



**Nos plateaux repas
2024**

Commandez au 01 61 38 20 92
mail : commande@avstraiteur.com



Le Coffret repas est une solution pratique et gourmande !

Inclus : une entrée, un plat et son duo de garnitures, fromages affinés accompagnés de salade, 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 en Bambouecyclable) & Verre en carton. 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

Délais de commande :

Plateaux repas, Lunch Bag & Pack Lunch : 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/espèce ou chèque (ou virement anticipé)



Petits déjeuners, buffets, cocktails nous consulter.

Nous vous aidons dans l'organisation de vos évènements !

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 Allemagne, Italie, Irlande, Nouvelle Zélande

«Pratiquiez une activité physique régulière» www.mangerbouger.fr
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération»

liste des allergènes sur le site

12 Recettes proposées, vous trouverez bien à plateau à votre gout !

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

Menu Curry

19,95 € ht. 21,95 € ttc

Coleslaw à l'ananas

Ecrasé de Colin au curry
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Dinde

19,95 € ht. 21,95 € ttc

Terrine de légumes coulis acidulé

Effeillé de Dinde Mayonnaise à l'estragon
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Cocktail

21,95 € ht. 24,15 € ttc

Terrine Océane et son crémeux ciboulette

Dos de Saumon sauce Cocktail
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Basquaise

21,95 € ht. 24,15 € ttc

Tartine Méditerranéenne au chèvre gourmand

Filet de Poulet en Basquaise
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Vierge

23,70 € ht. 26,07 € ttc

Œuf Poché et Saumon fumé

Cabillaud et sa vierge sucré/salé
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Bœuf Choron

23,70 € ht. 26,07 € ttc

Salade Basque

Salades mêlées - magret fumé - aiguillette de poulet aux herbes - croutons - tomate séchée

Rôti tendre de Bœuf sauce Choron
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Nouveau ! Découvrez notre Menu du Moment à 22,95 € ht 25,25 ttc

Changés aux gré de notre inspiration du moment nous préposons un menu poisson & un menu viande mis à jour régulièrement sur le site www.avstraiteur.com

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 !
Liste des allergènes sur le site www.avstraiteur.com

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

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

Menu Magret

26,40 € ht. 29,04 € ttc

Caponata Sicilienne au pétales de Grana

Magret de canard et son jus au miel & abricot
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Agrumes

26,40 € ht. 29,04 € ttc

Terrine de Saint Jacques sauce Aurore

Filet de Bar aux agrumes
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Sichuan

28,50 € ht. 31,35 € ttc

Profiteroles Océane, Pétoncle et Saumon fumé

Pièce tendre du boucher sauce au poivre de Sichuan
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Menu Gourmand

29,95 € ht. 32,95 € ttc

Salade gourmande au Foie Gras

Feuilles de chênes, haricots vert et jaunes, magret fumet, pépites de foie gras, tomate séchées, noix

Filet de Saint Pierre sauce Homardine
Duo de garnitures du jour

Fromage et salade

Douceur Gourmande

Préférences alimentaires

Menu Veggie

26,95 € ht. 29,65 € ttc

Taboulé de céréales et Quinoa à l'estragon

Curry de tofu
Duo de légumes du moment

Fine salade aux noix

Bodega crème dessert choco/vanille

Menu Sans Gluten ni Lactose

27,95 € ht. 30,75 € ttc

Crevettes et petits légumes sautés au Wok

Magret de canard aux abricots ,
Riz gourmand aux petits légumes - Duo de Haricots Jaune et vert

Fine salade de jeunes pousses

Soupe exotique

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 !
Liste des allergènes sur le site www.avstraitteur.com

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

Commande de dernières minutes

Selon les produits disponibles et le planning de livraison ce plateau peut être proposé pour les commandes de dernière minute.

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.

Commande minimum de 3 Plateaux

Au plus tard le jour même avant 10h00 (si disponible)

Menu Dépanneur

27,50 € ht. 30,25 € ttc

Entrée

Viande ou poissons
(suivant disponibilité et votre goût)
Duo de garnitures du jour

Fromage du jour

Douceur Gourmande

Pour les commandes de dernières minute
sous réserve de disponibilité

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 adaptée à une consommation chaude (assaisonnement, sauce etc...)



Possibilité de louer des micro-ondes



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 !**

Nos Lunch Bag

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

Dans une sachet Kraft, nous vous livrons :
Une Entrée - un Plat et sa garniture - Un dessert
Un Petit Pain e& un kit couverts en Bambou
Le tout livré dans une Sachet Kraft



Pas de fromage ni de verre (possible en supplément)

Commande minimum de 5 Bags

De 5 à 9 bags 1 choix de menu
De 10 à 14 bags 2 choix de menus
De 15 à 19 bags 3 choix de menus maximum

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

Bag Colin

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Coleslaw à l'ananas

Ecrasé de Colin au curry
Duo de légumes du moment

Tarte du jour

Bag Estragon

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Terrine de légumes à Provençale

Effeuillé de Dinde Mayonnaise à l'estragon
Duo de garnitures du jour

Tarte du jour

Bag Vierge

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Œuf Poché et Saumon fumé

Cabillaud et sa vierge sucré/salé
Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

Bag Choron

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Profiteroles caviar d'aubergine & bille de Moza et coulis acidulé

Roti tendre de Bœuf sauce Choron
Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

Bag Veggie

22,50 € ht. 24,75 € ttc

Taboulé de céréales et Quinoa à l'estragon

Curry de tofu
Duo de légumes du moment

Bodega crème dessert choco/vanille

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



Nous avons choisi de proposer un duo de garnitures suivant le marché du jour !
Liste des allergènes sur www.avstraiteur.com

Photos non contractuelles

Nos Packs Lunch

Pour un minimum de 10 personnes

1 gamme de pack par commande.

Dans un assortiment de petits plats à mettre au milieu de la table nous vous livrons :

Un assortiment de mini sandwiches ...

Avec serviette cocktail et mini couverts si nécessaire.



Pack Classic

15,80 € ht. 17,38 € ttc

Par personne :

2 Wrap lunch : *Tartinade Océane - Jambon/emmental/beurre*

2 petits pains : *Saumon fumé/concombre - Rôti bœuf/carotte/béarnaise*

1 Moricette : *Pastrami/cornichon*

1 Navette : *Brie/beurre*

1 Bodega : *Mousse gourmande*



Pack Gourmand

18,15 € ht. 19,96 € ttc

2 Mini club façon pain surprise : *Tartinade de Saumon- Tartinade de volaille au curry*

1 petit pain : *Rôti bœuf/carotte/béarnaise*

1 Moricette : *Saumon fumé/tsatsiki*

1 Wood Box : *Salade camarguaise*

1 Navette : *Reblochon/beurre de pruneaux*

1 Tarte : *du jour*



Pack Lunch

21,50 € ht. 23,65 € ttc

L'ardoise charcutière 20 grs

assortiment de charcuteries et saucissons accompagnés de toastinettes

Malicette Alsacienne 2pcs

Saumon/tsatsiki/salade - Poulet au curry/tomate

Les Minis sandwiches 2 pcs

Rôti de bœuf/béarnaise/salade - Effiloché de dinde/sauce blanche/tomate

Verrine Epicéa fraîcheur 1 pc

Salade composée du jour base volaille

Le Panier de notre jardinier 15grs

Carottes, Tomates cerise, Poivrons variés, ...Accompagné de sauce

L'ardoise fromagères 20 grs

assortiment de fromages accompagnés de toastinettes

Four sucrés du moment 4 pcs

Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise mille feuilles - opéra ...



Carte des Boissons

Cristaline	50cl	0,95 € ht	01,00 € ttc	1,5 L	1,50 € ht	1,58 € ttc
Cristaline Pétillante				1,5 L	1,60 € ht	1,69 € ttc
Vittel	50 cl	1,30 € ht	1,37 € ttc	1L	2,50 € ht	2,64 € ttc
Badoit	50 cl	1,30 € ht	1,37 € ttc	1L	2,60 € ht	2,74 € ttc
Perrier	33 cl	1,30 € ht	1,37 € ttc	1L	2,60 € ht	2,74 € ttc
Jus d'orange	33 cl	1,70 € ht	1,79 € ttc	1L	4,80 € ht	5,06 € ttc
Coca-Cola	33 cl	1,50 € ht	1,58 € ttc	1,25L	3,95 € ht	4,16 € ttc
Heineken	33cl	2,30 € ht	2,76 € ttc			

Alsace

Riesling AOC		13,15 € ht	15,73 € ttc
Gewurztraminer AOC		13,85 € ht	16,56 € ttc

Val de Loire

Muscadet de Sèvres et Maines AOC		8,85 € ht	10,62 € ttc
Sancerre AOC		22,50 € ht	27,00 € ttc
Petit Chablis AOC		39,00 € ht	46,80 € ttc

Bourgogne

Bourgogne Aligoté AOC		15,50 € ht	18,60 € ttc
Saint Véran AOC		17,50 € ht	21,00 € ttc

Rosé

Gaillac rosé AOC		10,30 € ht	12,36 € ttc
Bandol rosé AOC		19,20 € ht	23,04 € ttc
Tavel rosé AOC		15,75 € ht	18,90 € ttc

Val de Loire

Saumur Champigny AOC		15,30 € ht	18,36 € ttc
Bourgueil AOC		12,75 € ht	15,30 € ttc

Vallée du Rhône

Saint Amour AOC		13,20 € ht	15,84 € ttc
Brouilly AOC		14,60 € ht	17,52 € ttc
Chiroubles AOC		19,30 € ht	23,16 € ttc

Bordeaux

Pavillon Royal Bordeaux AOC bio		10,50 € ht	12,60 € ttc
--	--	------------	-------------

Champagne

Veuve Pelletier Brut		28,00 € ht	33,60 € 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 et à nous renvoyer par mail (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 rapport 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'heure 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 tenue 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.