



*A Votre Service !*  
**TRAITEUR**  
\* \* \*

# Plateaux repas

**2026**



# Le Coffret repas est une solution pratique et gourmande !

**Inclus** : une entrée, un plat et son duo de garnitures, fromages affinés & beurre, un dessert, un pain cuit du jour, le tout dans un Coffret en carton 100% recyclable, Assiettes en pulpe de canne 100% biodégradable, Couvercle contact alimentaire, couvert en Bambou recyclable).

Livré avec : serviette, sel & poivre

Nous avons pris le parti de proposer chaque matin un féculent et une poêlée de légumes différents suivant le marché du moment.

En option nous vous proposons les boissons avec ou sans alcool.

Si vous désirez **pouvoir réchauffer les plats** au micro-onde, n'hésitez pas à le signaler, nous adapterons la recette (assaisonnement/sauces etc...) en effet la vinaigrette ou la mayonnaise de certaines recettes une fois chauffées !!!!!

## Comment commander ?

Service commercial ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00 : **01 61 38 20 92**

**Par email** : [commande@avstraiteur.com](mailto:commande@avstraiteur.com)

## Délais de commande :



**Plateaux repas & Lunch Bag : La veille avant 13 heures (jours ouvrés).**

Le jour même pour vos commandes de dernières minutes, selon les stocks disponibles et le planning de livraison le plateau « **dépanneur** » peut être proposé (*des frais de livraison sont alors toujours appliqués, quelque soit le produit et le montant de la commande*).

**Livraison en Ile-de-France, 7 jours sur 7** de 08h00 à 17h00 en semaine et 12h00 (midi) le weekend (au-delà sur devis).

Créneau de livraison de 2 heures (*possibilité de prise de rendez vous pour une livraison à heure précise*).

La livraison en Zone 1 & 2 **est offerte** aux clients qui règlent à la livraison en CB/espèces ou chèque (ou virement anticipé)

## Petits déjeuners, buffets, cocktails nous consulter.

Nous vous aidons dans l'organisation de vos événements !

Besoin d'un maître d'hôtel, de vaisselle ou de mobilier, de boissons, de décoration ou d'animations ?

Demandez un devis personnalisé à nos conseillers événementiels qui sauront vous accompagner dans votre projet.



Nos viandes ont pour origine les pays suivants, selon les arrivages :  
**France principalement,**  
mais aussi Italie, Irlande, Nouvelle Zélande  
«Pratiquez une activité physique régulière» [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération»

liste des allergènes sur le site

# Les Plateaux Fraicheurs

## Commande minimum de 3 Plateaux identiques

De 3 à 5 Plateaux 1 choix de menu possible

De 6 à 8 Plateaux 2 choix de menus possible

À partir de 9 plateaux 3 choix de menus possible maximum

*En cas de non respect un supplément sera ajouté excepté pour le veggie et sans gluten*

Nous avons choisi de proposer chaque jour un duo de garnitures féculent + poêlée de légumes, un assortiment de fromages et un dessert suivant l'humeur et le marché du moment !

### Menu Katmandou

20,50 € ht. Soit 22,55 € ttc

Duo de crudités du jour

Rôti de dinde Katmandou

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Tomato

20,50 € ht. Soit 22,55 € ttc

Rosace de Tomates

Parmentier de Colin à la Tomato

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Poulet

22,70 € ht. Soit 24,97 € ttc

Œuf Mimosa sur son nid de salade

Filet de Poulet B.B.Q.

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Provençale

22,70 € ht. Soit 24,97 € ttc

Céleri rémoulade, raisin et pomme Granny

Pavé de Merlu à la Provençale

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Opéra

24,50 € ht. Soit 26,95 € ttc

Opéra de chèvre et courgettes

Rôti de Bœuf à la Moutarde à l'ancienne

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Kyoto

24,50 € ht. Soit 26,95 € ttc

Salade Kyoto aux crevettes

Choux chinois, crevettes, carotte, concombre, sésame, sauce Japonaise

Saumon Chimichurri aux agrumes

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande



## Coffret repas avec plat chaud

Nos plateaux sont à déguster froid, sur demande nos plats peuvent être préparés en vue d'un réchauffage au micro-onde.

La préparation sera alors adapté à une consommation chaude (assaisonnement, sauce etc...)

Possibilité de louer des micro-ondes



Photos non contractuelles

# Les Plateaux Gourmands

## Commande minimum de 3 Plateaux identiques

De 3 à 5 Plateaux 1 choix de menu possible

De 6 à 8 Plateaux 2 choix de menus possible

À partir de 9 plateaux 3 choix de menus possible maximum

*En cas de non respect un supplément sera ajouté excepté pour le veggie et sans gluten*

Nous avons choisi de proposer chaque jour un duo de garnitures féculent + poêlée de légumes, un assortiment de fromages et un dessert suivant l'humeur et le marché du moment !

### Menu Canard

26,50 € ht. Soit 29,15 € ttc

Salade Romaine

Salade, aiguillette de poulet, tomate séchée, œuf de caille, crouton, sauce César

Brochette de Magrets de Canard et Cailles  
condiment figes

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Crustacés

26,50 € ht. Soit 29,15 € ttc

Petite Burrata sur un lit de tomate et salades  
jeunes pousses

Brochette de crevettes curry/mangue  
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Veau

29,80 € ht. Soit 32,78 € ttc

Tatin provençale aux écrevisses Cajun

Effeillé de Veau aux Olives  
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

### Menu Filet

32,50 € ht. Soit 35,75 € ttc

Salade Terre & Mer

*Salades mêlées, haricots verts, tranchette de Foie gras marbré, Saumon fumé, condiment figes et sauce cocktail*

Effeillé de Filet de Rumsteak Pesto, copeaux de pecorino, pignons de pin torréfié  
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande



### Coffret repas avec plat chaud

Nos plateaux sont à déguster froid, **sur demande** nos plats peuvent être préparés en vue d'un réchauffage au micro-onde.

La préparation sera alors adapté à une consommation chaude (assaisonnement, sauce etc...)



Possibilité de louer des micro-ondes



## Commande minimum de 3 Plateaux

De 3 à 5 Plateaux 1 choix de menu possible  
De 6 à 8 Plateaux 2 choix de menus possible  
À partir de 9 plateaux 3 choix de menus possible maximum  
*En cas de non respect un supplément sera ajouté excepté pour le veggie et le sans gluten*

Nous avons choisi de proposer chaque jour un duo de garnitures (féculent + poêlée de légumes), un assortiment de fromages et un dessert suivant l'humeur et le marché de moment !

### Menu Dépanneur

27,50 € ht. 30,25 € ttc

#### Entrée

#### Viande ou poisson

(suivant disponibilité et votre gout)

#### Duo de garnitures du jour

#### Fromage du jour

#### Douceur Gourmande

Pour les commandes de dernières minute sous réserve de disponibilité

### Commande de dernières minutes

Selon les produits disponibles et le planning de livraison ce plateau peut être proposé pour les commandes de dernière minute soit à partir de 14h la veille jusqu'à 10h.

Nos conseillers vous renseigneront sur le délai et le menu possible,

un appel au **01 61 38 20 92** est donc **obligatoire avant toute commande** de dépanneurs.

### Préférences alimentaires

### Menu Veggie

26,95 € ht. 29,65 € ttc

Taboulé aux 5 céréales raisin et pomme

Saucisses végétales en provençale duo de garnitures du jour

Duo de fromages du jour

Mousse Gourmande

### Menu Sans Gluten ni Lactose

26,95 € ht. 29,65 € ttc

Œuf Mimosa sur un lit de jeunes pousses

Suprême de poulet à la méridionale , Riz gourmand aux petits légumes - Duo de carottes

Fine salade de jeunes pousses

Brochette de fruits du moment



### Coffret repas avec plat chaud



Les plateaux sont à déguster froid, **sur demande** nos plats peuvent être préparés en vue d'un réchauffage au micro-onde. La préparation sera alors adaptée à une consommation chaude (assaisonnement, sauce etc...)



Possibilité de louer des micro-ondes

## Nos Lunch



La qualité des plats de nos plateaux repas, mais dans un contenant plus simpliste.

Nous vous livrons :

Une Entrée - un Plat et sa garniture - Un dessert

Un Petit Pain e& un kit couverts en Bambou

Le tout dans une petite boîte Pâtissière

Pas de fromage ni de verre (possible en supplément)

Nous avons choisi de proposer un duo de garnitures suivant le marché du jour !

### Commande minimum de 5 Box

De 5 à 9 Box 1 choix de menu

De 10 à 14 Box 2 choix de menus

De 15 à 19 Box 3 choix de menus maximum

En cas de non respect un supplément sera ajouté excepté pour le veggi

### Box Parmentier

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Rosace de Tomates

Parmentier de Colin à la Tomate

Duo de garnitures du jour

Tarte du jour

### Box Katmandou

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Duo de crudités du jour

Rôti de dinde Katmandou

Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

### Box Merlu

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Céleri rémoulade, raisin et pomme Granny

Pavé de Merlu à la Provençale

Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

### Box Poulet

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Œuf Mimosa sur son nid de salade

Filet de Poulet B.B.Q.

Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

### Box Veggie

22,50 € ht. 24,75 € ttc

Céleri rémoulade, raisin et pomme Gran-ny

Saucisses végétales en provençale  
duo de garnitures du jour

Dessert du jour



### Coffret repas avec plat chaud

Nos plateaux sont à déguster froid, sur demande nos plats peuvent être préparés en vue d'un réchauffage au micro-onde.

La préparation sera alors adapté à une consommation chaude (assaisonnement, sauce etc...)

Possibilité de louer des micro-ondes



# A Votre Service TRAITEUR

C'est aussi :

## Cocktails

De 6 à 12 pièces Salés /sucrés,

À définir suivant vos besoins et votre budget.

## Cocktails Déjeunatoire

De 18 à 24 pièces pour un repas complet, chaque convive Navigue et sélectionne les petites bouchées proposées à la dégustation.

À définir suivant votre budget.

## Buffet froid ou avec plat chaud

Charcuteries, salades composées, viandes et poissons froids (ou chaud) sans oublier fromages et dessert, chaque convives se prépare son assortiment. Et déguste son assiette en toute convivialité.

À définir suivant vos besoins et votre budget.

## Repas

Entrées, plats et desserts que nos cuisiniers préparerons à l'assiette et nos personnels de salle vous servirons à table. Nous transformons tout lieu de votre désir en une salle de restaurant éphémère, nous disposons de tout le matériel.

À définir suivant vos besoins et votre budget.

## B.B.Q.

Un buffet apéritif précède le buffet où seront proposés Saucisses, Brochettes, Ribs et autres Papillotes cristals préparés Par nos soins et cuits sur un de nos BBQ, bien sur accompagné au choix de salades composées ou d'un gratin ou de pommes de terre grenailles et un buffet de desserts préparés par nos soins

À définir suivant vos besoins et votre budget.

## Rôtisserie

Un buffet apéritif précède le buffet où seront proposés Saucisses, Brochettes, Ribs et autres Papillotes cristals préparés Par nos soins et cuits sur une de nos broches. Le tout accompagné au choix de salades, gratin ou pommes de terres grenailles et pour finir un bon dessert

À définir suivant vos besoins et votre budget.

Nous pouvons vous proposer ces prestations en simple livraison, Mais aussi « clé en main » avec vaisselles, boissons et service. Un devis vous sera proposé alors n'hésitez pas à nous en faire la demande.



# Carte des Boissons

<b>Cristaline</b>	50cl	1,05 € ht	1,10 € ttc	1,5 L	1,70 € ht	1,79 € ttc
<b>Cristaline Pétillante</b>	50cl	1,20 € ht	1,26 € ttc	1,5 L	1,90 € ht	1,99 € ttc
<b>Vittel</b>	50 cl	1,50 € ht	1,58 € ttc	1L	2,50 € ht	2,64 € ttc
<b>Badoit</b>	50 cl	1,70 € ht	1,79 € ttc	1L	2,60 € ht	2,74 € ttc
<b>Perrier</b>	33 cl	1,60 € ht	1,68 € ttc	1L	2,60 € ht	2,74 € ttc
<b>Jus d'orange</b>	33 cl	1,80 € ht	1,89 € ttc	1L	5,80 € ht	6,09 € ttc
<b>Coca-Cola</b>	33 cl	1,60 € ht	1,68 € ttc	1,25L	4,80€ ht	5,28 € ttc
<b>Heineken</b>	33cl	2,80 € ht	3,36 € ttc			

## Alsace

<b>Riesling AOC</b> .....	13,77 € ht	16,44 € ttc
<b>Gewurztraminer AOC</b> .....	16,85 € ht	20,22 € ttc

## Val de Loire

<b>Muscadet de Sèvres et Maines AOC</b> .....	8,85 € ht	10,62 € ttc
<b>Sancerre AOC</b> .....	32,50 € ht	39,00 € ttc
<b>Petit Chablis AOC</b> .....	30,00 € ht	36,00 € ttc

## Bourgogne

<b>Bourgogne Aligoté AOC</b> .....	16,50 € ht	19,80 € ttc
<b>Saint Véran AOC</b> .....	24,45 € ht	29,34 € ttc

## Rosé

<b>Gaillac rosé AOC</b> ... ..	12,00 € ht	14,40 € ttc
<b>Bandol rosé AOC</b> ... ..	23,37 € ht	28,04 € ttc
<b>Tavel rosé AOC</b> .....	16,50 € ht	19,80 € ttc

## Val de Loire

<b>Saumur Champigny AOC</b> .....	15,30 € ht	18,36 € ttc
<b>Bourgueil AOC</b> .....	17,15 € ht	20,58 € ttc

## Vallée du Rhône

<b>Saint Amour AOC</b> .....	20,20 € ht	24,24 € ttc
<b>Brouilly AOC</b> .....	16,60 € ht	19,92 € ttc
<b>Cotes du Rhône AOC</b> .....	9,30 € ht	11,16 € ttc

## Bordeaux

<b>Château les Grandes Murailles AOC bio</b> .....	12,50 € ht	15,00 € ttc
--	------------	-------------

## Champagne

<b>Veuve Pelletier Brut</b> .....	34,00 € ht	40,80 € ttc
-----------------------------------	------------	-------------

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

## CONDITIONS GENERALES DE VENTES

(Extraits)

### Délai et conditions de commande :

Pour nos coffrets repas, un bon de commande est à télécharger sur notre site [www.avstraiteur.com](http://www.avstraiteur.com) et à nous renvoyer par mail ([commande@avstraiteur.com](mailto:commande@avstraiteur.com)) au plus tard avant 13h la veille, au-delà et jusqu'à 10h le matin même, le coffret dépanneur peut vous être livré suivant nos disponibilités (renseignez vous au **01 61 38 20 92**).

La commande n'est validée que par le rappel de nos services afin de confirmer la bonne réception du mail et la prise en compte de votre commande.

Pour nos autres prestations un devis est établi et doit nous être renvoyé 48 heures minimum avant la date de la prestation, signé avec la mention « bon pour accord » un acompte de 30 % est demandé.

### Annulation :

Toute annulation à moins de 24 h entraîne le règlement intégral de la commande. Toute annulation entre 48h et 24h avant la prestation le règlement de 50 % de la facture prévus sera demandée.

### Tarifs :

Nos tarifs sont exprimés Hors Taxes en Euros, les produits livrés sont au taux de tva de 10 %, hormis la vaisselle jetable et dur, et les boissons alcoolisées soumis au taux de 20 %, les boissons soft sont à 5,5 %. Ces taux sont révisables à tout moment suivant la législation applicable le jour de la livraison.

### Livraison :

Nous livrons nos prestations dans un créneau d'une heure autour de l'horaire demandé sur le bon de commande, la société « **A Votre Service ! Traiteur** » ne pourra être tenue pour responsable en cas de perturbation extérieur (grèves, intempéries...) ou d'inexactitude ou d'approximation dans l'indication du lieu de livraison (adresse, bureau...).

La société « **A Votre Service ! Traiteur** » ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés, ceux-ci devant être consommés le jour même et conservé sans briser la chaîne du froid.

Seul seront recevable les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison.

### Conditions de règlement :

Toutes nos marchandises doivent être réglées à réception de la livraison au court de laquelle la facture sera présentée, sauf accords prévus d'avance avec la direction par écrit.

Seul le tribunal de Versailles est compétant en cas de litiges.