



À Votre Service !
TRAITEUR



Plateaux repas

2025



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

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

«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 Coleslaw

20,50 € ht. Soit 22,55 € ttc

Salade Coleslaw à l'ananas

Pilons de poulet aux herbes

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Céréales

20,50 € ht. Soit 22,55 € ttc

Taboulé de céréales raisin et pomme

Provençales de Colin émietté

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Jardinier

22,60 € ht. Soit 24,86 € ttc

Terrine du jardinier et notre sauce provençale

Effeillé de Dinde Sauce Blanche

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Merlu

22,60 € ht. Soit 24,86 € ttc

Duo de crudités du jour

Pavé de Merlu sauce Curry

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Ranch

24,50 € ht. Soit 26,95 € ttc

Terrine Océane et son voile de Saumon fumé

Chiffonnade de Bœuf rôti sauce Ranch

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Vierge

24,50 € ht. Soit 26,95 € ttc

Mesclun de salades, lardons de volaille, noix et Saint Maure cendré

Saumon en vierge exotique à la coriandre

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 adaptée 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

26,40 € ht. Soit 29,04 € ttc

Toasts de caviar d'Aubergine et Crèmeux de patate douce en duo & copeaux de Pastrami

Magret de canard aux Myrtilles et Châtaignes
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Sole

26,40 € ht. Soit 29,04 € ttc

Tatin provençale et écrevisses aux épices

Filet de sole Tropicale aux amandes et Aioli
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Veau

29,80 € ht. Soit 32,78 € ttc

Panna cota d'écrevisse et son coulis

Pavé de Veau finement tranché pesto et pignons de pin torréfié
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Filet

32,50 € ht. Soit 35,75 € ttc

Salade Bergerac

Salades mêlées, haricots verts, tranquette de Foie gras marbré, magret fumé, sot l'y laisse à la coriandre, vinaigrette Balsamique

Filet de Bœuf aux Morilles
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 (fêculent + 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 provenance
duo de garnitures du jour

Duo de fromages du jour

Mousse Gourmande

Menu Sans Gluten ni Lactose

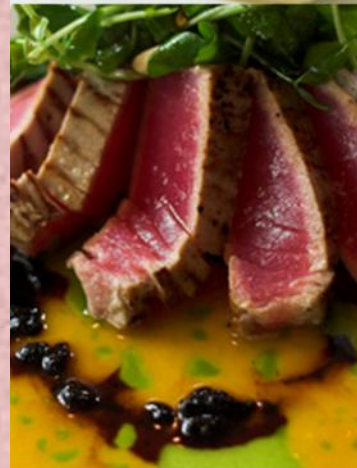
26,95 € ht. 29,65 € ttc

Mimosa aux écrevisses 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 et 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 Colin

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Duo de crudités du moment

Colin et son coulis aux légumes grillés

Duo de garnitures du jour

Tarte du jour

Box Dinde

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Terrine du jardinier et notre sauce provençale

Rôti de Dinde Béarnaise

Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

Box Saumon

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Salade Mykonos

Tomate, concombre, fêta, olive noire, échalotes, jeunes pousses

Pavé de Saumon sauce curry/mangue

Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

Box Poulet

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Terrine Océane

et son voile de Saumon fumé

Suprême de poulet à la méridionale

Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

Box Veggie

22,50 € ht. 24,75 € ttc

Salade Coleslaw au raisin

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 adaptée 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 « clef 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

Cristaline	50cl	1,05 € ht	1,10 € ttc	1,5 L	1,70 € ht	1,79 € ttc
Cristaline Pétillante	50cl	1,20 € ht	1,26 € ttc	1,5 L	1,90 € ht	1,99 € ttc
Vittel	50 cl	1,50 € ht	1,58 € ttc	1L	2,50 € ht	2,64 € ttc
Badoit	50 cl	1,70 € ht	1,79 € ttc	1L	2,60 € ht	2,74 € ttc
Perrier	33 cl	1,60 € ht	1,68 € ttc	1L	2,60 € ht	2,74 € ttc
Jus d'orange	33 cl	1,80 € ht	1,89 € ttc	1L	5,80 € ht	6,09 € ttc
Coca-Cola	33 cl	1,60 € ht	1,68 € ttc	1,25L	4,40€ ht	4,62 € ttc
Heineken	33cl	2,80 € ht	3,36 € ttc			

Alsace

Riesling AOC.....	13,77 € ht	16,44 € ttc
Gewurztraminer AOC.....	16,85 € ht	20,22 € ttc

Val de Loire

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

Bourgogne

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

Rosé

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

Val de Loire

Saumur Champigny AOC	15,30 € ht	18,36 € ttc
Bourgueil AOC	17,15 € ht	20,58 € ttc

Vallée du Rhône

Saint Amour AOC.....	20,20 € ht	24,24 € ttc
Brouilly AOC.....	16,60 € ht	19,92 € ttc
Cotes du Rhone AOC.....	9,30 € ht	11,16 € ttc

Bordeaux

Pavillon Royal Bordeaux AOC bio.....	12,50 € ht	15,00 € ttc
Château Lamothe Cotes de Bourg AOC	13,50 € ht	16,20 € ttc

Champagne

Veuve Pelletier Brut	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.avstraitteur.com et à nous renvoyer par mail (commande@avstraitteur.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 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 recevables 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.