



# Cocktail Fusion

pour 10 personnes minimum - 24 pièces par personne

59,50€ ht | 65,45€ ttc - par personne

## Exemple pour 10 personnes :

### 18 pièces salées par personne

- Pop corn wasabi.
- Toast de pain d'épices, foie gras.
- Crevette marinée aux épices et gingembre.
- Mini Banh Mi.
- Boeuf slicé, mariné aux 5 épices sur pic.
- Poulet mariné au soja, gingembre, sake et mirin puis fritt.
- Service sur pic et assaisonné au citron.
- Mini avocado toast façon Fusion.
- Salade Fêta-Quinoa.
- Tataki de thon mariné au soja et sésame.
- Saumon en sashimi entouré de radis daïkon et pesto à la coriandre.
- Wrap au boeuf mariné au satay, carottes, concombres, mayonnaise au wasabi.
- Rouleau de printemps poulet.
- Rouleau de printemps végétarien.
- Rouleau de printemps crevette.
- Maki roquette, miel, chèvre frais.
- Maki concombre, mayonnaise au wasabi.
- Maki avocat, saumon, sésame.
- Maki saumon.

### 6 pièces sucrées par personne

- Chou à la crème.
- Rouleaux de printemps sucrés façon makis.
- Fondant au chocolat et ses perles de passion.
- Brochette de fruits.
- Financier yuzu.
- Financier thé matcha.



# Cocktail Fusion

pour 10 personnes minimum - 24 pièces par personne



## Cocktail à Partager

Pour 15 personnes min - 8 pièces par personne

Exemple pour 15 personnes :

- 1 Plateau Fraicheur.
- 1 Plateau Saveur.
- 1 Plateau Inspiration burgers.
- 1 Rillettes aux deux saumons, oeufs de truite et mini blinis.
- 1 Caviar d'aubergine et piquillos, croustilles de pain fusette.
- 15 Bagels au saumon fumé concombre à la suédoise et cream cheese citronné\*.
- 1 Plateau Gourmand.
- 1 Plateau Harmonie.

**21€ ht | 23,10€ ttc** - par personne



Commande 48h avant la réception et avant 12h – Non disponible le Lundi

## Cocktail à Partager

Pour 15 personnes min - 12 pièces par personne

Exemple pour 15 personnes :

- 1 Plateau Fraicheur.
- 1 Plateau Inspiration Burger.
- 1 Plateau Galaxie.
- 1 Plateau Prestige.
- 1 Rillettes aux deux saumons, oeufs de truite et mini blinis.
- 1 Caviar d'aubergine et piquillos, croustilles de pain fusette.
- 15 Eclairs aux légumes grillés crémeux de panais.
- 1 Plateau Gourmand.
- 1 Plateau Harmonie.
- 1 Plateau Mini éclairs.
- 1 Plateau Délice.

**28,50€ ht | 31,35€ ttc** - par personne



Commande 72h avant la réception et avant 12h – Non disponible le Lundi

## Cocktail à Partager

Pour 15 personnes min - 18 pièces par personne

**Exemple pour 15 personnes :**

2 Plateaux Fraicheur.

1 Plateau Saveur.

1 Plateau Inspiration Burger.

1 Plateau Galaxie.

1 Plateau Prestige.

1 Panier de légumes du marché.

1 Rillettes aux deux saumons, oeufs de truite et mini blinis.

1 Caviar d'aubergine et piquillos, croustilles de pain fusette.

15 Bagels au saumon fumé concombre à la suédoise et cream cheese citronné\*.

15 Eclairs aux légumes grillés crémeux de panais.

1 Plateau Gourmand.

1 Plateau Harmonie.

2 Plateaux Mini éclairs.

1 Plateau Délices.

1 Plateau Tendance.

**45,50€ ht | 50,05€ ttc - par personne**



Commande 48h avant la réception et avant 12h – Non disponible le Lundi

## Cocktail à Partager

Pour 15 personnes min - 24 pièces par personne

**Exemple pour 15 personnes :**

2 Plateaux Fraicheur.

2 Plateaux Saveur.

2 Plateaux Inspiration Burger.

2 Plateaux Galaxie.

1 Plateau Prestige.

1 Panier de légumes du marché.

1 Rillettes aux deux saumons, oeufs de truite et mini blinis.

1 Caviar d'aubergine et piquillos, croustilles de pain fusette.

15 Bagels au saumon fumé concombre à la suédoise et cream cheese citronné\*.

15 Eclairs aux légumes grillés crémeux de panais.

2 Plateaux Gourmand.

2 Plateaux Harmonie.

1 Plateaux Mini éclairs.

2 Plateaux Délices.

1 Plateau Tendance.

**59,50€ ht | 65,45€ ttc - par personne**



Commande 72h avant la réception et avant 12h – Non disponible le Lundi

# Cocktail dernière minute

## Salé

### UNE SÉLECTION DE DÉLICIEUX PETITS FOURS :

Choix parmi : Mini Pizza, Mini Croque-monsieur, Gougère aux fromages, Mini Quiche, Mini Feuilleté Saumon, Bouchée Parmesan.

**20 pièces minimum**

**1,50€ ht | 1,65€ ttc - le petit-four** 



Last Minute possible :   
suivant quantités

# Cocktail dernière minute

## Sucré

### UNE SÉLECTION DE DÉLICIEUSES MIGNARDISES SUCRÉES:

Choix parmi : Eclair chocolat et café, Choux praliné, Tartelettes variées...

**20 pièces minimum**

**1,50€ ht | 1,65€ ttc - la mignardise** 



Last Minute possible :   
suivant quantités

# Plateaux cocktail du chef

## Les Pains Surprises

### Pain Surprise GASPARD

**40 pièces**  
Duo de saumon et thon, Poivronnade, Foie Gras de Canard, Roquefort aux noix, Tartare de tomates et olives.

**63€ ht | 69,30€ ttc**

### Pain Surprise MELCHIOR

**40 pièces**  
Foie gras et chutney, Saumon fumé et beurre citronné, Légumes grillés à l'oriental, Jambon de Parme, Fromage de chèvre et tomate séchée aux éclats de pignons de pin.

**63€ ht | 69,30€ ttc**

### Pain Surprise Maitre Charcutier

**40 pièces**  
Jambon cru, Rillettes, Mousson foie de canard, bûche au poivre.

**63€ ht | 69,30€ ttc**



# Plateaux cocktail du chef

## Les Brioches Surprises

### Brioche Surprise 3 fromages

**40 pièces**  
Roquefort, emmental et fromage frais aux fines herbes.

**63€ ht | 69,30€ ttc**



### Brioche Surprise de la mer

**36 pièces**  
Tarama, Saumon fumé et Crabe.

**59€ ht | 64,90€ ttc**



# Plateaux cocktail du chef

## Plateau Canapés

Volaille et ananas tandoori, Duo de saumon, OEuf de caille et crudités, Pastrami et cranberry, Canapé de la mer, Fromage frais aux herbes et éclats de noix.

**38€ ht | 41,80€ ttc** - le plateau de 24 canapés salés

**95€ ht | 104,50€ ttc** - le plateau de 60 canapés salés



## Plateau VERRINES SALÉES

Assortiment de verrines salées du moment parmi : Tartare de saumon, Perles d'océan Guacamole aux crevettes et crabe, sauce cocktail, Tartare de tomate et tapenade d'olives noires

**122€ ht | 134,20€ ttc**  
- le plateau de 40 verrines salées



# Plateaux cocktail du chef

## Plateau SANDWICHES

Plateau de 48 mini Lords-sandwiches ou Club-sandwiches.

**90€ ht | 99€ ttc** - le plateau de 48 pièces

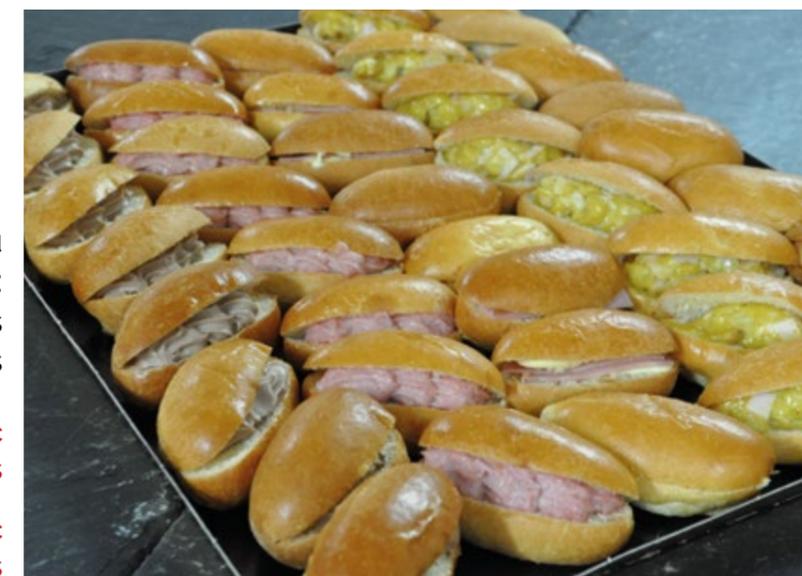


## Plateau NAVETTES

Assortiment de navettes du moment parmi : tarama, fromage frais aux herbes et éclats de noisettes

**40€ ht | 44€ ttc**  
- le plateau de 25 pièces

**79€ ht | 86,90€ ttc**  
- le plateau de 50 pièces



# Plateaux cocktail du chef

## Plateau SAINT MORITZ

5 Navettes au crabe, 6 Triangles de brésaola zébrés au crémeux de petits pois, 6 Paëllas revisitées, 6 Tofus végétal, navet blanc.

**43€ ht | 47,30€ ttc** - le plateau de 23 pièces



# Plateaux cocktail du chef

## Plateau INNSBRUCK

6 Dèes de Risotto à la truffe et girolle, 6 Rouleaux de Brésaola, courgette et sésame, 6 Roulades de saumon fumé dans son wrap, 6 Miroirs de foie gras à l'ananas sur pain d'épices.

**52€ ht | 57,20€ ttc** - le plateau de 24 pièces



## Plateau CHAMONIX

6 Brochettes crevettes au naturel et billes de concombre à l'huile d'olive, 6 Saveurs verticales de polentas, veau, tapenade et câpres, 6 Dômes de tofu mariné et gingembre, 6 Traditions de saumon fumé, pomme de terre et raifort.

**50€ ht | 55€ ttc**  
- le plateau de 24 pièces



## Plateau OSLO

6 Roulés de carotte mandoline, crème montée infusée au cumin, datte croquante, 6 Canons d'agneau au piquant wasabi, douceur de petit pois, 6 Millefeuilles au saumon fumé, aneth et citron Yuzu 6 Cannelés au foie gras, pointe de passion, éclats de cacao.

**61€ ht | 67,10€ ttc**  
- le plateau de 24 pièces



# Plateaux cocktail du chef

## Plateau MIGNARDISES SUCREES

Mignardises assorties : Tartelette citron meringuée, Gourmandise perlée, Tartelette chocolat-noisette, Comme un Bounty , Chou caramel, Moelleux pistache et cerise, Tartelette vanille-chocolat blanc, carré noixcafé, Tartelette mirabelle, clafouti ananas, création macaron

**109€ ht | 119,90€ ttc** - le plateau de 66 pièces



# Plateaux cocktail du chef

## Plateau NEIGEUX

Tartelette chocolat-noisette  
Gourmandise perlée, Tartelette citron meringuée, Comme un Bounty , Chou caramel, Tartelette mirabelle.

**40€ ht | 44€ ttc** - le plateau de 24 pièces

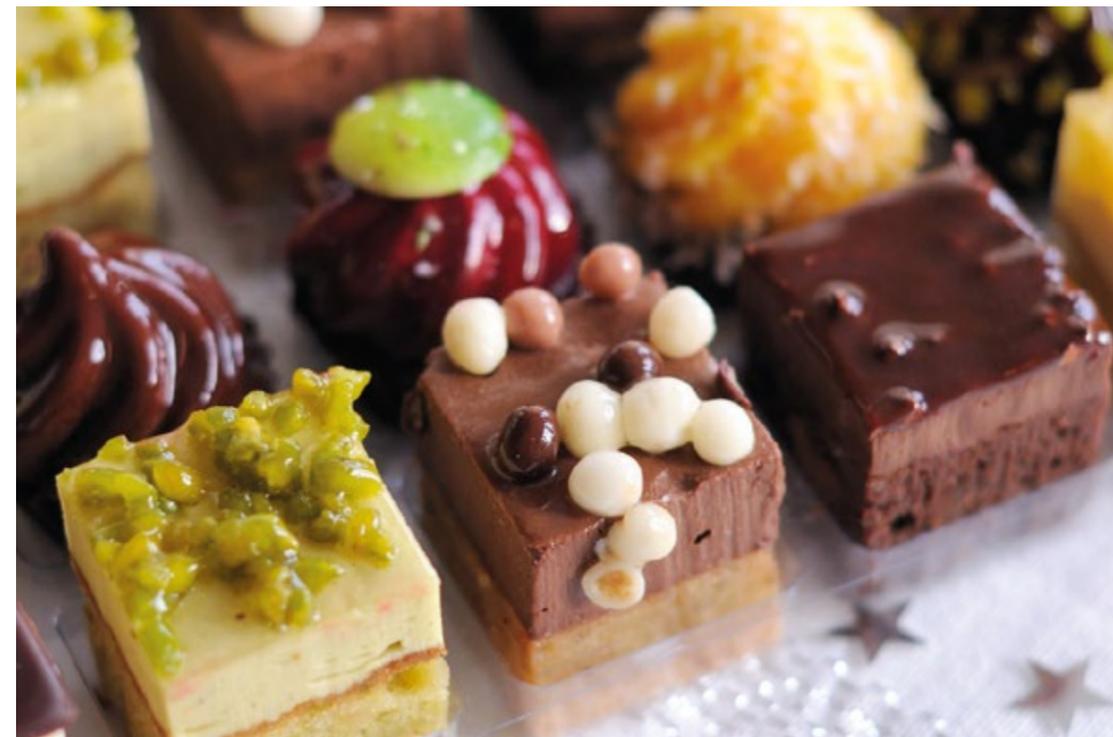


photo non contractuelle

## Plateau ALPIN

Chou caramel, Moelleux pistache et cerise,  
Tartelette vanille-chocolat blanc, carré noixcafé, Tartelette mirabelle, Création macaron.

**40€ ht | 44€ ttc**  
- le plateau de 24 pièces



photo non contractuelle

# Plateaux cocktail du chef

## Plateau MOELLEUX

Moelleux assortis Pomme-éclat de noisette, Miel-Abricot, Figue-Cannelle, Coco-Ananas, Pistache-Griotte, Chocolat.

**29€ ht | 31,90€ ttc** - le plateau de 30 pièces

**71€ ht | 78,10€ ttc** - le plateau de 75 pièces



## Plateau TARTELETTES

20 Tartelettes assorties :  
Tartelette citron meringuée,  
Tartelette chocolat-noisette,  
Tartelette vanille-chocolat blanc,  
Tartelette mirabelle.

**33€ ht | 36,30€ ttc**  
- le plateau de 20 pièces

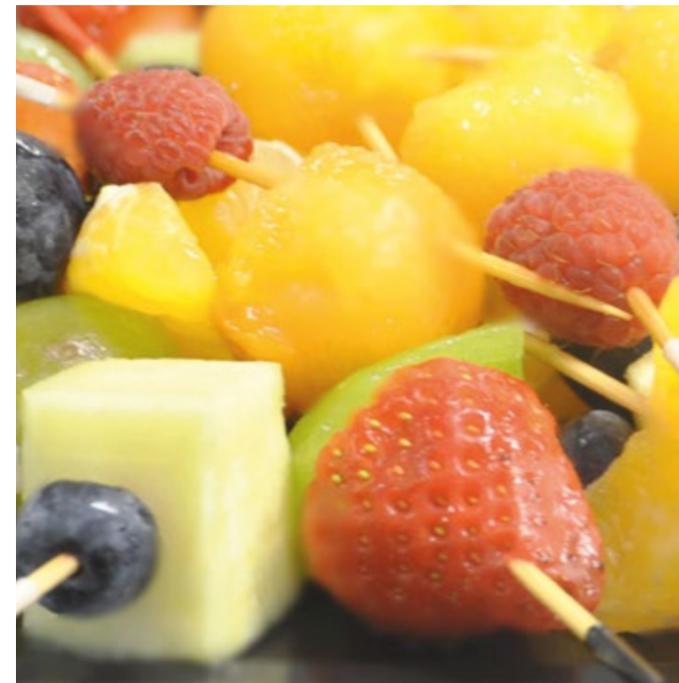


# Plateaux cocktail du chef

## Plateau BROCHETTES DE FRUITS

Mini brochettes de fruits.

**57€ ht | 62,70€ ttc** - le plateau de 45 pièces



# Plateaux cocktail

## Plateau GALAXIE

Mini club à la volaille et moutarde à l'ancienne  
 Mini club au quasi de veau et comté  
 Mini club au carpaccio de boeuf et pesto de basilic  
 Mini club aux légumes et volaille au curry  
 Briochette gourmande au crémeux de tourteau.

**32,23€ ht | 35,45€ ttc** - le plateau de 24 pièces



## Plateau INSPIRATION BURGER

Mini burger de volaille à l'estragon et sauce béarnaise  
 Briochette au crémeux thon  
 Caviar d'aubergine fumé et graine de lin en focaccia  
 L'authenticité d'un pain bagnat à la niçoise.

**46,45€ ht | 51,10€ ttc**  
 - le plateau de 16 pièces



# Plateaux cocktail

## Plateau SAVEURS

Finger de saumon fumé et piquillos  
 Foie gras de canard sur pain d'épice, classique Lenôtre  
 Mini club aux légumes grillés, sarrasin et raifort  
 Le saumon fumé, la crème et petites perles sur blinis  
 Moelleux de volaille et foie gras de canard, laqué carotte.

**33,18€ ht | 36,50€ ttc** - le plateau de 21 pièces



## Plateau FRAICHEUR

Perles de courgette et de carotte marinées et croquantes, tomate confite  
 Antipasti de légumes et ravioles du Royans aux parfums de la Riviera  
 Chou gourmand esprit Mimosa et ciboulette  
 Comme une pomme d'amour carotte en habit orange  
 Finger pastrami, ananas et piment doux.

**29,38€ ht | 32,32€ ttc**  
 - le plateau de 15 pièces



# Plateaux cocktail

LENÔTRE  
PARIS

## Plateau PRESTIGE

Saumon fumé et perles d'arenkha sur finger  
goutte d'eau  
La volaille et le homard, sauce corail  
Finger aux crevettes et kumquat confit  
légèrement épicé  
Médaille de homard aux oeufs de truite sur  
pain de seigle.

**46,45€ ht | 51,10€ ttc**  
- le plateau de 20 pièces



## Plateau TENDANCE

L'Opéra au cassis 2019  
Opéra  
Dôme de chocolat à la feuille d'or  
Le sablé, le marron et la myrtille.

**32,23€ ht | 35,45€ ttc**  
- le plateau de 18 pièces

## Plateau HARMONIE

Notre salambo à l'arôme de fleur d'oranger  
Cône zébré au chocolat et passion  
Sablé aux agrumes, noisette sur le gâteau  
Mini éclair praliné façon « Paris Brest » et  
noisette caramélisée.

**22,75€ ht | 25,03€ ttc**  
- le plateau de 14 pièces



# Plateaux cocktail

LENÔTRE  
PARIS

## Plateau MINI ECLAIRS

Mini éclair au chocolat  
Mini éclair au café du guatemala.

**20,85€ ht | 22,94€ ttc** - le plateau de 12 pièces



## Plateau DELICES

Tartelette soufflée au sucre  
Le succès aux amandes de Gaston Lenôtre  
Perle à la panna cotta de vanille  
Bourbon et son croquant  
Tartelette à la vanille de Madagascar,  
amandes rose des sables  
Tartelette nougatine, chocolat au goût fumé  
et gingembre  
Tartelette au citron, flamme de meringue.

**29,38€ ht | 32,32€ ttc**  
- le plateau de 17 pièces



# Cocktails sur mesure

## Prestation sur mesure

**Vous souhaitez organiser un cocktail pour un grand événement ?**

Nous vous proposons des solutions adaptées à vos événements :

- Une prestation sur mesure, pour des événements uniques et exceptionnels, de 20 à 1000 convives
- La mise à disposition de matériel, de maître d'hôtel pour un service de qualité. Un réel atout pour la satisfaction de vos invités



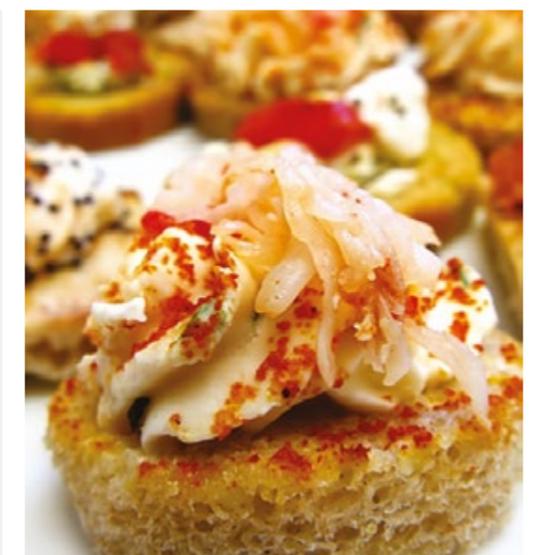
**Vous souhaitez en savoir plus et recevoir un devis ?**

Contactez-nous au

**01 45 02 10 10**

ou par mail :

[contact@justeatemps-gourmet.com](mailto:contact@justeatemps-gourmet.com)





# Les boissons conviviales

## Gamme boissons

### Eaux et sodas

Evian 1 L

**1,15€ ht** | 1,26€ ttc



Coca-Cola 1 L

**3€ ht** | 3,30€ ttc



Badoit 1 L

**1,60€ ht** | 1,76€ ttc



Coca-Cola Zero 1 L

**3€ ht** | 3,30€ ttc



# Gamme boissons

## Jus

Jus Alain Milliat  
Pomme 1L  
**6€ ht | 6,60€ ttc**



Jus Alain Milliat  
orange 1 L  
**6€ ht | 6,60€ ttc**



Tropicana Multivitamines  
Pulpe 1 L  
**4,90€ ht | 5,39€ ttc**



# Gamme boissons

## Bière et champagne

Bière BAP BAP Originale 33cl  
**2,30€ ht | 2,76 € ttc**



Champagne Grande réserve  
75 cl Maison Philippe Gonet  
**30€ ht | 36€ ttc**



Champagne Charles  
Lafitte 75 cl  
**35,50€ ht | 42,60€ ttc**



Champagne Jacquart  
Brut Mosaïque 75cl  
**48€ ht | 57,60€ ttc**



Champagne Coffret  
Ruinart blanc de blancs  
75cl  
**71€ ht | 85,20€ ttc**



# Gamme boissons

## Vins



Vin rouge 1ere côte de Blaye –  
Château PeyBonhomme « Les  
tour » Bio 75 cl

**14€ ht | 16,80€ ttc**



Vin blanc Petit Chablis  
AOC Maison Olivier  
Savary 75 cl

**18€ ht | 21,60€ ttc**

# Gamme boissons

## Vins



Côtes de Provence AOP Côté  
Presqu'île de Minuty, 2016 75 cl

**15€ ht | 18,50€ ttc**



Côte du Rhône, Domaine  
Guigal 2013, 75cl

**15€ ht | 18€ ttc**

# Juste à temps<sup>.com</sup>

— *Gourmet* —

Toute l'année **5j/7**

Je passe ma commande :



[www.justeatemps-gourmet.com](http://www.justeatemps-gourmet.com)  
pour toute commande sur notre site



Contact  
[contact@justeatemps-gourmet.com](mailto:contact@justeatemps-gourmet.com)



**01 45 02 10 10**

Du lundi au Jeudi de 9h à 18h  
vendredi de 9h à 17h

Notre service clients est disponible et à votre écoute

Commande la veille de **9h** à **15h** pour livraison le  
lendemain



Livraison en Last Minute selon disponibilité et quantités

## CRÉNEAU DE LIVRAISON :

- À partir de **7h30** pour les petits déjeuners  
(créneau de livraison d'**1h**)
- À partir de **11h** pour les plateaux repas et buffets  
(créneau de livraison d'**1h**)

Frais de livraison : **19€ HT - 22,80€ TTC**

( Hors prestations spécifiques / sur devis )