



COLLECTION AUTOMNE HIVER 2022-2023  
DISPONIBLE À PARTIR DU 3 OCTOBRE

SAVOUREZ  
CHAQUE  
INSTANT

T 01 76 64 14 36 [PLATEAUXREPAS@LAFFICHE.FR](mailto:PLATEAUXREPAS@LAFFICHE.FR)



## DU BEAU, DU BON ET DE L'ÉCO-CONÇU AU MENU !

Après ce bel été... il est temps de se préparer à l'automne en faisant le plein d'optimisme et de bonnes résolutions ! Celle, entre autres, de **manger des menus savoureux et de s'octroyer des pauses gourmandes entre convives.**

Rien de mieux que notre nouvelle carte qui fait la part belle aux **produits de saison** en vous proposant de délicieux menus **concoctés par nos chefs** à déguster froid et chaud grâce aux plats **micro-ondables.**

**NOUVEAU :** Et, pour faire de vos repas des moments aussi beaux que bons et éco-conçus, découvrez notre **nouveau packaging de la gamme Élégance, chic, dénué de tout plastique et fabriqué en France.**



Après plusieurs mois de travail pour repenser notre packaging en phase avec notre démarche RSE et vos attentes, je suis fière de vous annoncer que **100% de nos gammes plateaux-repas sont éco-conçues !**

 Pour aller plus loin, pensez à notre service de récupération d'emballage afin de donner une deuxième vie aux couverts en inox, verres en verre, bocaux en verre, thermos...

**Bonne découverte et dégustation de notre nouvelle carte !**

**Régina Santos**

*Directrice commerciale*

*regina.santos@laffiche.fr*

# TABLER MATIÈRES

## LES OFFRES INDIVIDUELLES

- 08** PLATEAUX-REPAS  
ÉLÉGANCE
  - 20** PLATEAUX-REPAS  
DÉJEUNER EN SEINE
  - 26** PLATEAUX-REPAS  
ENFAIM!
- 

## LES OFFRES À PARTAGER

- 34** BUFFETS  
À PARTAGER
  - 38** COCKTAILS-LUNCHS
  - 54** PETITS-DÉJEUNERS  
ET PAUSES
- 

**60** LA BOUTIQUE

---

**61** LA CAVE

# VOUS COMMANDEZ

## 1 CHOISISSEZ VOS PRODUITS

## 2 DÉFINISSEZ LES QUANTITÉS

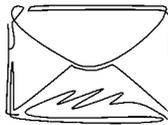
L	M	M	J	V	S	D	JOURS FÉRIÉS
Pas de minimum de commande sur l'ensemble de la carte					8 plateaux-repas minimum par livraison Menus disponibles le week-end*		
📍 PARIS							
📍 PETITE COURONNE					We		

## 3 PASSEZ COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE  
01 76 64 14 36



PAR MAIL  
plateauxrepas@laffiche.fr



SUR LE SITE WEB  
laffiche.fr



Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h 30 - Le jour même de votre livraison jusqu'à 11 h  
Pour les week-ends, le vendredi (jours ouvrés) avant 12 h  
Pour les jours fériés, la veille (jours ouvrés) avant 12 h  
(Les horaires peuvent être modifiés en fonction du contexte actuel)

## POUR MIEUX VOUS REPÉRER : LES PICTOS



**DERNIÈRE MINUTE**  
Sélection de plateaux-repas à commander jusqu'à 11 h le jour même de votre livraison (selon disponibilité)

We

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



**DÉLAI DE COMMANDE : LA VEILLE AVANT 12H**

Prestation à commander la veille de votre livraison (jours ouvrés)



**DÉLAI DE COMMANDE : L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30**

Prestation à commander l'avant-veille de votre livraison (jours ouvrés)

\* Pour toute autre demande, nous contacter

Les références sans picto sont à commander la veille avant 16h et selon disponibilité jusqu'à 17h30.

# NOUS VOUS LIVRONS 7 JOURS SUR 7



## DÉLAIS DE LIVRAISON

Pour les commandes passées  
avant 17h30 la veille (jours ouvrés)

 PARIS  
 PETITE COURONNE\*\*

Pour les petits-déjeuners :  
de 7h30 à 8h30 ou de 8h30 à 9h30  
Pour le déjeuner : de 10h à 12h  
ou de 11h à 13h  
Pour le dîner : de 16h à 17h30

Pour les commandes passées avant  
11h le jour même de votre livraison

 PARIS  
 PETITE COURONNE\*\*



Pour le déjeuner  
de 12h30 à 14h



## FRAIS DE LIVRAISON

Du lundi au samedi :  
25,20€<sup>HT</sup> - 27,72€<sup>TTC</sup>  
Les dimanches et jours fériés :  
48,30€<sup>HT</sup> - 53,13€<sup>TTC</sup>



PARIS

Pour les autres villes, nous consulter



## REPRISE DES EMBALLAGES

VOUS COLLECTEZ



VERRES  
ET BOCAUX  
EN VERRE  
AVEC  
COUVERCLE



COUVERTS  
EN INOX



TASSES À CAFÉ  
EN PORCELAINE



THERMOS

NOUS RÉCUPÉRONS,  
LAVONS ET RÉUTILISONS

Nous consulter pour connaître les conditions tarifaires :  
Tél. : 01 76 64 14 36 - [plateauxrepas@laffiche.fr](mailto:plateauxrepas@laffiche.fr)

## À RETROUVER TOUT AU LONG DU CATALOGUE



RECETTE  
CONTENANT  
1 INGRÉDIENT  
LOCAL



VÉGÉTARIEN



FAIBLE  
TENEUR  
EN GLUTEN



VÉGAN  
SANS  
LACTOSE



MICRO-  
ONDABLE

DATE DE DISPONIBILITÉ  
DES PLATEAUX AU PLUS  
PROCHE DE LA SAISON

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

\*\* Pour la grande couronne, nous consulter

# LE GROUPE RIEM BECKER, UN ACTEUR ENGAGÉ

**SOCIAL & SOCIÉTAL** SE PRÉOCCUPER  
DE L'ÊTRE HUMAIN DANS TOUTE SA DIVERSITÉ

OBJECTIF 2023  
100 %

23 ACTIONS PLANIFIÉES

78 % ATTEINTES

## FIDÉLITÉ

UNE ANCIENNETÉ  
MOYENNE  
DE 9,6 ANS DANS  
NOS ÉQUIPES  
4 personnes ont reçu  
la médaille "20 ans  
dans l'entreprise"



## DIVERSITÉ DES PROFILS :

- 12 personnes en situation de handicap
- Partenariat avec l'ESAT Berthier

## SOLIDARITÉ

+ DE 25 ANS  
D'ADHÉSION À  
L'ASSOCIATION  
DES TRAITEURS  
DE FRANCE



## TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

Education culinaire  
pour les jeunes de  
Seine-Saint-Denis (93)

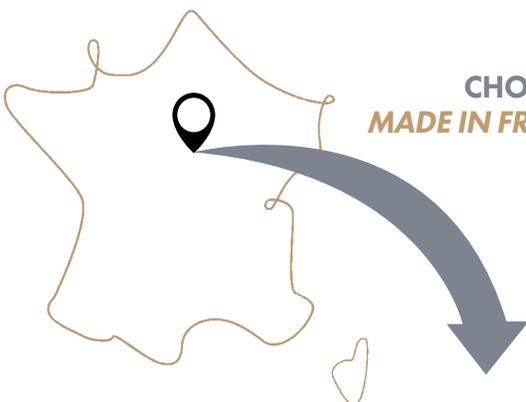
avec le partenariat  
Tablée des Chefs

**ÉCONOMIQUE** VALORISER NOTRE  
TERRITOIRE ET LES PRODUITS DE QUALITÉ

OBJECTIF 2023  
100 %

15 ACTIONS PLANIFIÉES

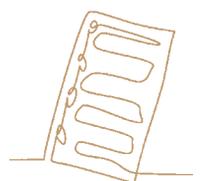
67 % ATTEINTES



**CHOIX DU  
MADE IN FRANCE**



**CHOIX DE PRODUITS  
BIOS OU LABELLISÉS**



**CHARTRE**  
avec nos fournisseurs  
et prestataires pour  
des achats responsables

### • Produits locaux

- Pomme d'Île-de-France, moutarde de Meaux, pickle d'oignon rouge du Loir-et-cher (Talcy 41), yaourt aux fruits Ferme des Peupliers (Flipou 27), chocolat local (Choisy-le-Roi 91)

### • Viande labellisée

- Poulet fermier

### • Produits régionaux

- Piment d'Espelette  
- Pitacou de Menton  
- Pruneaux d'Agen

# CERTIFIÉ ISO 20121 : ET ENGAGEANT!

## ENVIRONNEMENT

RENTREZ DANS UNE LOGIQUE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

OBJECTIF 2023  
100%

51 ACTIONS PLANIFIÉES

76% ATTEINTES

### POLITIQUE ANTIGASPI

Lutte contre le gaspillage alimentaire (Too Good To Go et Ecosphère)

Valorisation et recyclage des déchets (réutilisation et reprise des matériels)



MÉDAILLE D'ARGENT ECOVADIS  
détenue depuis février 2020

## L'ENJEU MAJEUR : LA DÉPLASTIFICATION

100% ZÉRO PLASTIQUE  
POUR LA GAMME ÉLÉGANCE



Packaging  
Élégance  
chic et  
fabriqué  
en France



PLASTIC  
ODYSSEY

LANCEMENT DE L'EXPÉDITION !



1<sup>er</sup> octobre  
> direction la méditerranée

Le groupe Riem Becker, premier traiteur partenaire de plastic Odyssey est fier de vous annoncer le début de leur expédition autour du monde pour lutter contre la pollution plastique. Ce parcours reliera les 30 villes les plus polluées du monde pour une aventure de trois années au service de l'urgence plastique.



Aider les acteurs locaux à recycler les déchets plastiques



1 laboratoire mobile avec sept machines de recyclage embarquées + formations



Transformer le plastique en matériaux de construction

SUIVONS ENSEMBLE LEUR AVENTURE : [plasticodyssey.org](https://plasticodyssey.org)

PLATEAUX-REPAS

# ÉLÉGANCE

Tout le chic de la gastronomie française servie sur un plateau 100% zéro plastique dans un coffret élégant, pratique et fabriqué en France.

Soulevez la cloche protectrice et dégustez entrée, plat, Sélection de nos fromages affinés et dessert dignes d'un repas haut de gamme.



NOUVEAU



- Boîte en carton kraft recyclable
- Plateau en carton
- Assiette en pulpe de canne à sucre
- Cloche en carton kraft recyclable
- Verre en verre
- Étui de couverts en carton recyclable
- Couverts en inox
- Serviette en papier
- Sachets de sel et de poivre

**PENSER À  
DEMANDER  
NOTRE SERVICE  
DE REPRISE DES  
COUVERTS ET VERRES**





À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## POULET FERMIER AU FENOUIL

**Persillé de volaille**, carotte croquante  
et crème à la moutarde

**Poulet fermier**, brandade de fenouil  
et fenouil confit, oignon rouge  
d'Île-de-France en pickles, crème de curcuma

**Sélection de nos fromages affinés**

**Paris-Brest** pistache

31,90€<sup>HT</sup>  
35,09€<sup>TTC</sup>

\* Recette contenant 1 ingrédient local



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## SAINT-PIERRE EN PURÉE

**Gaufre de courgette**, truite fumée  
sur pousse d'épinard et crème de tzatziki

**Vapeur de saint-pierre**, purée et chapelure  
noisette, girolle, chou romanesco **BIO**  
et assaisonnement à la noisette

**Sélection de nos fromages affinés**

**Entremet** ananas-banane-chocolat,  
ananas confit

32,50€<sup>HT</sup>  
35,75€<sup>TTC</sup>

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur  
(hors plateaux-repas sans gluten) et d'un chocolat fabriqué en France

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

We

## ONGLET DE BŒUF MARINÉ

**Crémeux de lentilles**, céleri-branche,  
chou romanesco **BIO** et copeaux de bresaola

**Onglet de bœuf** mariné à l'huile de courge  
et soja, polenta gratinée aux champignons  
et mini-carottes glacées

**Sélection de nos fromages affinés**

**Tarte chocolat **BIO**** macaron praliné

33,50€<sup>HT</sup>

36,85€<sup>TTC</sup>

## BAR AUX FREGOLA

**Salade aux pommes grenaille**,  
pomme d'Île-de-France, saumon mariné  
et sauce raifort

**Filet de bar**, salade de fregola à l'encre de seiche,  
coque et vinaigrette à la moutarde de Meaux,  
kasha de sarrasin grillé **BIO**

**Sélection de nos fromages affinés**

**Dôme crémeux saveur érable**,  
gelée de mandarine, biscuit citronné aux noisettes

33,90€<sup>HT</sup>

37,29€<sup>TTC</sup>

DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

We



30,90€<sup>HT</sup> 33,99€<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

## POULET AU QUINOA

**Duo de choux** et graines de grenade,  
sauce mélasse aux épices, noix

**Poulet pimento**, condiment  
barbecue, trio de quinoa, duo de carotte  
et patate douce

**Sélection de nos fromages affinés**

**Entremets fromage blanc**, biscuit noisette,  
pomme au pain d'épices

28,40€<sup>HT</sup>  
31,24€<sup>TTC</sup>



\* Faible teneur en gluten

DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

We



27€<sup>HT</sup> 29,70€<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

## POLENTA AUX PETITS LÉGUMES

**Céleri façon rémoulade**  
aux châtaignes, pomme locale  
et yaourt grec à la pointe de piment d'Espelette

**Polenta à l'ancienne**, légumes d'antan  
(betterave jaune, chioggia **BIO** et panais **BIO**,  
carotte, chou-fleur) et pesto au persil

**Sélection de nos fromages affinés**

**Crèmeux au thé noir**, agrumes et kumquat confits

24,50€<sup>HT</sup>  
26,95€<sup>TTC</sup>

Pain sans gluten

12

\* Recette contenant 1 ingrédient local

DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER



32,40 €<sup>HT</sup> 35,64 €<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

## SAUMON AUX ORZO

**Velouté de butternut** au lait d'amande  
et aux épices

**Pavé de saumon snacké**, salade de pâtes orzo,  
medley de radis, persil, graines de sésame  
noir et sauce sésame tomate

**Sélection de nos fromages affinés**

**Tarte crémeux citron**, râpé de noix de coco, meringue

29,90 €<sup>HT</sup>  
32,89 €<sup>TTC</sup>



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## FOCACCIA RADIS ET BROCOLI

**Cervelle de canut** au fromage frais, mélange  
de graines et canneberge **BIO**, huile de pépin de courge

**Tartine de focaccia**, brouillade d'oeuf, pesto de persil,  
medley de radis, brocoli et mini carotte,  
yaourt grec et huile d'oaillette

**Sélection de nos fromages affinés**

**Croquant** de cappuccino

25,50 €<sup>HT</sup>  
28,05 €<sup>TTC</sup>

*Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur  
(hors plateaux-repas sans gluten) et d'un chocolat fabriqué en France*

*\* Recette contenant 1 ingrédient local*

DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## POULET AU PANAIS

**Velouté de butternut** au lait d'amande et aux épices

**Filet de poulet snacké** et purée de panais, sauce brune

**Sélection de nos fromages affinés**

**Tarte crémeux citron,** râpé de noix de coco, meringue

25,90€<sup>HT</sup>

28,49€<sup>TTC</sup>



MENU

## ÉPHÉMÈRE

DU 7 AU 25  
NOVEMBRE

## PAD THAÏ AU POULET

**Fricassée de champignons** à la tomate confite et roquette, chapelure au curcumasio

**Pad Thaï** de curry au poulet

**Sélection de nos fromages affinés**

**Comme un savarin** aux saveurs de sirop de cassis Emmanuelle Baillard, confit de citron, crème montée aux marrons, graines d'acacia torréfiées

24,90€<sup>HT</sup>

27,39€<sup>TTC</sup>

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur (hors plateaux-repas sans gluten) et d'un chocolat fabriqué en France

À PARTIR  
DU  
3 JANVIER



30,90€<sup>HT</sup> 33,99€<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

## POULET AUX CHAMPIGNONS

**Mezze de betterave** et duo de betteraves rouge et jaune **BIO** en cube

**Filet de poulet** en croûte de cèpe grillé, salade de pâtes casarecce, duxelle de champignons, râpé de brocoli et crumble parmesan

**Sélection de nos fromages affinés**

**Opéra** cassis et café

28,40€<sup>HT</sup>  
31,24€<sup>TTC</sup>



\* Faible teneur en gluten

À PARTIR  
DU  
3 JANVIER



27€<sup>HT</sup> 29,70€<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

## CURRY DE LÉGUMES

**Salade d'orange sanguine** à la sicilienne, pickles d'oignon rouge du Loir-et-Cher (TalcY 41), olive taggiasche, huile d'œillette et sauge

**Curry de légumes** au lait de coco et pommes grenaille, mini-poireau, chou romanesco **BIO**

**Sélection de nos fromages affinés**

**Panna cotta à la vanille**, ananas confit aux épices, et lamelle de noix de coco

24,50€<sup>HT</sup>  
26,95€<sup>TTC</sup>

Pain sans gluten

15

\* Recette contenant 1 ingrédient local

À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

We



32,40€<sup>HT</sup> 35,64€<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

## LE SAUMON À LA SEMOULE

**Mezze** de carotte et de céleri aux épices, menthe et coriandre fraîches, graines de chia **BIO**

**Pavé de saumon** snacké, crème au pitacou de Menton, semoule au curcuma, grenade, carotte, olive, coriandre fraîche

**Sélection de nos fromages affinés**

**Tarte** poire amandine et pignons de pin grillés

29,90€<sup>HT</sup>  
32,89€<sup>TTC</sup>

VG

À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## FOCACCIA GIROLLE ET POIREAU

**Salade de carotte violette**, piquillos, kumquat confit, olive taggiasche et ail confit

**Tartine de focaccia**, brouillade d'œuf, assaisonnement à la noisette, girolle, tagliatelle de poireau **BIO**, yaourt grec et huile d'œillette

**Sélection de nos fromages affinés**

**Crèmeux citron**, confit citron, mousse aux amandes

26,50€<sup>HT</sup>  
29,15€<sup>TTC</sup>

*Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur (hors plateaux-repas sans gluten) et d'un chocolat fabriqué en France* 16

*\* Recette contenant 1 ingrédient local*

À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## SAUMON AUX FREGOLA COLORÉES

**Salade de carotte violette**, piquillos, kumquat confit, olive taggiasche et ail confit

**Pavé de saumon**, fregola à l'encre de seiche et crème de parmesan

**Sélection de nos fromages affinés**

**Opéra** cassis et café

26,90€HT

29,59€TTC



MENU

## ÉPHÉMÈRE

À PARTIR DU  
30 JANVIER

## COCOTTE DE LA MER

**Crème de brocoli** à l'huile de noisette et noisette au curry

**Cocotte d'embeurrée de chou** et pavé de cabillaud, julienne de poireau BIO, duo de carottes

**Sélection de nos fromages affinés**

**Biscuit roulé** comme une forêt-noire, crème montée à la vanille, pétale de chocolat

25,90€HT

28,49€TTC





PLATEAUX-REPAS

# DÉJEUNER EN SEINE

Créativité et modernité avec des menus dont l'originalité et la variété séduisent une clientèle soucieuse de l'impact écologique.



## 100% ZÉRO PLASTIQUE

- Boîte en carton kraft imprimé avec des encres végétales
- Bocaux en verre avec couvercles en inox

### ► PENSER À COMMANDER EN PLUS :

- Couverts en inox :  
Étui à couverts en carton  
Sachets poivre et sel  
Serviette en papier intissé
- Verres en verre

### ► PENSER À DEMANDER NOTRE SERVICE DE REPRISE DES BOCAUX





DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## PALAIS DE TOKYO

24,50€<sup>HT</sup>  
26,95€<sup>TTC</sup>

**Rémoulade de rutabaga** à la moutarde de Meaux, sifflet de butternut, graines de courge **BIO**

**Filet de poulet fermier**, légumes d'antan (betteraves jaunes et chioggia **BIO** et panais **BIO**) et sauce soja à l'huile de courge

**Tiramisu** au café **BIO**

\* Recette contenant 1 ingrédient local



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## PALAIS GALLIERA

22,50€<sup>HT</sup>  
24,75€<sup>TTC</sup>

**Poireau** **BIO** en tagliatelle et grillé, oignon rouge d'Île-de-France en pickles, vinaigrette à la moutarde d'Orléans

**Saumon**, taboulé de boulgour et légumes, crème de menthe, poudre d'olive noire

**Crème chocolat au lait**, crémeux mangue-passion et coque de macaron au chocolat

\* Recette contenant 1 ingrédient local



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## PALAIS DE LA PORTE DORÉE

23,90 €HT  
26,29 €TTC

**Hareng fumé**, radis, carotte, oignon rouge  
d'Île-de-France en pickles et pommes grenaille, sauce sésame

**Saint-pierre**, salade de pâtes orzo et shiitaké, huile persil,  
graines de lin jaune

**Charlotte** au fromage blanc, compotée de poire rôtie

*\* Recette contenant 1 ingrédient local*



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## PALAIS GARNIER

20,90 €HT  
22,99 €TTC

**Mezze de betterave BIO**, salade de betterave **BIO**  
à l'huile de noix et mâche

**Purée de pomme de terre violette**, trio de quinoa,  
petits légumes d'automne (carotte, carotte jaune, patate douce)

**Crème pistache**, agrumes, biscuit amaretti



FAIBLE TENEUR  
EN GLUTEN





À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## FONTAINE DES INNOCENTS

24,50€<sup>HT</sup>  
26,95€<sup>TTC</sup>

**Mousseline de carotte**, dips de carottes multicolores, huile de sésame  
**Filet de poulet fermier** au piment d'Espelette et légumes au curry  
**Lemon curd**, praliné à l'ancienne, citron confit, pistache torréfiée et graines d'acacia torréfiées



À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## FONTAINE LOUVOIS

22,50€<sup>HT</sup>  
24,75€<sup>TTC</sup>

**Salade de risoni** aux champignons et copeaux de bresaola, vinaigrette au vinaigre de Banyuls  
**Parmentier de bœuf** à la chapelure de persil, oignon, caponata et sauce Porto  
**Comme une forêt-noire**



À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## FONTAINE CUVIER

23,90 €HT  
26,29 €TTC

**Semoule** au curcuma et aux agrumes  
**Filet de bar**, purée de fenouil, crème à l'ail noir  
**Pomme aux épices**, mousse caramel et noisette torréfiée



À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## FONTAINE SAINT-SULPICE

20,50 €HT  
22,55 €TTC

**Fricassée de pommes grenaille**, girofle et chou romanesco **BIO**,  
assaisonnement à la noisette  
**Salade de lentilles** aux légumes, brandade de fenouil  
**Ananas confit**, crémeux passion et noix de coco



FAIBLE TENEUR  
EN GLUTEN



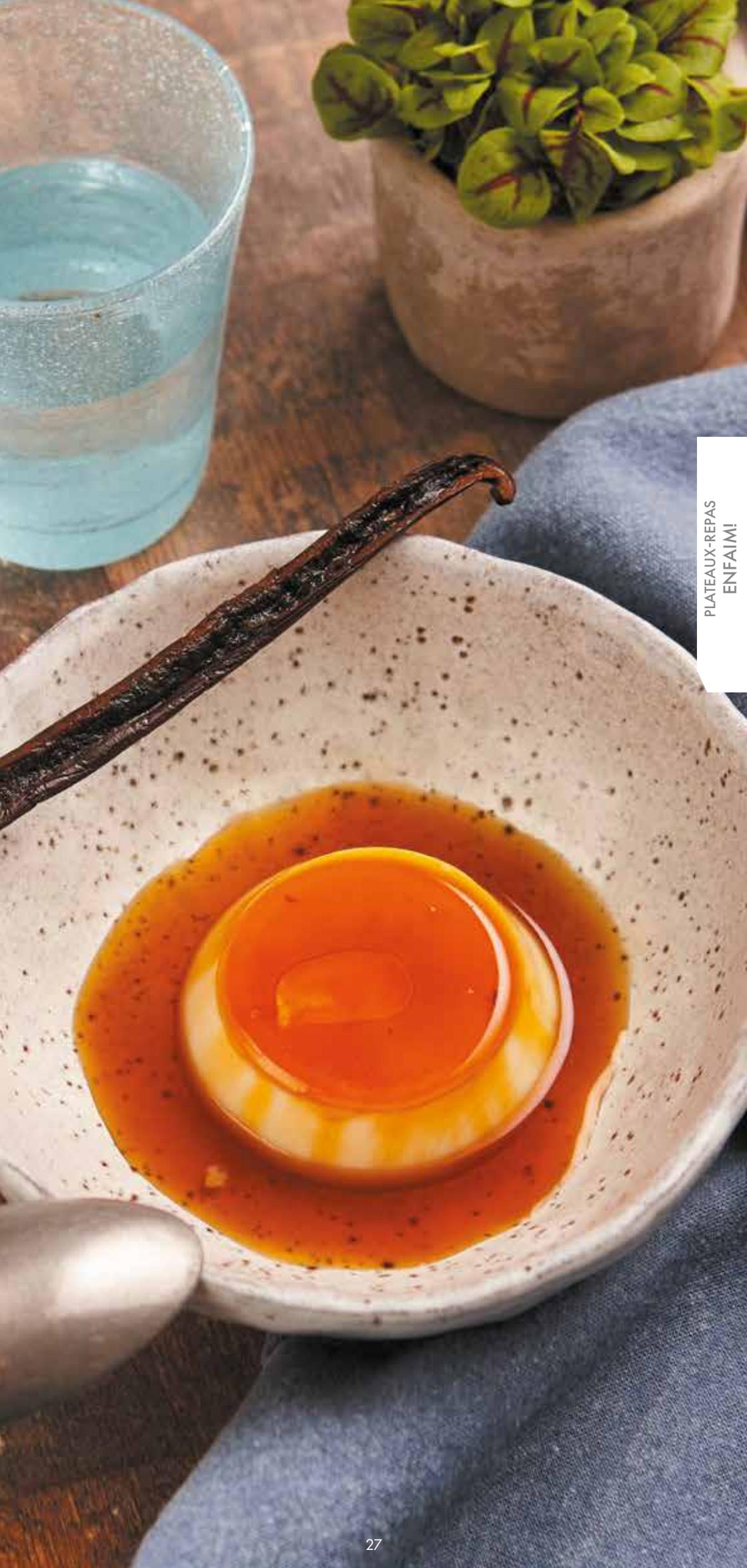
PLATEAUX-REPAS

# ENFAIM!

La gamme, ENFAIM! née de la fusion entre Bonne Graine et Bistrot avec pour atouts praticité, excellent rapport qualité/prix et emballage éco-conçu.



- Boîte en carton kraft recyclable
- Assiette et couvercle en carton avec caissette en papier
- Couverts en écorce de bambou
- Gobelet en carton
- Pochette couverts en kraft
- Serviette en papier
- Sachets poivre et sel



PLATEAUX-REPAS  
ENFAIM!

POUR NOTRE GAMME ENFAIM! NOUS PRIVILÉGIONS  
DONNANT L'IMPRESSION DE DÉGUSTER UN BON PETIT



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## POULET TIKKA

21,50€<sup>HT</sup>  
23,65€<sup>TTC</sup>

**Tagliatelle** de poireau **BIO** et œuf poché, kasha sarrasin **BIO**, oignon rouge d'Île-de-France en pickles, vinaigrette à la moutarde de Meaux

**Poulet tikka** et riz

**Camembert**

**Tarte** aux noix de pécan torréfiées



\* Recette contenant 1 ingrédient local



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## BOEUF CAROTTE

20,50€<sup>HT</sup>  
22,55€<sup>TTC</sup>

**Veluté de patate douce** au lait de coco, copeaux de noix de coco fraîche

**Paleron de bœuf** aux carottes et purée de pomme de terre violette, oignon rouge d'Île-de-France en pickles, sauce Porto

**Fromage frais**

**Crème** passion-caramel au beurre salé

\* Recette contenant 1 ingrédient local

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

DES PRODUITS SIMPLES, DE BON SENS ET DE QUALITÉ  
PLAT COMME AU BISTROT DU COIN.



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## CREVETTE TANDOORI

19,90 €HT  
21,89 €TTC

Muffin carotte-emental-persil

Spaghettis de rutabaga et fève, crevette et épices tandoori, grenade

Fromage frais

Pomme au four et raisins confits

PLATEAUX-REPAS  
ENFAIM!



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## MAQUEREAU EN BRANDADE

16,90 €HT  
18,59 €TTC

Salade de trévise, betterave, orange et oignon rouge  
d'Île-de-France en pickles

Brandade de maquereau au cresson, cœur de sucrine

Camembert

Crêpe BIO sauce chocolat noir et noisette

\* Recette contenant 1 ingrédient local



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## POULET SATAY

**Salade de lentilles** aux carottes, vinaigrette sésame-soja  
**Aiguillettes de poulet** au satay, riz, brocoli rôti et citron vert  
**Fromage frais**  
**Yaourt** aux fruits Ferme des Peupliers

21,90€<sup>HT</sup>  
24,09€<sup>TTC</sup>

We



24,40€<sup>HT</sup> 26,84€<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

\* Recette contenant 1 ingrédient local



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## SALADE QUINOA AUX LÉGUMES

**Trio de quinoa**, petits légumes d'automne, cube de butternut **BIO**,  
 salade de pâtes orzo aux radis multicolores, medley d'endive  
**Macaron** chocolat végétal

15,50€<sup>HT</sup>  
17,05€<sup>TTC</sup>

VÉGAN  
SANS  
LACTOSE



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



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## CABILLAUD FUSILLI

**Salade de courge** spaghetti aux graines de courge **BIO**, huile de noix  
**Vapeur de cabillaud**, salade de fusilli **BIO** aux shiitakés, sauge, crumble  
noisette et parmesan AOP

**Camembert**

**Clafoutis** aux pruneaux d'Agen

19,90 €<sup>HT</sup>  
21,89 €<sup>TTC</sup>



22,40 €<sup>HT</sup> 24,64 €<sup>TTC</sup>  
EN DERNIÈRE  
MINUTE

PLATEAUX-REPAS  
ENFANT!



DU  
3 OCT.  
AU  
2 JANVIER

## VELOUTÉ BUTTERNUT

**Salade de lentilles** aux carottes, vinaigrette sésame-soja

**Muffin** carotte-emental-persil

**Velouté de butternut** au lait d'amande, cube de butternut

**Camembert**

**Fruit de saison** d'Île-de-France

14,90 €<sup>HT</sup>  
16,39 €<sup>TTC</sup>



\* Recette contenant 1 ingrédient local



À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## POULET MOUTARDE

**Taboulé** de duo de choux-fleurs blanc et mauve  
**Aiguillettes de poulet** mariné à la moutarde,  
 salade de lentilles aux légumes et moutarde de Meaux  
**Fromage frais**  
**Moelleux** noisette-carotte

21,90€<sup>HT</sup>  
24,09€<sup>TTC</sup>

We



24,40€<sup>HT</sup> 26,84€<sup>TTC</sup>  
**EN DERNIÈRE  
 MINUTE**

\* Recette contenant 1 ingrédient local



À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## CABILLAUD POIREAU

**Salade de pâtes cavatappi**, câpre et coulis piquillos  
**Vapeur de cabillaud**, fondue de poireau aux poires rôties,  
 vinaigrette au cidre  
**Camembert**  
**Yaourt** aux fruits Ferme des Peupliers

19,90€<sup>HT</sup>  
21,89€<sup>TTC</sup>

We



22,40€<sup>HT</sup> 24,64€<sup>TTC</sup>  
**EN DERNIÈRE  
 MINUTE**

\* Recette contenant 1 ingrédient local

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



À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## SALADE POMME DE TERRE ET LÉGUMES

14,50 €HT  
15,95 €TTC

Salade de pommes de terre grenaille, pâtes casarecce, duxelle de champignons, râpé de brocoli, curry de légumes au lait de coco et salade sucrine

Fruit de saison d'Île-de-France

VÉGAN  
SANS  
LACTOSE



\* Recette contenant 1 ingrédient local

PLATEAUX-REPAS  
ENFANT!



À PARTIR  
DU  
3 JANVIER

## VELOUTÉ CAROTTE

16,90 €HT  
18,59 €TTC

Taboulé de duo de choux-fleurs blanc et mauve

Muffin carotte-emental-persil

Velouté de carotte au cumin, biseau de carotte, graines de courge **BIO**

Camembert

Crème chocolat local (Choisy le roi-91)



\* Recette contenant 1 ingrédient local

# BUFFETS À PARTAGER

Pour un instant de convivialité gourmande, notre offre "Buffets à partager" est proposée pour 8 personnes dans une box carton. Avec, au choix, deux savoureux menus Mer ou Terre comprenant entrée, protéine, salade composée, fromage et dessert.



- Boite en carton
- Plateau noir en carton
- Couvreclé en rPET (à base de matières recyclées)
- Assiettes en fibre de canne
- Verres en verre
- Couverts en bambou :
  - Pochette en papier kraft
  - Sachets poivre et sel
  - Serviettes en papier
- Saladier et bodega en fibre de canne
- Couverts de service en inox



BUFFETS  
À PARTAGER

## NOS OFFRES BUFFETS

ENTRE CLIENTS OU COLLÈGUES, PARTAGEZ UN MOMENT  
BUFFETS : MER ET TERRE... AUTANT DE DÉLICIEUSES RECETTES



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

### BUFFET CAMPAGNE (POUR 8 PERSONNES)

270€<sup>HT</sup>  
297€<sup>TTC</sup>

**Crèmeux de lentilles**, céleri-branche, chou romanesco **BIO** et copeaux de bresaola

**Persillé de volaille**, carotte croquante et crème à la moutarde

**Filet de poulet** marinade à l'huile de courge et soja

**Brandade de fenouil**, oignon rouge d'île-de-France en pickles, fenouil au curcuma

**Salade de trévisse**, betterave, orange et oignon rouge d'île-de-France en pickles, vinaigrette aux agrumes

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

**Plateau de mini-éclairs** café et chocolat

**Plateau de tartelettes** lunch citron et chocolat

*Nos buffets sont accompagnés de 2 variétés de boules de pain Bleu-Blanc-Cœur (avec et sans céréales)*



DÉLAI DE COMMANDE :  
**L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30**

CONVIVAL ET GOURMAND AVEC NOS DEUX PROPOSITIONS  
FACILES À SERVIR ET À SAVOURER À PLUSIEURS.



BUFFETS  
À PARTAGER

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## BUFFET PLEINE MER

(POUR 8 PERSONNES)

**Velouté de patate douce** au lait de coco,  
copeaux de noix de coco fraîche

**Gaufre de courgette**, truite fumée sur pousse  
d'épinard et crème de tzatziki

**Duo de saumon et bar**, assaisonnement  
à la noisette

**Salade de fregola** à l'encre de seiche,  
coque et vinaigrette à la moutarde de Meaux

**Salade de roquette** et tagliatelle  
de poireau **BIO**, vinaigrette à l'échalote

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

**Plateau de minis-éclairs** café et chocolat

**Plateau de tartelettes** lunch citron  
et chocolat

280€<sup>HT</sup>  
308€ <sup>TTC</sup>

# COCKTAILS LUNCHS

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



- Boîte en carton kraft recyclé
- Plateau noir en carton
- Couverture en rPET  
(à base de matières recyclées)
- Contenant : coquille naturelle,  
boîte à sardines en inox,  
verrine en verre, boîte en bois



COCKTAILS / LUNCHES

# NOS OFFRES COCKTAILS SALÉES



64,90 €<sup>HT</sup>  
71,39 €<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET MONDAIN (38 PIÈCES)

Torsade de galette de blé noir et rilette de maquereau  
Quart de tartelette potiron-châtaigne  
Abricot, foie gras de canard et pistache  
Lingot de comté crème de curry, pistache hachée



75 €<sup>HT</sup>  
82,50 €<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET GALA (40 PIÈCES)

Mini-pain polaire, écrevisse au pesto et chou-fleur violet  
Roulé au comté et truffe d'été  
Croquant de céleri, comté et bœuf séché  
Sablé foie gras de canard et grué cacao



59,90 €<sup>HT</sup>  
65,89 €<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET BRIOCHINS (30 PIÈCES)

Briochin houmous de carotte, poulet snacké et oignon  
Briochin rilette de thon et graines de pavot



DÉLAI DE COMMANDE :  
**L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30**



74,50 €HT  
81,95 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

### COFFRET SHIOKARAI (36 PIÈCES)

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



66,90 €HT  
73,59 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

### COFFRET JIPANGU (36 PIÈCES)

Geishazushi saumon  
Geishazushi daurade  
Geishazushi Saint-Jacques  
Maki Californie  
Nigiri carotte et graines de sésame noir  
Nigiri radis blanc et mélange sept épices  
Nigiri pois gourmand au soja

Kit assaisonnement :  
sauce soja salée et sucrée,  
gingembre et wasabi



78,90 €HT  
86,79 €TTC

### LES COQUILLES D'ŒUF SALÉES (18 PIÈCES)

Œuf brouillé  
aux champignons  
et mini-girolles  
Œuf brouillé patate  
douce et oignon rouge  
d'Île-de-France en pickles

**PACKAGING RSE :**

Coquille naturelle  
Boîte à œuf cartonnée  
Mini-cuillère bambou

COCKTAILS / LUNCHS

# NOS OFFRES COCKTAILS SALÉES



42 €HT  
46,20 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET LES WRAPS (12 PIÈCES)

Wrap végétarien houmous de pois chiche, sucrose et tofu fumé  
Wrap pastrami, salade de coleslaw et pousse d'épinard



29,90 €HT  
32,89 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET CLUB ET FOCACCIA (12 PIÈCES)

Club céréales dinde au curry, guacamole et roquette  
Focaccia végétarienne crème de champignons, julienne de carotte et mâche **BIO**



42,90 €HT  
47,19 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## CHARCUTERIES ITALIENNES (POUR ENVIRON 8 PERSONNES)

Tranches fines de mortadelle à la pistache  
Tranches fines de coppa  
Tranches de jambon speck  
Olives taggiasche  
Copeaux de parmesan  
Gressins  
*Pain de campagne tranché, mini-pince de service incluse*



DÉLAI DE COMMANDE :  
**L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30**



49,90€<sup>HT</sup>  
54,89€<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS (POUR ENVIRON 8 PERSONNES)

Assortiment de fromages affinés, en fonction du marché. À titre d'exemple :  
camembert, cantal, chèvre Sainte-maure-de-touraine, emmental, fourme d'Ambert  
Assortiment de fruits secs

*2 pains de campagne tranchés, mini-pince de service incluse*



44,90€<sup>HT</sup>  
49,39€<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## LES BOÎTES À SARDINES (8 PIÈCES)

Brandade de fenouil et légumes d'antan  
Thon snacké et piperade de légumes

*Fourchette en bambou incluse*

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

35,90€<sup>HT</sup>  
39,49€<sup>TTC</sup>

## LES VERRINES SALÉES

(11 PIÈCES)

Mini-verrine raviole  
du Dauphiné et bœuf fumé

Mini-verrine crèmeux  
de lentille-betterave jaune

*Mini-cuillère bambou incluse*



COCKTAILS / LUNCHES

# NOS OFFRES COCKTAILS SALÉES



71,90€<sup>HT</sup>  
79,09€<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET RÉGAL (39 PIÈCES)

Chèvre fruits secs façon nougat  
Tortilla poulet tikka  
Blini de saumon, œuf de tobiko  
Blini de duxelle de champignon pholiote persillée



25,50€<sup>HT</sup>  
28,05€<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET DE MUFFINS CAROTTE (8 PIÈCES)

Muffin carotte, emmental et persil

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## LE CAKE AUX LÉGUMES

(ENVIRON  
8 PERSONNES)

Cake aux légumes  
verts (brocoli,  
épinard, petit pois)  
*Couteau inclus*

12,90€<sup>HT</sup>  
14,19€<sup>TTC</sup>





DÉLAI DE COMMANDE :  
**LA VEILLE AVANT 12H**



COCKTAILS / LUNCHES

# NOS OFFRES COCKTAILS SUCRÉES



99€HT  
108,90€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET MANZOKU

(49 PIÈCES)

Opéra au thé vert  
Kotoba framboise et mangue

Tartelette au café **BIO** et crème montée au blé d'orge  
Croquant au sésame noir et cassis



58,50€HT  
64,35€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET TARTELETTES ET MINI-ÉCLAIRS

(22 PIÈCES)

Tartelette citron  
Tarte chocolat local (Choisy-le-Roi - 91)

Mini-éclair café  
Mini-éclair chocolat

*\* Recette contenant 1 ingrédient local*



57€HT  
62,70€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET BOÎTES BOIS SUCRÉES

(16 PIÈCES)

Mini-boîte bois cream cheese ananas et citron vert  
Mini-boîte bois merveilleux au praliné



DÉLAI DE COMMANDE :  
**L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30**



55,90€<sup>HT</sup>  
61,49€<sup>TTC</sup>

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## LES COQUILLES D'ŒUF SUCRÉES (18 PIÈCES)

Riz au lait au café et croquant chocolat

Comme un mille-feuille au caramel et ses gavottes

*Coquille naturelle, boîte à œuf cartonnée, mini-cuillère bambou*

34,90€<sup>HT</sup>  
38,39€<sup>TTC</sup>

## LES VERRINES SUCRÉES (11 PIÈCES)

Mini-verrine citron meringuée

Mini-verrine Mont-Blanc au yuzu

Mini-verrine chocolat et caramel  
à la fleur de sel

*Mini-cuillère bambou incluse*

COCKTAILS / LUNCHS

## NOS OFFRES COCKTAILS SUCRÉES

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

### CANELÉS BORDELAIS (12 PIÈCES)

15,50€<sup>HT</sup>  
17,05€<sup>TTC</sup>



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

### MACARONS MOIRÉS (12 PIÈCES)

Macaron à la pistache  
Macaron au café

21,50€<sup>HT</sup>  
23,65€<sup>TTC</sup>



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

### MACARONS MORDORÉS (12 PIÈCES)

Macaron au chocolat noir  
Macaron à la vanille

21,50€<sup>HT</sup>  
23,65€<sup>TTC</sup>



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

### LA BOÎTE À PAPILLES (44 PIÈCES)

Sablé croquant  
et chocolat au lait  
Sablé aux éclats de caramel  
au beurre salé  
Sablé chocolat à la fleur de sel  
Macaron craquelé au café

39,90€<sup>HT</sup>  
43,89€<sup>TTC</sup>



# D'OFFRIR



DÉLAI DE COMMANDE :  
**LA VEILLE  
AVANT 12H**

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## PLATEAU DE CRÊPES **BIO** (18 PIÈCES)

Crêpe **BIO** au caramel  
Crêpe **BIO** au chocolat

**36,90€HT**  
40,59€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## BOÎTE À COOKIES TOUT CHOCOLAT (8 PIÈCES)

**19,90€HT**  
21,89€TTC

## BOÎTE À COOKIES CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTE (8 PIÈCES)

**19,90€HT**  
21,89€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## GÂTEAU DE VOYAGE AU CHOCOLAT (ENVIRON 8 PERSONNES)

*Couteau inclus*

**10,90€HT**  
11,99€TTC

## GÂTEAU DE VOYAGE AU CITRON (ENVIRON 8 PERSONNES)

*Couteau inclus*

**10,90€HT**  
11,99€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## BOÎTE DE CHOCOLATS OCAO (30 PIÈCES)

Chocolats aux recettes **BIO** :  
vanille-framboise, crème noisette,  
praliné-amande, mangue-passion,  
caramel-fleur de sel, ganache-grand cru

**15,50€HT**  
17,05€TTC

# NOS OFFRES COCKTAILS SUCRÉES



98 €HT  
107,80 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET DÉLICE (54 PIÈCES)

Cheesecake  
Tartelette gianduja

Opéra au cassis  
Biscuit de semoule passion et miel,  
yaourt grec et noisette torréfiée



44,50 €HT  
48,95 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET DE BROCHETTES DE FRUITS (24 PIÈCES)

Brochette de fruits de saison



29,90 €HT  
32,89 €TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET DE MADELEINES ET FINANCIERS (16 PIÈCES)

Madeleine XL  
Financier aux amandes XL



DÉLAI DE COMMANDE :  
**LA VEILLE AVANT 12H**



COCKTAILS / LUNCHS

NOS OFFRES  
COCKTAILS  
SUCRÉES/SALÉES

# TRADITION FESTIVE

DU  
3 AU 31  
JANVIER



**LA GALETTE DES ROIS (8 PARTS)** 34,90 €HT  
38,39 €TTC

Feuilleté pur beurre, avec sa traditionnelle frangipane à base de crème d'amande

**LA COURONNE  
DES ROIS (8 PARTS)**

Brioche à la fleur d'oranger  
et fruits confits

27,90 €HT  
30,69 €TTC

DU  
3 AU 31  
JANVIER





DÉLAI DE COMMANDE :  
**L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30**

## LA BÛCHE SIGNATURE

34,90 €<sup>HT</sup>  
38,39 €<sup>TTC</sup>

DU  
28 NOV.  
AU  
26 DEC.

Prévue pour 6 à 8 personnes, cette délicieuse bûche façon calisson : cœur mandarine, biscuit croustillant et chocolat blanc vous est proposée par nos chefs pâtisseries.

Bonne dégustation.



## Box livrée à domicile ou en entreprise

Pour une livraison partout en France  
et une offre sur mesure,  
contactez-nous  
au 01 76 64 14 36

DU  
28 NOV.  
AU  
13 JANV.

64,30 €<sup>HT</sup>  
70,73 €<sup>TTC</sup>

## LE COFFRET DES GOURMETS\*

(COMMANDE POUR 6 PERSONNES MINIMUM)

### LES P'TITS APÉROS

Rillettes d'esturgeon aux herbes - 90 g  
Filet d'esturgeon mariné à l'huile d'olive  
et au citron - 120 g  
Chips à la truffe - 45 g

### LE CHAMPAGNE

Champagne Riem Becker 37,5 cl

### LES DOUCEURS SUCRÉES

Amande et noisette enrobées  
de chocolat au lait Valrhona - 50 g  
Cookie tout chocolat emballé  
Cookie chocolat au lait et noisette emballé  
Mini-baba au rhum - 120 g

\*Nous vous proposons des produits fabriqués  
en France, les références sont données  
à titre d'exemple et pourront évoluer selon  
les approvisionnements pour des produits  
similaires de qualité égale ou supérieure.



COCKTAILS / LUNCHS

# PETITS- DÉJEUNERS ET PAUSES

C'est le moment de la journée au cours duquel vous retrouvez vos collègues ou démarrez une réunion clients... Pour qu'il soit parfaitement réussi, agrémentez-le de délicieuses gourmandises sucrées accompagnées de jus de fruits et/ou d'une boisson chaude.



- Boîte en carton recyclable
- Thermos réutilisables
- Tasses à café en porcelaine réutilisables
- Cuillères en bois
- Serviettes en papier ouate
- Gobelets en carton





À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET CHIC PLATEAU PAUSE IDÉALE

(8 PERSONNES)

107 €HT  
117,70 €TTC

- 75 cl de jus d'orange Emmanuelle Baillard
- 75 cl de de jus de pamplemousse Emmanuelle Baillard
- 1 thermos de café Fuerte équitable (1 l) et 1 thermos d'eau chaude (1 l)
- 8 tasses à café en porcelaine et petites cuillères en bois
- 16 gobelets en carton
- Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et de café décaféiné

- Brochette de fruits de saison
- Mini-brownie aux noix

- Mini-moelleux amarena
- Moelleux carrot cake

(32 PIÈCES)



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET CHIC PLATEAU DE VIENNOISERIES

(8 PERSONNES)

79,90 €HT  
87,89 €TTC

- 75 cl de jus d'orange Emmanuelle Baillard
- 75 cl de jus de pamplemousse Emmanuelle Baillard
- 1 thermos de café Fuerte équitable (1 l) et 1 thermos d'eau chaude (1 l)
- 8 tasses à café en porcelaine et petites cuillères en bois
- 16 gobelets en carton
- Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et de café décaféiné

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

(16 PIÈCES)



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## COFFRET CHIC PLATEAU PAUSE DOUCEUR

(8 PERSONNES)

107 €HT  
117,70 €TTC

- 75 cl de jus d'orange Emmanuelle Baillard
- 75 cl de jus de pamplemousse Emmanuelle Baillard
- 1 thermos de café Fuerte équitable (1 l) et 1 thermos d'eau chaude (1 l)
- 8 tasses à café en porcelaine et petites cuillères en bois
- 16 gobelets en carton
- Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et de café décaféiné

- Mini-brownie aux noix
- Canelé bordelais
- Mini-financier aux noisettes
- Mini-brownie aux noix
- Mini-moelleux amarena
- Moelleux carrot cake

(41 PIÈCES)

PETITS-DÉJEUNERS  
ET PAUSES



19,90€HT  
21,89€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## PLATEAU DE VIENNOISERIES (16 PIÈCES)

4 mini-chaussons aux pommes  
4 mini-croissants

4 mini-pains aux raisins  
4 mini-pains au chocolat



45,90€HT  
50,49€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## PLATEAU PAUSE IDÉALE (32 PIÈCES)

Brochette de fruits de saison  
Mini-brownie aux noix

Mini-moelleux amarena  
Moelleux carrot cake



52,90€HT  
58,19€TTC

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## PLATEAU PAUSE DOUCEUR (41 PIÈCES)

Mini-brownie aux noix  
Canelé bordelais  
Mini-financier aux noisettes

Mini-brownie aux noix  
Mini-moelleux amarena  
Moelleux carrot cake

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## FORMULE PETIT-DÉJEUNER ACCESS (POUR 8 PERSONNES)

61,90 €HT  
68,09 €TTC

- 16 mini-viennoiseries  
(8 croissants et 8 pains au chocolat)
- 1 jus d'orange  
Emmanuelle Baillard (75 cl)
- 1 eau de Acqua Panna  
en verre (75 cl)
- 1 thermos de café  
Fuerte équitable (1 l)  
et 1 thermos d'eau chaude (1 l)
- 16 gobelets en carton
- 8 mélangeurs en bois
- Serviettes, sticks de sucre roux,  
pots de crème, sachets  
de thé et de café décaféiné



À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## PETIT-DÉJEUNER INDIVIDUEL LE NOMADE

(COMMANDE PAR MULTIPLE DE 4 PERSONNES MINIMUM)

7,48 €HT  
8,22 €TTC

Soit  
29,90 €HT  
~~32,89 €HT~~  
pour 4 personnes



- 1 jus d'orange  
Emmanuelle Baillard (25 cl)
- 2 mini-croissants  
et 1 mini-pain au chocolat
- 1 gobelet en carton
- 1 serviette en intissé

À PARTIR  
DU  
3 OCT.

## BOX CAFÉ OU BOX THÉ (POUR 8 PERSONNES)

- 1 thermos de café Fuerte équitable
- 8 gobelets en carton
- 8 mélangeurs en bois
- 8 sticks de sucre
- 8 pots 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

19,90 €HT  
21,89 €TTC



PETITS-DÉJEUNERS  
ET PAUSES

# LA BOUTIQUE



Boule de pain  
Bleu-Blanc-Cœur  
individuelle  
supplémentaire

**0,60€<sup>HT</sup>**  
0,66€<sup>TTC</sup>



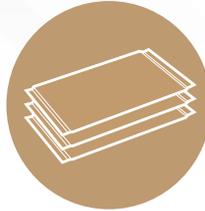
Sac isotherme et gel  
pack pour le maintien  
de la chaîne du froid  
(max. 5 coffrets)

**18,50€<sup>HT</sup>**  
22,20€<sup>TTC</sup>



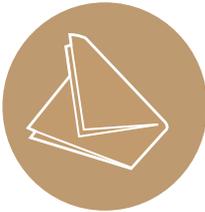
Tire-bouchon

**6€<sup>HT</sup>**  
7,20€<sup>TTC</sup>



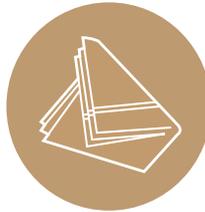
Lingettes  
antibactériennes,  
par 10

**4€<sup>HT</sup>**  
4,80€<sup>TTC</sup>



Nappe en intissé  
blanche 1,6x2,4m

**9,90€<sup>HT</sup>**  
11,88€<sup>TTC</sup>



Sac-poubelle 130 L

**0,50€<sup>HT</sup>**  
0,60€<sup>TTC</sup>



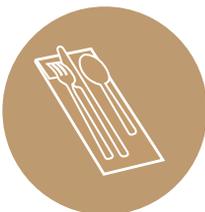
Étui de 100 serviettes  
cocktail en ouatose

**6€<sup>HT</sup>**  
7,20€<sup>TTC</sup>



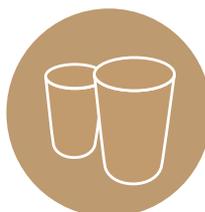
Étui de 10 flûtes  
à champagne en verre

**13,90€<sup>HT</sup>**  
16,68€<sup>TTC</sup>



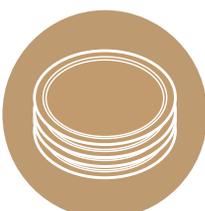
Étui à couverts inox  
individuel

**1,60€<sup>HT</sup>**  
1,92€<sup>TTC</sup>



Gobelets en carton,  
par 100

**13,20€<sup>HT</sup>**  
15,84€<sup>TTC</sup>



Assiettes en fibre  
de canne, par 10

**2,50€<sup>HT</sup>**  
3€<sup>TTC</sup>



Verres en verre, par 6

**6,50€<sup>HT</sup>**  
7,80€<sup>TTC</sup>

*Sous réserve des stocks disponibles*

# LA CAVE

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



- un vin rouge tendre et fruité (Luberon, Ventoux et Valençay Griottes) avec la volaille
- un vin plus structuré (Haut-médoc et Blaye Côtes de Bordeaux) pour une pièce de bœuf
- un vin blanc onctueux et expressif (Luberon et Bordeaux) associé au poisson cuit et plutôt jeune et frais (Chablis) pour le poisson cru...

## LES VINS

### VINS ROUGES 75 cl

	HT	TTC
Luberon rouge AOC, Marrenon <b>BIO</b>	9,90 €	11,88 €
Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Château La Rose Bellevue	10,90 €	13,08 €
Ventoux AOC, Marrenon Capella	11,40 €	13,68 €
Valençay Griottes AOC, Domaine des Moreaux	12,10 €	14,52 €
Haut-médoc AOC, R de Ramage	20,90 €	25,08 €

### VINS ROSÉS 75 cl

Luberon rosé AOC, Marrenon <b>BIO</b>	9,90 €	11,88 €
---------------------------------------	--------	---------

### VINS BLANCS 75 cl

Luberon blanc AOC, Organic <b>BIO</b>	9,90 €	11,88 €
Bordeaux AOC, Roquefortissime	12,10 €	14,52 €
Chablis, Domaine Chevallier	18,10 €	21,72 €

## CHAMPAGNE

	HT	TTC
Riem Becker 75 cl	29,90 €	35,88 €
Riem Becker 37,5 cl	14,90 €	17,88 €
Jacquart cuvée brut « Mosaïque » 75 cl	35,95 €	43,14 €

## BIÈRE

Bière Gallia Paris (lager blonde maltée) 33 cl	3,95 €	4,74 €
--	--------	--------

## LES BOISSONS FRAÎCHES

	HT	TTC
Vittel 50 cl	1,90 €	2,00 €
San Pellegrino 50 cl	2,00 €	2,11 €
Acqua Panna verre 75 cl	3,30 €	3,48 €
San Pellegrino verre 75 cl	3,50 €	3,69 €
Coca-Cola 33 cl	2,25 €	2,37 €
Coca-Cola verre 1 l	5,95 €	6,55 €
Coca-Cola zéro 33 cl	2,25 €	2,37 €

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

## JUS DE FRUITS EMMANUELLE BAILLARD "Le goût de l'authenticité"

- Jus d'orange 75 cl - 7,50 € HT - 7,91 € TTC
- Jus d'orange 25 cl - 3,35 € HT - 3,53 € TTC
- Jus de pamplemousse rose 75 cl - 7,90 € HT - 8,33 € TTC
- Jus de pomme trouble **BIO** 75 cl - 6,30 € HT - 6,65 € TTC
- Nectar de pêche du Roussillon **BIO** 75 cl - 6,50 € HT - 6,86 € TTC
- Nectar d'abricot **BIO** 75 cl - 6,50 € HT - 6,86 € TTC



Toutes les commandes d'articles de la Boutique et de la Cave doivent être accompagnées de références alimentaires présentes dans les pages précédentes.

# CONNAISSEZ-VOUS LE GROUPE RIEM BECKER ?

## VOTRE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL HAUT DE GAMME

Référencé sur les plus  
grands événements  
nationaux  
et internationaux

Véritable ambassadeur de la  
gastronomie française, très  
exigeant sur la qualité de ses  
produits, Riem Becker – soutenu  
par un savoir-faire traiteur  
et une logistique maîtrisée –  
vous accompagne dans toutes  
vos manifestations.

Nouveau - Riem Becker a  
imaginé de subtiles associa-  
tions végétales et florales pour  
une offre variée et créative.

Coordonnées :  
[contact@riembecker.fr](mailto:contact@riembecker.fr)



## VOTRE RÉFÉRENCE EN GASTRONOMIE JAPONAISE

Pour une expérience  
gustative raffinée et délicate

Qualité des produits,  
cuisson dans l'air du temps  
et présentation étudiée  
expliquent qu'AYAMÉ soit  
le partenaire gastronomique  
des réceptions en quête  
de perfection et d'originalité.

Un voyage des sens, guidé  
par Yukié Uno, une cheffe  
passionnée qui aura à cœur  
de vous faire partager l'art  
culinaire japonais et même  
de vous faire participer  
à son élaboration.

Coordonnées :  
[contact@riembecker.fr](mailto:contact@riembecker.fr)





Plus de 25 ans au côté  
des Traiteurs de France



Certifié  
ISO 20121



## VOTRE SOLUTION DE RESTAURATION LIVRÉE

**Bénéficiez d'une offre  
de qualité, créative  
et éco-responsable  
en marque blanche !**

En vous appuyant sur  
l'expertise presque centenaire  
d'un traiteur-organisateur  
de réceptions, bénéficiez  
de prestations clés en main  
(formules cocktail – lunch –  
buffet) présentées dans  
des contenants éco-conçus pour  
un gain de temps, également  
livrées en vrac. Et, pour les servir  
au mieux à vos invités, notre  
personnel se fera un plaisir  
de vous accompagner sur tous  
vos événements.

**Coordonnées :**  
[commandes@riembecker.fr](mailto:commandes@riembecker.fr)



**RIEM  
BECKER**

TRAITEUR DEPUIS 1924



## VOTRE ALLIÉ GASTRONOMIQUE

**Imaginé par des chefs,  
pour des chefs**

Fournisseur expert de recettes  
et aides culinaires destinées aux  
professionnels de la restauration,  
Paris Papilles apporte son  
savoir-faire à la française  
sur tout le territoire et à  
l'étranger via nos représentants  
présents sur place.

Ces propositions clés en main  
requièrent un haut niveau  
d'exigence et une qualité  
irréprochable de produits issus  
de nos ateliers de production.

**Coordonnées :**  
[commandes@parispapilles.com](mailto:commandes@parispapilles.com)



**PARIS  
PAPILLES**

RENDEZ-VOUS SUR  
[grouperiembecker.com](http://grouperiembecker.com)



**LAFFICHE.FR**  
**RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES**  
**ET NOS ACTUS EN 1 CLIC**

Site web ergonomique  
Commande 24h/24 7j/7  
Paiement par CB sécurisé  
Adapté sur Mobile et Tablette