A Vôtre Service !
TRAITEUR

La carte
pour vos réceptions privées

Tel : 01 61 38 20 92

particulier@avstraiteur.com

A Votre Service ! Traiteur
Siège social et laboratoires
6/7 rue Nicolas POUSSIN 78180 MONTIGNY le BRETONNEUX
Sarl au capital de 30 000 € RCS Versailles 484 452 875 00012

Photos non contractuelles

La Carte Traiteur !

Pour recevoir chez vous, dans une salle que vous avez loué,
nous vous avons créé des cartes qui mettront votre événement en valeur.

Sommaire

3 - 4	**Cocktail à la carte**
5	**Quelques formules apéritives**
6 - 7	**Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire Finger-Food**
8 - 13	**Buffets froids et Buffets Chauds**
14 - 16	**La Carte**
17	**Exemple de menus**
18	**La Cave et formules location de vaisselle**
19	**Conditions générales** (extrait)

A Votre Service ! TRAITEUR est une entreprise Familiale :
Nathalie, Tiffany et Jean-Marc vous proposent depuis 1989 l'organisation de vos événements.
Avec l'installation du laboratoire sur Saint-Quentin en Yvelines en 2005 sur 600 m² toute l'équipe est à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement !

Pour vos événements particuliers

Découvrez aussi nos cartes avec des formules spécifiques

Retrouvez sur www.avstraiteur.com :

Formules Mariage
Formules Anniversaire
Formules Communion/Baptême
Formules Fiesta entre amis
Propositions pour les Funérailles
Formules Eco-malin (le low-cost de qualité)

Photos non contractuelles

Pour votre cocktail

Nous recommandons pour :
un apéritif d'une demi heure un choix de 3/5 pièces par convive
un cocktail d'une heure un choix de 8 à 10 pièces
un cocktail d'une heure et demi un choix de 12 à 14 pièces
un cocktail de deux heures un choix de 16 à 20 pièces comprenant des animations

Pour L'apéritif

(Dressé sur plateaux jetables)

Canapés « classiques »

Jambon - saumon fumé - tomate œuf de caille - tartare de truite
Mousson /magret - fromage frais /noix
Assortiment suivant la production du jour
24 canapés 26,40 €
48 canapés 49,00 €

Mini Pick-club

(saumon/fromage frais - jambon blanc/emmental
24 minis clubs 30,00 €
48 minis clubs 53,00 €

Picadors « Classic »

tomate/mozza al pesto & œuf de caille/saumon
24 minis brochettes 36,00 €
48 minis brochettes 68,00 €

Picadors « Terre & Mer »

Jambon de pays/Ananas & crevette en transparence de radis noir
24 minis brochettes 37,00 €
48 minis brochettes 69,00 €

Picadors « Canard »

Abricot/foie gras & ananas/magret fumé
24 minis brochettes 39,00 €
48 minis brochettes 72,00 €

Bouchées « Gourmandes »

Polenta/fromage frais/chorizo - Moelleux/caviar d'aubergine/rouget au naturel
Mini blinis/Tastsiki/saumon fumé - Cone tortilla/tarama/oeuf de truite
Profiterole/mousson/magret fumé- Moelleux tomate/pétoncle
24 minis bouchés 32,00 €
48 minis bouchés 58,00 €

Photos non contractuelles

Pains surprises

Pain céréales (50pcs) 42,00 €

Jambon de pays - Rillettes de thon – Rillettes de canard – Tzatziki – Fromage ail et fines herbes - Tartare de saumon

Pain surprise nordique (40pcs) 38,00 €

Saumon basilic - Fromage frais et Œufs de truite – Jambon Blanc

Pains surprise ARC en CIEL (48pcs) 39,00 €

Fromage frais/Jambon blanc - Saumon fumé/sauce Athéna – Volaille à l'espagnole/fromage frais - Rillette Océane

Corbeille de Légumes avec sauce

Le kilo 26,50 €

Assortiment du jour, commandez le poids désirer (min. 1 kg)

Minis feuilletés à réchauffer

Mini quiche – mini pizza – Roulé de saucisse etc ...

24 minis feuilletés 24,00 €

48 minis feuilletés 44,00 €

Les pièces Sucrées

Macarons

Pistache -chocolat -citron - café - framboise

Le plateau de 24 macarons 28,00 €

Le plateau de 48 macarons 48,00 €.

Fours sucrés « classiques »

Assortiment classique : mini éclairs, mini tartelette, mini mille feuilles …

Assortiment suivant la production du jour

Le plateau de 24 fours frais 32,00 €

Le plateau de 48 fours frais 55,00 €

Fours sucrés « Gourmands »

Assortiment gourmand : Mini Tatin - fondant caramel noix - feuillantine framboise dacquoise pistache - palets d'or….

Assortiment suivant la production du jour

Le plateau de 24 fours frais 37,00 €

Le plateau de 48 fours frais 69,00 €

Corbeille de Fruits

Le kilo 32,90 €

Assortiment du jour, commandez le poids désirer (min. 1 kg)

Photos non contractuelles

Quelques formules pour l'apéritif

COCKTAIL 5 pièces à 6,30 €

Minimum 15 personnes

LES PIECES FROIDES (5 pcs)

Canapés « les incontournables»

jambon - saumon fumé - tomate œuf de caille
tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix…

Mini brochettes

Tomate/mozzarella al pesto— œuf de caille/saumon
Abricot Périgourdin - Pincette de crevette en habit de radis noir

Bouchées « gourmandes »

Blinis/saumon fumé/tsatsiki— Moelleux tomate/féta
Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse — Cône tortilla/tarama/œuf de truite

COCKTAIL 8 pièces à 9,90 €

Minimum 15 personnes

LES PIECES FROIDES (6 pcs)

Canapés « les incontournables»

jambon - saumon fumé - tomate œuf de caille
tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix…

Mini brochettes

Tomate/mozzarella al pesto— œuf de caille/saumon
Abricot Périgourdin - Pincette de crevette en habit de radis noir

Bouchées « gourmandes »

Blinis/saumon fumé/tsatsiki— Moelleux tomate/féta
Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse — Cône tortilla/tarama/œuf de truite

LES PIECES CHAUDES (2 pcs)

Les feuilletés chauds

Feuilleté de saucisse - mini quiche -
mini quiche aux poireaux - mini pizza

COCKTAIL 10 pièces à 12,95 €

Minimum 15 personnes

LES PIECES FROIDES (8 pcs)

Canapés « les incontournables»

jambon - saumon fumé - tomate œuf de caille
tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix…

Mini brochettes

Tomate/mozzarella al pesto
œuf de caille/saumon
Abricot Périgourdin

Cassolettes fraîcheur

Duo crevettes et pétoncles safranées
carpaccio de bœuf au basilic

Bouchées « gourmandes »

Blinis/saumon fumé/tsatsiki— Moelleux tomate/féta
Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse— Cône tortilla/tarama/œuf de truite

LES PIECES CHAUDES (2pcs)

Les feuilletés chauds

Assortiment de quiches du moment

Photos non contractuelles

Cocktails Finger Food*

Cette formule permet à chacun de déguster un bon repas
tout en communiquant avec les autres, pas de vaisselle tout est "prêt à déguster"
(mini sandwichs, pics, cassolette…), ni de table chacun pourra naviguer parmi les invités
et se détendre autour d'un buffet convivial.
24 pièces correspondent à 24 bouchés, soit un repas complet !

Nous vous présentons ici deux formules classiques, en téléchargeant nos catalogues
« Fiesta entre amis » ou « anniversaires » vous trouverez d'autres compositions !

Buffet Finger "Lunch" 26,60 €

Minimum 20 personnes

Canapés « tentations gourmandes » (2pcs)

jambon -saumon fumé -tomate œuf de caille
tartare de truite -mousson /magret - fromage frais /noix…

Les Mini brochettes (3pcs)

Tomate/mozzarella/pesto - Magret/ananas/coco
Picador oeuf de caille/saumon - pincette crevette en habit de radis noir

Pain surprise Arc en ciel (3pcs)

Jambon de Paris/emmental - Pastrami sauce NY
Poulet au curry/tomate - Tartinade Océane/surimi

L'ardoise charcutière (3pcs)

assortiment de charcuteries accompagnés de toastinettes

Les Roll wraps (2pcs)

Rôti de bœuf/béarnaise/salade - Effiloche de poulet/fromage frais/tomate
Saumon/tsatsiki/salade

Wood box de salade fraicheur (1 pc)

Salade Camarguaise dans l'idée d'une Paella froide

Le Panier de notre jardinier (2pcs)

Carottes, Tomates cerise, Poivrons variés, …
(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)

L'ardoise fromagères (3pcs)

assortiment de fromages accompagnés de toastinettes

Le coin des gourmands

Macarons parfums assortis (1 pc)

Four sucrés du moment (4pcs)

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

Photos non contractuelles

Cocktail Finger-food "Campagne" 33,35 €

Minimum 20 personnes

Canapés « classiques » (3 pièces)
jambon - saumon fumé - tomate œuf de caille -tartare de truite
mousson /magret -fromage frais /noix…
Les Mini brochettes (3 pièces)
Tomate/mozzarella/pesto
Picador oeuf de caille/saumon fumé
Picador Ananas/magret/sésame torréfié
Les Pick Club variés (3 pièces)
Jambon blanc/fromage frais/cornichon
Saumon/tsatsiki/salade
Poulet au curry/tomate
Les bouchées gourmandes (5 pièces)
Blinis de rillettes saumon/saumon fumé
Profiterole mousson/magret
Moelleux chèvre/miel/noix
Moelleux tomate/pétoncle
Mini wrap tarama/perle de l'océan
Wood box (1 pièce)
Salade Camarguaise dans l'idée d'une Paella
(Riz safrané, tomate, poivrons petit pois, crevette, moule , encornet, manchon de poulet)
Le Panier de notre jardinier (1 pièce)
Carottes, Tomates cerise, Poivrons variés, …
(Accompagné de sauce)
Navettes au fromage (2 pièces)
Crème de brie aux noix – Reblochon
Le coin des gourmands (5 pièces)
Verrine Gourmande du moment
Assortiment de fours frais
Caroline chocolat et café - mini choux - barquette framboise
mille feuilles vanille et chocolat - opéra - tartelette citron…

Cocktail Finger-Food "Océan" 36,10 € ttc

Minimum 20 personnes

Canapés « classiques » (3 pièces)
Jambon - saumon fumé - tomate œuf de caille -tartare de truite
mousson /magret -fromage frais /noix…
Les Mini – brochettes (3 pièces)
Pincette de crevette en habit de radis noir
Picador Magret fumé/raisin
Brochette Abricot à la périgourdine
Pick club variés (3 pièces)
Volaille rôtie à l'espagnole
Rillette de Saumon/saumon fumé
Bœuf/béarnaise/salade
La Ronde Gourmande (4 pièces)
Moelleux caviar aubergine/rouget
Polenta fromage frais/Chorizo
Mini Wrap Tarama /œuf de truite
Blinis de mousson/magret de canard
Nos cassolettes (2 pièces)
Rougaille de pétoncles
Carpaccio de bœuf aux pétales de parmesan et pesto
Wood Box (1 pièce)
Salade Camarguaise dans l'idée d'une paella froide
Navettes au fromage (2 pièces)
Crème de Brie aux noix – crème de chèvre/miel et épices
Tentations sucrées (6 pièces)
Verrine de bavarois à notre façon
Petits four sucrés
Caroline chocolat et café - mini choux - barquette framboise
mille feuilles vanille et chocolat - opéra - tartelette citron…
Douceurs de notre pâtissier
Tartelette choco-caramel - tartelette aux noix - tartelette citron - choux pistache - choux praliné

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson ni le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.
Nos cocktails sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela deviens automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).

Photos non contractuelles

Nos Buffets

Nous vous proposons ici quelques formules complètes de l'entrée au dessert ainsi que les sauces et les condiments nécessaires, le tout accompagné d'un assortiment de pains, afin que vous n'ayez pas à vous plus qu'a vous occuper des détails d'organisation de votre soirée.

Bien entendue, si vous désirer seulement une partis du buffet ou si vous voulez chercher : le pains et le dessert, chez votre boulanger, votre fromage chez votre fromager, vous trouverez des formules simplifiée parmi nos «Buffets Malins» en télécharger sur notre site www.avstraiteur.com la carte « Ecomalin ».

BUFFET "Campagnard"

à 17,95 € ttc

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Les Entrées Froides

Ronde de charcuterie du moment

(Jambon de Paris, Salami & terrine de campagne)

Petites crudités

(carotte, tomate, concombre, mais)

Les Salades Composées

Tortis Tricolori

(Torti 3 couleurs au pesto et tomate)

Taboulé à la menthe & raisins

(Semoule, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin)

Les Viandes Froides

Effeuillé de volaille aux herbes du maquis, sauce blanche

Roti de Porc à la moutarde à l'ancienne

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise et sauce

Fromage/Salade

Roue de Brie et sa salade

Dessert

Tarte fine aux pommes

Version campamalin 11,25 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Photos non contractuelles

BUFFET "Classique" à 18,95 € ttc

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

(Jambon blanc - rosette - Pâté de campagne - mortadelle pistache - rillettes)

Tomate Mozzarella al pesto

Les Salades Composées

Salade Alsacienne

(Pommes de terre, cervelas, saucisse de Strasbourg…)

Farfalles aux légumes du soleil

(Semoule, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin)

Les Viandes Froides

Rôti de Bœuf aux Herbes du Maquis

Roti de Porc à la moutarde à l'ancienne

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise et sauce

Fromage/Salade

Roue de Brie et sa salade

Dessert

Tarte fine aux pommes

Version Classicomamalin 11,95 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

BUFFET "Gaulois" à 19,90 € ttc

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

(Jambon blanc – saucisson à l'ail - rosette - mortadelle pistache - Pâté de campagne & rillettes)

Assortiment de crudités

(carotte râpé, céleri rémoulade, maïs, betterave, tomate)

Les Salades Composées

Taboulé Orientale à la menthe & raisin

(Semoule, tomate, poivrons, menthe, raisin)

Salade piémontaise

(pomme de terre, lardons, tomate, œuf dur, cornichon, mayonnaise)

Salade de riz gourmand petits légumes

(Riz basmati, carotte, poivrons, mais, petit pois)

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de porc au pruneaux

Pilons de poulets aux herbes du maquis

Effeuillé de Cabillaud au Chorizo

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauce

Fromage/Salade

Fromage /Salade

Buffet de fromages (4 sortes)**et Salade de saison**

Dessert

Tarte Alsacienne

Version gaumalin 14,25 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Photos non contractuelles

BUFFET "Tradition" à 23,45 € ttc

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

(Jambon de Vendée - rosette - mortadelle pistache - rillettes)

Petite Salade Coleslaw et corolle de tomates

(Choux râpé, carottes râpées, quartier de tomate, sauce Coleslaw)

Terrine océane et ses copeaux de saumon fumé sauce cocktail

Les Salades Composées

Méli-mélo de céréales comme un taboulé

(semoule , épeautre, orge, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin)

Salade de mini penne à la Toscane

(Penne tomate, poivrons, aubergine et courgette grillées...)

Salade de riz à la Camarguaise

(Riz, courgette, petit pois, tomate, oignons)

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de Bœuf , pesto et pétales de Parmesan

Effeuillé de dinde aux épices Ibériques

Pavé de saumon sauce Gravlax

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauce

Fromage/Salade

Buffet de fromages (4 sortes)

et Salade de saison

Dessert

Croquant chocolat et sa crème anglaise

Version tradimalin 16,55 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Photos non contractuelles

BUFFET "Prestige" à 26,80 € ttc

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Les Entrées Froides

Pâté Richelieu

et son assortiment de charcuteries

(jambon de pays, saucisson à l'ail, rosette)

Mousseline de Saint Jacques sauce cocktail

& ses copeaux de Saumon fumé au bois de Hêtre

Les Salades Composées

Salade de riz Balie

(Riz Basmati, carotte, petits pois, mais, vinaigrette)

Salade de Serpentines au Pistou

(Serpentine, tomate, pesto, pétales de parmesan, pignons de pin torréfié, vinaigrette pesto..)

Salade méli-mélo

(pomme de terre, Haricot vert et jaune, tomate, vinaigrette à l'échalote)

Les Viandes & Poissons Froids

Rôtis de dinde à l'Italienne

Pièce de bœuf rôti aux tomates séchées et pignon de pain

Saumon à la Parisienne

Accompagnés d'oignons grelots, cornichons et sauces

Fromage/Salade

Buffet de fromages (4 sortes)

et Salade de saison

Dessert

Entremet Belle Hélène, crème Nutella

Version prestimalin 19,70 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

BUFFET "Etincelles" à 29,95 €

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

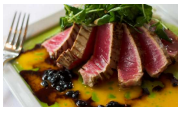
Les Entrées Froides

Foie gras Marbré de magret fumé, confiture d'oignons

Saumon fumé au bois de Hêtre & Marinade de cabillaud

Œuf mimosa aux écrevisses sur son lit de Coleslaw

Les Salades Composées



Conchiglie Rigate à la méditerranéenne

(Conchiglie Rigate, sauce tomate, légumes grillés)

Salade Caroline

(Pomme de terre, huile d'olive, oignons rouge, moutarde à l'ancienne)

Salade de riz à la Camarguaise

(Riz, courgette, poivrons, tomate, oignons)

Les Viandes & Poissons Froids

Fondant de poularde farcie aux champignons nobles

Effeuillé de filet de Rumsteack au parmesan & pesto

Brochette de Saint Jacques & crevettes Snackées, vinaigrette à la vanille

Fromage/Salade

Assortiment de fromages et salade aux noix

Dessert

Symphonie de fruits exotiques et son coulis de mangue

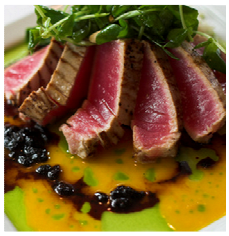
Version etimalin 22,75 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Photos non contractuelles

Nos Buffets avec plat chaud

Nous vous proposons ici deux exemples de buffet avec plat chaud, nous recommandons de choisir le même plat pour tous afin de vous faciliter la mise en œuvre.

Nous vous conseillons au dessus de 20 personnes de vérifier la possibilité du ré-chauffage des plats et garnitures (impossible dans un simple four ménager au-delà de 20 personnes), **nous pouvons vous louer étuves, caissons chauffants etc… ainsi que les chaffindish (bain marie) pour tenir au chaud sur le buffet, n'hésitez pas à nous demander conseil.**



BUFFET "**Eclats**" avec plat chaud à **27,95 €**

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Buffet d'entrées

Assortiment de charcuteries

(Jambon de Vendée – Mortadelle – terrine de campagne)

Terrine Marine et ses pétales de saumon mariné

Taboulé aux fruits de mer

(Semoule, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe, moules, crevettes, supions….)

Salade Coleslaw à l'ananas

(Choux râpé, carottes râpées, ananas, sauce Coleslaw)

Plat chaud

(à choisir identique pour tous les convives)

Fricassée de volaille vallée d'Auge

ou

Estouffade de bœuf à la provençale

ou

Fondant de volaille aux champignon d'Ile de France

ou

Confit de canard à la vigneronne

Gratin du moment et tomates rôties

Fromage/Salade

Roue de Brie de Meaux

Salade de saison

Desserts

Symphonie Exotique et coulis de Mangue

Version éclatmalin 22,85 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Photos non contractuelles

BUFFET "**Fascination**" avec plat chaud à **33,50 €**

Minimum 10 pers

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Buffet d'entrées

Foie gras Marbré de magret fumé, confiture d'oignons
Terrine aux Saint Jacques et ses copeaux de saumon fumé
Jambon de Vendée en chiffonnade
Salade Impériale aux crevettes
(Nouilles chinoises & poèlée de légumes au Wok, crevettes, vinaigrette soja)

Plat chaud

(à choisir identique pour tous les convives)

Fondant de Poularde farcie aux Cèpes sauce Morilles
ou
Caille farcie à la périgourdine
ou
Grenadin de veau aux écrevisses
ou
Pavé de bœuf et son escalope de Foie gras
Attention mise en œuvre particulière

Gratin aux Girolles, gâteau de légumes croquants et tomates cerises rôties au Thym

Fromage/Salade

Buffet de fromages (mini 4 sortes)
Salade de saison

Desserts

Entremet Pêche Melba et coulis de fruits rouges
Mousse Gourmande

Version facimalin 27,90 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Nos formules ne comprennent pas :
la vaisselle, la boisson, ni le personnel, mais nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont proposés sur plats jetables décorés.

Comptez :
150 grs d'entrées - 240 grs de salades - 130 de viandes et/ou poissons
55grs de fromages - 90/100 grs de dessert

Il est possible de proposer dressage sur des plats « en dur »
(inox, porcelaine, forme en polystyrène etc…) **nous consulter**
(offert avec location de vaisselle).

Nous pouvons aussi décorer votre dessert d'une photo 100% comestible !

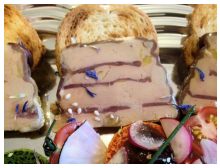
Photos non contractuelles

La Carte

Entrées Individuelles :

Entrées froides

La part tranchée et servie sur plat jetable
Tarif ttc la part



Marbré de Foie Gras et magret fumé 7,95 € ttc
70grs et chutney de figues

Tatin de Foie Gras et crème à l'huile de truffe 8,05 € ttc

Terrine de Saint-Jacques au Chablis 6,90€ ttc
45grs Coulis provençale et son mescluns de salade

Lucullus de caille 7,99 € ttc
70 grs en gelé de Layons et caramel Balsamique

Opéra de Saumon fumé, et sa crème Apollon **6,85 € ttc**

Tarte fine de Rouget au caviar d'Aubergine 6,95 € ttc
et son coulis acidulé

Trilogie de Saumon 7,10 € ttc
Saumon fumé – tartare de saumon au citron vert – Rillette de Saumon & blinis

Pâté en croute Richelieu 6,55 € ttc
Et confiture d'oignons

Entrées Chaudes

La part et servie sur plat jetable
Tarif ttc la part

Feuilleté de fruits de mer safranés 7,50 € ttc

Brochette de St Jacques & crevette saveur des Iles 8,50 € ttc

Cassolette de St Jacques, pétoncles & Crevettes 9,80 € ttc
sauce Nantua & julienne de légumes

Croustade d'Escargots A la Méridionale **8,90 € ttc**

Entrées à partager :

Nos Foie gras à trancher

Comptez de 50 à 70 grs par personne

Notre Foie Gras mi-cuit à l'Armagnac

La terrine de 500 grs **52,00 € ttc**
La terrine de 200 grs **28,00 € ttc**

Notre Marbré de Foie Gras et magret fumé*

La terrine de 500 grs **54,00 € ttc**
La terrine de 200 grs **29,00 € ttc**

Notre Pressé de 2 Foie Gras (mi-cuit et poêlé) **et figues**

La terrine de 500 grs **60,00 € ttc**
La terrine de 200 grs **32,00 € ttc**

Chutney de figues 1,20 € les 50 grs
Confit d'oignons 1,10 € les 50 grs

Nos Filets de Saumon tranchés main

Comptez de 50 à 70 grs par personne

Saumon Fumé au bois de Hêtres

Le Kilo **58,00 € ttc**
Les 500 grs **31,00 € ttc**

Saumon Mariné au épices douces

Le Kilo **58,00 € ttc**
Les 500 grs **31,00 € ttc**

Crème Apollon 1,20 € les 50 grs
Sauce Gravlax 1,20 € les 50 grs

Pour une meilleurs conservation, nous vous proposons les entrées à partager en paquet sous vidé par nos soins.
Pour une présentation sur plats décoré, nous consulter.

Photos non contractuelles

Plats Chauds :

Servis avec son duo de légumes inclus dans le prix
Livré froids prêt à réchauffer

Dos de Saumon en écailles de courgettes, Sauce au Riesling
Timbale de riz Balie/gâteau de légumes croquants **9,50 € ttc**

Cabillaud au Chorizo doux, compotée provençale
Embeurré de blé/tomate provençales **9,90 € ttc**

Filet de Bar au Champagne
Timbaline de riz Basmati/Flan de courgettes **12,90 € ttc**

Filet mignon de Porc à l'Ananas rôti
Pommes grenailles/gâteau de légumes **10,95 € ttc**

Cuisse de Canard confit, sauce au Foie gras
Pressé de Pomme de terre/Tomate cerise au Thym **9,80 € ttc**

Magret de Canard aux Cerises
Pommes grenailles/gâteau de légumes **11,45 € ttc**

Brochette de Canard et Cailles aux Figues
Purée de Pomme de terre violette/Tomate gratinée **11,95 € ttc**

Suprême de volaille Vallée d'Auge
Gâteau Parmentier/fagot de Haricot bi-colors **11,55 € ttc**

Fondant de poularde farcie aux Cèpes, sauce Périgourdine
Gratin lardé/Flan de Potiron **12,70 € ttc**

Grenadin de Veau aux Morilles
Gratin aux Châtaignes/Flan de Légumes croquants **13,30 € ttc**

Pavé de bœuf façon Rossini
Gratin Dauphinois/Tomate provençale **14,20 € ttc**

Canon d'Agneau en feuilletage Wellington
Gratin provençal/fagot de Haricots verts et blancs **15,80 € ttc**

Pavé de Biche à la périgourdine
Pommes de terre grenaille/Flan de légumes **13,95 € ttc**

Les garnitures peuvent être changées pour chaque plat à votre convenance.
Pour simplifier votre organisation lors du réchauffage, nous vous recommandons d'avoir un menu identique pour tous.

Plats Régionaux

Minimum 10 personnes

Notre Choucroute au Riesling **9,80 €**
Choux, saucisses fumée & Knacks, lard fumé & Kassler,
pommes vapeurs

Notre Choucroute de la mer (minimum 12 pers) **11,25 €**
Choux, saumon, cabillaud, crevettes, saint jacques, langoustine
pommes vapeurs et sauce crémée

Notre Paella comme à Valence **11,80 €**
Riz safrané, petits légumes, calmar, poulet et cabillaud en morceaux, chorizo, moule, crevettes & moules en coquille, langoustines et pilon de poulet

La Carbonnade Flamande **9,95 €**
La tradition veux qu'elle soit servis avec des frites, nous vous proposons des pommes de terre au four ou du riz, 390 grs

Le Couscous de ma grand-mère **11,15 €**
Une semoule grain moyen, servie avec un bouillon et ses légumes, pilon de poulet, merguez et boulettes de bœuf cuites dans une sauce tomate/petits pois/pois chiche

Pour une présentation sur plats décoré, nous consulter.

Photos non contractuelles

Fromages :

Comptez entre 50 et 70 grs par personne
Ajoutez du beurre, du pain de campagne
et quelques feuilles de salade et ce sera complet !

Nous vous proposons 3 assortiments :

Le Plaisir 41,20 € :

(environ 1 150 grs)
Camembert – Reblochon – Roquefort – Buchette de chèvre

Le Prestige 69,60 € :

(environ 1 350g)
Brie – Livarot – Bleu de Bresse – Saint Maure cendré - Comté

L'Affineur 72,45 € :

(environ 1 200g)
Un assortiment de 5/6 fromage affiné à point et sélectionnés par notre fromager

Nos desserts :

8/10 parts 36,90 €
20/24 parts 69,90 €

Symphonie de fruits exotiques, coulis de mangues
Fraisier et son coulis
L'Entremet Pêche Melba, coulis de fruits rouges
Le croquant chocolat, crème anglaise
Le trio chocolat, crème anglaise
L'Entremet des Demoiselles Tatin, sauce caramel
L'impératrice Malibu, coulis éxotique
L'Entremet Split Banana et coulis de fruits
Foret Noire
…

Possibilité de décorer le dessert d'une photo 100% comestible
de **5,00 € à 11,00 €**

Pièce Montée avec Hymen minimum 60 choux
140.00 €
(comptez 4 choux par personne)
1,90 € le choux supplémentaire
Nos pièces montés sont composées d'une base en nougatine, décoration Azyme et dragées, scintillant et hymen suivant l'occasion (mariage, baptême et communions fille ou garçon)

Conditions

Toute commande doit nous parvenir avec le bon de commande rempli
et un acompte au plus tard : 8 jours avant la manifestation
(Sous réserve de disponibilité.) le solde doit être réglé à la livraison.

Nous effectuons la livraison dans un créneau horaire d'une heure
Entre 10h00 et 12h00 15h00 et 17h00 du Lundi au Samedi
Dimanche entre 10h00 et 12h00 (voir supplément)
Possibilité d'enlèvement en nos locaux de Saint Quentin en Yvelines
Uniquement en semaine du Lundi au Vendredi de 10h00 à 16h00

Nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique, votre commande est livrée en carton, nous vous rappelons que vous devez être en mesure de tenir les produits commandés au frais une fois sous votre responsabilité.
Il nous est possible de vous louer des caissons isothermes
(sous réserve de disponibilité).

Avec supplément :
Autres horaires ou formules rendez vous

Photos non contractuelles

Menu **Désir** à 26,80 € par pers

Minimum 6 personnes

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Fraîcheur de saumon sauce Athéna

****

Mignonnette de Poulet farcie aux Cèpes, sauce Morilles
et ses garnitures

***

Plateau de Fromages et salade aux noix

***

Entremet Poire/caramel, crème anglaise chocolat

Version Ecodésir 17,70 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Menu **Saveur** à 28,90 € par pers

Minimum 6 personnes

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Médaillon de foie gras mi-cuit et pommes fondantes

***

Duo de filet de Canard et Caille aux figues
Et leurs garnitures

***

Plateau de Fromages et salade aux noix

***

Croustillant chocolat et sa crème anglaise

Version EcoSaveur 19,60 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Menu **Passion** à 31,75 € par pers

Minimum 6 personnes

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Cassolette de St Jacques et Pétoncles au Noilly
(entrée chaude)

***

Mignon de Veau aux Langoustines
et ses garnitures

***

Plateau de Fromages et salade aux noix

***

Symphonie de fruits exotiques et son coulis

Version EcoPassion 24,15 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Menu **Ambition** à 33,10 € par pers

Minimum 6 personnes

1 petit pain 55g & 45g de pain de campagne coupé

Pressé de aux 2 foie-gras (mi-cuit /poêlé),
aux figues et pain d'épices

****

Filet de bœuf Rossini
Et leurs garnitures

***

Plateau de Fromages et salade aux noix

***

Entremet capuccino et sa crème anglaise au café

Version EcoAmbition 24,50 € sans pain, fromage/salade ni dessert voir carte économalin

Photos non contractuelles

Carte des Boissons

Cristalline	**50cl**	**0,95 €**	**1,5L**	**1,60 €**
Cristalline Pétillante			**1,5L**	**1,70 €**
Vittel	**50 cl**	**1,25 €**	**1,5L**	**2,60 €**
Badoit	**33 cl**	**1,25 €**	**1L**	**2,70 €**
Perrier	**33 cl**	**1,35 €**	**1L**	**2,70 €**
Jus d'orange	**33 cl**	**1,60 €**	**1L**	**3,80 €**
Coca-Cola	**33 cl**	**1,30 €**	**1,5L**	**3,70 €** *tc*
Heineken	**33cl**	**1,80 € ht** *2,15 € ttc*		

Alsace

Riesling…….	**15,75 €**
Gewurztraminer ……...	**16,60 €**

Val de Loire

Muscadet de Sèvres et Maines AOC ……	**9,75 €**
Sancerre AOC ….. ……...…	**14,95 €**
Petit Chablis AOC ……..…	**17,34 €**

Bourgogne

Bourgogne Aligoté AOC ……..…….	**11,20 €**

Rosé

Gaillac rosé AOC … ……..……...…	**9,75 €**
Bandol rosé AOC …. ……..……...	**13,90 €**
Tavel rosé AOC…. ……..……	**15,75 €**

Val de Loire

Saumur Champigny AOC …. ……..…	**12,80 €**
Bourgueil AOC ……..…	**12,60 €**

Vallée du Rhône

Brouilly ……..……..…….	**15,75 €**
Chiroubles ……..……...…..	**15,90 €**
Cote de Ventoux ……. ……..…..	**9,75 €**
Cotes du Rhône ……..…….	**10,50 €**

Bordeaux

Pavillon Royal Bordeaux ……. ……	**10,50 €**
Château Haut la Pointe *Blaye cotes de Bordeau...*	**11,80 €**
Châteaux Lamothe cotes de Bourg ……...…..	**11,00 €**
Châteaux Malengin Montagne St Emilion ...….	**16,60 €**

Champagne

Veuve Pelletier Brut ……	**29,90 €**

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

Location Vaisselle

Tarif valable uniquement avec une formule Traiteur sans personnel

Formule Cocktail

(par tranche de 10 personnes) **:**

20 flutes à Champagnes (ou verres à sangria/punch) 10 verres à soda/jus de fruits Petites serviettes cocktails offertes

Formule Eco :

1 fourchette - 1 couteaux - 1 cuillère à dessert - 1 grande assiette - 1 assiette à dessert - 2 verres à pieds - 1 flute à champagne .

Formule Confort : 1 fourchette - 1 couteaux - 1 fourchette à fromage - 1 couteaux à fromage - 2 assiettes - 1 assiette à dessert - 3 verres à pieds - 1 flute à champagne.

Kit couverts de service

(par tranche de 10 personnes) :

Pour le buffets : 2 pincettes, 3 pinces fourchette/cuillères, couteau à fromage, 4 cuillères pour les sauces, 1 pelle à tarte

Nous pouvons vous proposer des formules plus complètes, mais aussi tables, chaises, nappes, étuves, personnel...
N'oubliez pas de nous commander les Glaçons !

Photos non contractuelles

Conditions générales de vente de la société (extrait)

A Vôtre Service ! Traiteur sarl

Sarl 30 000,00 € RCS Versailles 484 452 875 000 12
6/7 rue Nicolas Poussin – 78180 Montigny le Bretonneux
tel 01.61.38.20.92 – fax 01.61.38.20.93

Toutes commandes ou réservations passées à **A Vôtre Service ! Traiteur** , impliquent l'adhésion aux présentes conditions générales sans restriction ni réserve. Les clauses prévues sur les correspondances ou sur les documents commerciaux émanant des clients ne peuvent annuler ou modifier ces conditions générales.

Toute commande ou réservation n'est définitivement enregistrée par la société **A Vôtre Service ! Traiteur** qu'à réception du devis dûment paraphé en bas de chaque page, daté et signé par le client avec la mention « lu et approuvé, bon pour accord ».

Toute réservation doit être accompagnée d'un versement égal à 30% du montant global de la facture présumée , en cas d'annulation , les arrhes ne sont pas remboursés. Toute annulation effectuée dans les 48 heures précédent la livraison entrainera la facturation de la prestation dans sa totalité.

Si l'acompte n'a pas été joint à la commande, il est considéré comme dû. Le solde du règlement devra intervenir au plus tard à la fin du mois courant de l'envoie de la facture. En cas de paiement tardif ou du non respect des délais de règlement indiqué sur la facture, les pénalités de retards sont appliqués (ces pénalités sont au taux légal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal). Faute de règlement, le dossier sera transmis à notre société de recouvrement de créance.

Toute modification substantielle, ou report de la date d'exécution du contrat par le client, doit nous parvenir au plus tard 8 jours avant la date d'exécution du contrat.

A Vôtre Service ! Traiteur se réserve le droit de modifier les prix indiqués au devis en raison des fluctuations des paramètres économiques entrant dans le calcul de ses tarifs, notamment celui du cours des Halles. Nous nous réservons la faculté d'annuler une commande ou réservation. Dans ce cas, le client se verra versé une indemnité compensatrice égale à 5% du montant de l'acompte, sauf en cas de force majeure. Aucune réclamation ne sera reçue postérieurement au jour de la manifestation.

Toute perte, dégradation ou détérioration du matériel mis à la disposition du client, sera à la charge de ce dernier, et ce en sus du prix de la manifestation, pour le matériel loué , le tarif de remplacement correspond à 8 fois le prix de la location.

De plus **A Vôtre Service ! Traiteur** n'est pas responsable des effet et matériels appartenant au client et aux participants à la manifestation qui seraient entreposés dans les lieux où **A Vôtre Service ! Traiteur** organise une manifestation.

Il est conseillé au client de souscrire une assurance responsabilité civile pour se prémunir contre tout risque lié à l'organisation d'une manifestation.

La société **A Vôtre Service ! Traiteur** se réserve la possibilité en cas de nécessité de remplacer certains éléments prévus par d'autres de qualité équivalente.

Dans le cadre de l'organisation d'une réception, La société **A Vôtre Service ! Traiteur** peut si le client le souhaite et le notifie, se charger des formalités administratives (déclarations auprès des autorités, préfecture, SACEM…). Dans tous les cas, les frais, charges, ou droits d'auteur qui peuvent découler de ces déclarations seront à la charge entière du client.

Tous les salaires, charges sociales et taxes de notre personnel de service, sont payé par **A Vôtre Service ! Traiteur** . Dans le cas où le client se charge directement du personnel de service, il se charge aussi de la rétribution des charges et taxes et la responsabilité de **A Vôtre Service ! Traiteur** est entièrement dégagée.

Lorsque nous fournissons les boissons, nous reprenons les bouteilles non consommées et nous réajustons la facture. Le client fournissant leurs boissons devront prendre la responsabilité de la manutention et du contrôle des bouteilles ainsi que l'évacuation des verres perdus.

Tout incident de notre responsabilité, impliquant un remboursement par notre compagnie d'assurance, se fera avec une franchise de 500 euros.

Tous litiges seront des compétences du tribunal de Versailles.

Nos viandes ont pour origine les pays suivants, selon les arrivages :
France, Italie, Irlande, Argentine, Pologne, Nouvelle Zélande

«Pratiquez une activité physique régulière» www.mangerbouger.fr

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération»