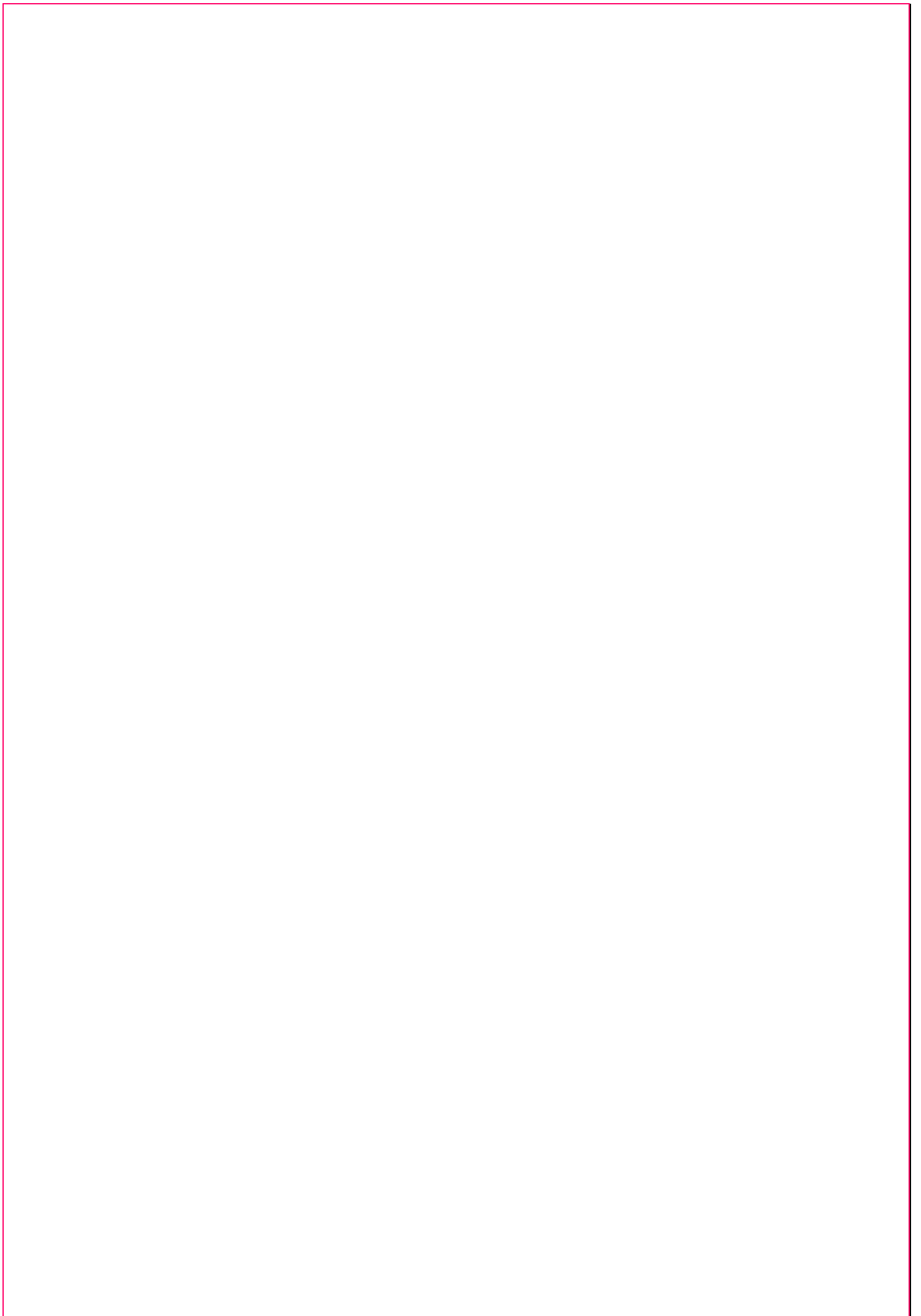


TRAITEUR  
ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

Penser, créer, organiser

Où que vous soyez,

Nous sommes à vos côtés



## LES BUFFETS

(Minimum de 10 personnes)

### Buffet

24,00 € TTC/pers

Verrine de tartare de tomate au thon  
Taboulé  
Salade de penne aux légumes grillés  
Rôti de bœuf  
Filet de poulet rôti  
Condiments  
Fromage  
Tarte amandine pistache fruits rouge  
Pain de Campagne Tranché

### Buffet

29,00 € TTC/pers

Salade de penne aux légumes grillés  
Salade Asiatique  
(Pousses soja, carottes, shiitake,  
noix de cajou, pois gourmands, sauce sésame)  
Salade grecque  
(Aubergines, courgettes, poivrons, tomates,  
feta, menthe, huile d'olive)  
Terrine de courgette menthe et basilic  
Assortiment de charcuterie italienne petits oignons  
Dos de Saumon sauce tzatziki  
Suprême de volaille sauce curry  
Quasi de veau sauce tonnato  
Fromage affiné (4 variétés)  
Salade de fruits frais  
Entremet  
Pain de Campagne Tranché

### Buffet

36,00 € TTC/pers

Verrine Tartare de St Jacques mangue et yuzu  
Marbré de foie gras chutney figue  
Salade d'aubergines aigre doux  
Salade de pois chiches aux légumes et ricotta  
Salade fregola sarda artichaut et parmesan  
Saumon gravlax, sauce fromage blanc ciboulette  
Filet de bœuf sauce béarnaise  
Dos de lieu jaune sauce curry  
Quasi de veau sauce tonnato  
Fromage affiné (4 variétés)  
Entremet  
Salade de fruits frais  
Pain de Campagne Tranché

### Buffet

26,90 € TTC/pers

Chiffonnade de Jambon de pays,  
melon ou burrata (selon saison)  
Salade de boulgour aux fruits secs  
Salade de lentilles petits pois et  
menthe  
Quasi de veau, sauce graines de  
moutarde de Meaux  
Filet de poulet farci pequillos  
Condiments  
Fromage affiné (4 variétés)  
Mousse au chocolat  
Tarte citron meringuée  
Pain de Campagne Tranché

# LE BARBECUE

(Minimum de 30 personnes)

35,00 € TTC/pers

Tomate mozzarella  
Jambon de pays, melon  
Salade grecque (Aubergines, courgettes, poivrons, tomates, feta,  
menthe, huile d'olive)  
Salade de penne aux légumes grillés  
Brochette de bœuf, poulet, chipolata, merguez  
Pickles de légumes  
Plateau de fromages (4 variétés)  
Salade de fruits frais  
Brownie noix de pécan  
Tartelette aux fraises  
Pain de campagne tranché

## Options

### Les Grillades

Chorizo grillé (50 gr) .....2,00 € TTC/pers  
Côte de bœuf (150 gr) .....7,00 € TTC/pers  
Brochette de gambas (130 gr) .....4,00 € TTC/pers  
Travers de porc mariné (150 gr) .....3,50 € TTC/pers

### Les Accompagnements (150 gr)

Pommes grenailles au thym et à l'ail .....2,50 € TTC /pers  
Pommes écrasées au thym.....3,00 € TTC /pers  
Ratatouille .....3,00 € TTC /pers

# LES COCKTAILS

(Minimum 10 personnes)

## Cocktail 8 pièces

10,90 € TTC/pers

### 5 pièces salées

Canapé saumon fumé à l'Aneth  
Navette caviar d'aubergine roquette  
Club sandwich poulet curry  
Brochette tomate mozzarella basilic  
Wrap bresaola chèvre frais

### 3 pièces sucrées

Macaron  
Mini éclair chocolat  
Tartelette citron meringuée

## Cocktail 12 pièces

16,80 € TTC/pers

### 8 pièces salées

Canapé pressé de lapin moutarde de Meaux  
Canapé Tête de Moine, pâte de coing  
Moelleux légumes verts pétoncle curry  
Club sandwich poulet coriandre  
Wrap pastrami raifort et roquette  
Pince poulet tikka  
Brochette saumon mariné à la betterave, pois gourmand  
Brochette chèvre frais, courgette et viande des grisons

### 4 pièces sucrées

Macaron  
Chou caramel  
Cheesecake passion sablé vendéen  
Tartelette façon mojito

## Plateau de 24 pièces chaudes

30,00 €

Boulette de veau menthe basilic et pignon de pin  
Crevette effilé de pomme de terre  
Accras de morue  
Mini burger

## Cocktail 18 pièces

27,40 € TTC/pers

### 10 pièces salées froides

Canapé Tête de Moine, pâte de coing

Moelleux légumes verts pétoncle curry

Club sandwich poulet coriandre

Wrap pastrami raifort et roquette

Pince poulet tikka

Brochette saumon mariné à la betterave  
et pois gourmand

Brochette chèvre frais, courgette  
et viande des grisons

Ratte mousseline de ciboulette  
et œufs de truite

Verrine tartare de saumon à la mangue  
et zeste de yuzu

Verrine tourteau guacamole tartare de tomate

### 3 pièces salées chaudes

Boulette de veau menthe basilic et pignon de pin

Crevette effilé de pomme de terre

Accras de morue

### 5 pièces sucrées

Verrine chocolat caramel et céréales

Macaron

Chou framboise

Tartelette façon mojito

Financier dôme abricot

## Cocktail 24 pièces

36,70 € TTC/pers

### 14 pièces salées

Lomo de porc ibérique roulé au foie gras

Canapé Tête de Moine, pâte de coing

Navette caviar d'aubergine roquette

Moelleux légumes verts pétoncle curry

Club sandwich cabillaud petits légumes au citron confit

Wrap pastrami raifort et roquette

Pince poulet tikka

Brochette chèvre frais, courgette  
et viande des grisons

Brochette figue moelleuse farcie au foie gras  
et physalis

Ratte mousseline de ciboulette  
et œufs de truite

Gambas pesto de coriandre  
Verrine tartare de saumon à la mangue  
et zeste yuzu

Verrine tourteau guacamole tartare de tomate

### 5 pièces salées chaudes

Crevette effilé de pomme de terre

Accras de morue

Boulette de veau menthe basilic et pignon de pin  
Cigare ricotta épinards

Mini burger

### 5 pièces sucrées

Verrine pannacotta vanille mangue fraîche coulis

Verrine Chocolat caramel et céréales

Macaron

Chou framboise

Tartelette façon mojito

# Nos Conditions Générales de Vente

Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions :

## **Commande**

Un devis vous est adressé pour toute commande, ce devis doit nous être retourné signé, daté et revêtu de votre acceptation. La commande n'est définitivement prise en compte qu'à réception d'un acompte de 30 % du montant total TTC de la commande. Le nombre de personne pris en compte pour la facturation est à préciser 15 jours avant la réception.

## **Obligation**

Toute modification ou rectification de commande devra faire l'objet d'un accord entre les deux parties.

## **Annulation**

En cas d'annulation de la part du client dans un délai de 5 jours ouvrables avant la réception, 100% de l'acompte est laissé à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS. L'annulation ne sera prise en compte qu'après réception d'une confirmation écrite signée.

## **Tarifs**

Les tarifs indiqués sur votre commande sont garantis jusqu'au jour de la réception. Les tarifs s'entendent TTC en euro et tiennent compte du taux de TVA applicable au jour de la commande, tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits. La SARL AU PARADIS DES GOURMETS se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Les frais de livraison sont en sus et sont indiqués sur votre devis.

## **Livraison**

Les frais de livraison sont facturés conformément au tarif en vigueur. La livraison est faite à l'adresse et l'heure indiquée sur le bon de commande. Tout retard pour cause réelle et sérieuse (embouteillages notoires, manifestations, grèves, incidents climatiques) ne peut entraîner de dédommagements de la part de la SARL AU PARADIS DES GOURMETS. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison. Toute réclamation devra pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

## **Caution**

Une caution peut être demandée en cas de prêt ou location de matériel de réception. Son remboursement sera effectué sous 8 jours ouvrables, après rapport de la SARL AU PARADIS DES GOURMETS ou de la société de location de matériel.

## **Mise à disposition du matériel**

Le client est responsable du matériel. Tout article manquant ou détérioré sera facturé aux tarifs en vigueur. Si prestation avec service Maître d'Hôtel, le matériel sera récupéré le jour de la réception. Sinon le client s'engage à ramener le matériel à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS à la date et heure convenues.

## **Règlement**

Les conditions sont les suivantes :

- un acompte de 30 % du montant total TTC au moment de la validation de la commande, le solde sera à régler au moment du retrait ou à la livraison.

Toute somme non réglée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux d'intérêt légal.

## **Litige**

Tout litige fera l'objet d'un règlement amiable, à défaut le Tribunal compétent sera le Tribunal de VERSAILLES.

Toutes les données confiées à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS sont conservées par celle-ci et ne seront en aucun cas communiqués.

Contactez notre service commercial au  
01 39 55 06 63  
[www.auparadisdesgourmets.fr](http://www.auparadisdesgourmets.fr)

Plan d'accès à notre boutique - Show room



39 bis rue de Versailles

78150 LE CHESNAY ROCQUENCOURT

Tel : 01 39 55 06 63

Mail : [contact@auparadisdesgourmets.fr](mailto:contact@auparadisdesgourmets.fr)

Site : [www.auparadisdesgourmets.fr](http://www.auparadisdesgourmets.fr)



Et suivez-nous sur