



# VALORISONS LA DIVERSITÉ

COLLECTION AUTOMNE-HIVER  
2023-2024



# GOURMANDISE ET SOLIDARITÉ AU MENU DE L'ESAT BERTHIER



Contribuer à l'insertion sociale et professionnelle de personnes en situation de handicap mental est, depuis plus de 45 ans, la mission de notre établissement accueillant 151 adultes qui sont formés à exercer une activité en entreprise dans les domaines de la restauration, du conditionnement, du jardinage...

À l'instar de ce projet solidaire et innovant que nous avons mis en place, il y a maintenant dix ans, avec le traiteur Parisien Riem Becker : une équipe de 6 personnes travaille à temps plein au sein de leurs Ateliers aux portes de Paris sur une partie des activités de la production : préparation des cocktails et plateaux-repas, conditionnement et service sur les lieux des événements...

Autant de fonctions, menées dans une démarche de qualité et d'excellence, permettant à chaque travailleur – quelques soit sa particularité - de s'épanouir professionnellement en acquérant son autonomie dans un environnement bienveillant et solidaire.

Une solidarité à laquelle vous êtes chers clients très sensibles, que vous démontrez en faisant appel à l'ESAT Berthier pour vos pauses gourmandes.

Toute l'équipe se joint à moi pour vous en remercier et vous assurer de notre volonté de toujours mieux vous servir.

**Alain Frouard,**

Directeur général de l'ESAT Berthier

## LES OFFRES INDIVIDUELLES

PLATEAUX-REPAS  
ÉLÉGANCE

08

PLATEAUX-REPAS  
DÉJEUNER EN SEINE

22

PLATEAUX-REPAS  
ENFAIM!

28

FORMULE PLAT + DESSERT  
LE TANDEM  
GOURMAND

36

## LES OFFRES À PARTAGER

BUFFETS  
À PARTAGER

40

COCKTAILS-  
LUNCHS

46

PETITS-DÉJEUNERS  
ET PAUSES

76

LA BOUTIQUE

84

LA CAVE

85

# TABLER DES MATIÈRES

## L'ESAT BERTHIER VOUS ACCOMPAGNE



**Savoir-faire**  
Fabrication  
par des chefs  
aux portes  
de Paris



**Développement  
durable certifié**  
ISO 20121  
Emballage  
éco-conçu



**Qualité**  
Recettes  
de saison  
et de bon sens



**Solidarité**  
Entreprise  
inclusive

## EN FACILITANT VOTRE QUOTIDIEN



**Fiabilité**  
Livraison  
7j/7 en IDF  
jusqu'à  
vos locaux



**Bien entouré**  
Une équipe  
à votre écoute



# VOUS COMMANDEZ, NOUS VOUS LIVRONS 7 JOURS SUR 7

1

Passez commande

**Par téléphone**

01 45 15 06 33

du lundi au vendredi de 8h à 17h30

**Par mail**

plateauxrepasesatberthier@laffiche.fr

du lundi au vendredi de 8h à 17h30



FACE À L'IMPRÉVU, COMMANDEZ LE JOUR MÊME

Passez votre commande avant 11h pour être livré entre 12h30 et 14h.

2

Définissez vos quantités

| L   | M | M | J | V | S   | D | JOURS FÉRIÉS |
|---|---|---|---|---|---|---|--------------|
| Pas de minimum de commande sur l'ensemble de la carte |   |   |   |   | 8 plateaux-repas <b>minimum</b> par livraison |   |              |
| PARIS - PETITE COURONNE <sup>(1)</sup>                |   |   |   |   | Menus disponibles le week-end <sup>(2)</sup>  |   |              |

L'option RSE

Verres, bocaux en verre, couverts inox, tasses à café, thermos



Nous récupérons, lavons, réutilisons

**Reprise des emballages**

Parce que nous vous accompagnons dans votre démarche RSE, nous vous proposons de reprendre les emballages de votre restauration livrée. Mentionnez cette option lors de votre commande et nous venons récupérer les contenants, lesquels seront ensuite lavés et réutilisés.

3

Choisissez votre moment de livraison

**Pour vos commandes passées la veille avant 17h30 :**

- Pour le petit-déjeuner : créneau de livraison d'1h : horaire de livraison 7h30-8h30 ou 8h30-9h30
- Pour le déjeuner : créneau de livraison de 2h : horaire de livraison 10h-12h ou 11h-13h
- Pour le dîner : créneau de livraison de 2h : horaire de livraison 15h-17h ou 11h-13h

**Tarifs pour Paris**

Du lundi au samedi : 27,90€HT - 30,69€TTC  
Les dimanches et jours fériés : 53€HT - 58,30€TTC

**Pour les autres villes,** nous consulter

Nous consulter pour connaître les conditions :

Tél. : 01 45 15 06 33

plateauxrepasesatberthier@laffiche.fr

<sup>(1)</sup> Pour la grande couronne, nous consulter

<sup>(2)</sup> Pour toute autre demande, nous contacter

Pour mieux vous repérer : les pictos à retrouver tout au long du catalogue



**Week-end**

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



**Dernière minute**

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



la veille avant 17h30 (jours ouvrés)  
la veille avant 12h (jours ouvrés)  
l'avant-veille avant 17h30 (jours ouvrés)



**Végan sans lactose**



**Faible teneur en gluten**



**Végétarien**



**Micro-ondable**

Dates de disponibilité des plateaux au plus proche de la saison

**Collection Automne-Hiver :  
À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**Collection Automne :  
DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER**

**Collection Hiver :  
À PARTIR DU 9 JANVIER**

PLATEAUX-REPAS

# ÉLÉGANCE

Tout le chic de la gastronomie française servie sur un plateau dans un coffret élégant, pratique et fabriqué en France. Soulevez la cloche protectrice et dégustez entrée, plat, sélection de fromages affinés et dessert dignes d'un repas haut de gamme.

## 98% SANS PLASTIQUE

- Boîte en carton kraft recyclable
- Plateau en carton
- Assiette en pulpe de canne à sucre
- Bodega en pulpe de canne à sucre avec film protecteur (les 2% de plastique sont là pour assurer l'étanchéité)
- Cloche en carton kraft recyclable
- Verre en verre
- Étui à couverts en carton recyclable
- Couverts en inox
- Serviette en papier
- Sachets de sel et de poivre



Coffret français

 **Pensez à**  
**demander** notre service de reprise  
des couverts et verres





À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Filet de Saint-Pierre  
et chou romanesco*

Gaufre de courgette et truite fumée  
Vapeur de Saint-Pierre, purée et chapelure  
persil, girolles, chou romanesco  
et tartare de chou violet à l'huile d'œillette  
Sélection de nos fromages affinés  
Dôme chocolat et quatre-épices

39,49 € HT  
43,44 € TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Poulet fermier  
et sauce saté*

Bouchons de guacamole, pleurotes sautés,  
sauce fromage blanc aux herbes  
et poivre de cassis de Bourgogne  
Filet de poulet fermier, crémeux de patate douce  
à l'orange, pickles de chou-fleur et sauce saté  
Sélection de nos fromages affinés  
Entremets ananas, banane et chocolat

38,39 € HT  
42,23 € TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Pavé de rumsteak  
et lasagnes forestières*

Confit de veau et légumes au thym, purée de carotte  
Pavé de rumsteak, lasagnes de champignons  
aux noisettes, sauce yaourt à la tapenade  
de champignons grillés et cèpes  
Sélection de nos fromages affinés  
Charlotte cappuccino au café **BIO**  
et kasha sarrasin grillé **BIO**

39,49 € HT  
43,44 € TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Saint-Jacques  
et sa fondue de poireau*

Mini-blinis aux œufs de saumon,  
crémeux rouille et salicorne  
Noix de Saint-Jacques rôties, fondue  
de poireau aux morilles, champignons  
et huile de homard de l'île de Groix  
Sélection de nos fromages affinés  
Eclair au chocolat blanc et vanille

41,69 € HT  
45,86 € TTC

DU 9 OCTOBRE  
AU 8 JANVIER*Poulet et son boulgour  
aux légumes*

Taboulé de quinoa aux dattes medjoul,  
pickles de chou rouge, persil, menthe et jus de yuzu  
Filet de poulet rôti, boulgour aux légumes,  
citron confit et crème au curcuma  
Sélection de nos fromages affinés  
Tarte citron **BIO** et zestes verts

33,99 € HT  
37,39 € TTC36,74 € HT 40,41 € TTC  
En dernière minuteDU 9 OCTOBRE  
AU 8 JANVIER*Filet de dorade royale*

Saumon fumé, tagliatelles de légumes  
en pickles, sauce citron et noix de coco  
Vapeur de dorade royale, mousseline de céleri, chou  
pak choï poêlé, mini-carotte jaune, sauce curry-coco  
Sélection de nos fromages affinés  
Crèmeux au thé, agrumes et kumquat confit

39,05 € HT  
42,96 € TTCDU 9 OCTOBRE  
AU 8 JANVIER*Saumon et graines  
de kasha*

Caponata d'oignon rouge aux baies de goji,  
butternut et graines de courge **BIO**  
Pavé de saumon rôti, salade de perles  
et kasha aux céréales, vinaigrette miel-cidre  
et coulis de piquillo  
Sélection de nos fromages affinés  
Entremets noisette, chocolat et caramel

36,19 € HT  
39,81 € TTC38,94 € HT 42,83 € TTC  
En dernière minuteDU 9 OCTOBRE  
AU 8 JANVIER*Polenta crémeuse  
et ses légumes d'Antan*

Rémoulade de céleri aux châtaignes,  
pomme d'île-de-France et yaourt grec  
Polenta à l'ancienne, légumes d'Antan  
(betterave jaune, chioggia, carotte violette et panais),  
chou-fleur violet et pesto au persil  
Sélection de nos fromages affinés  
Macaron au caramel

31,79 € HT  
34,97 € TTC34,54 € HT 37,99 € TTC  
En dernière minute



DU 9 OCTOBRE  
AU 8 JANVIER

### *Poke Bowl effeuillé de cabillaud*

Velouté de topinambour et éclats de fève de tonka  
Poke bowl effeuillé de cabillaud, riz,  
pousses de betterave, pickles d'oignon rouge  
Sélection de nos fromages affinés  
Gelée de poire, passion, crèmeux praliné et noisette

33,99 € HT  
37,39 € TTC

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

## CONNAISSEZ-VOUS NOS ENGAGEMENTS DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ?

Pour valoriser la qualité de nos produits

Chez L'Affiche, les produits sont :

- De qualité : poulet fermier, bio, AOC, AOP, IGP, label bleu-blanc-cœur, Fairtrade
- Et notre territoire français

**Produits locaux :** pomme d'Ile-de-France, moutarde d'Orléans (45), yaourts aux fruits Ferme des Peupliers de Flipou (27), chocolat torréfié à Choisy-le-Roi (94), pains de la Grande Boulangerie de Paris.

**Produits régionaux :** poivre de cassis Nectars de Bourgogne, huile de homard de l'île de Groix en Bretagne, amarante du Berry, beurre d'Échiré, ravioles du Dauphiné, fromages (camembert, cantal, chèvre Sainte-maure-de-touraine, emmental, fourme d'Ambert).







À PARTIR DU 9 JANVIER

*Lamelles de poulet  
aux herbes*

Salade de patate douce rôtie,  
endive carmine et raifort  
Filet de poulet, salade fregola aux herbes  
et sauce tartare  
Sélection de nos fromages affinés  
Tartelette amande-poire et cacao

33,99 € HT  
37,39 € TTC36,74 € HT 40,41 € TTC  
En dernière minute

À PARTIR DU 9 JANVIER

*Pavé de saumon  
et chou kale*

Salade de chou kale aux marrons,  
ravioles du Dauphiné et mélange de sept graines  
Pavé de saumon, salade de lentilles beluga,  
duo de céleris et condiment carotte à la pistache  
Sélection de nos fromages affinés  
Entremets café et noix, biscuit au café **BIO**

36,19 € HT  
39,81 € TTC38,94 € HT 42,83 € TTC  
En dernière minute

À PARTIR DU 9 JANVIER

*Filet de pintade  
à l'amarante*

Poireau grillé, shiitaké, tofu fumé **BIO**,  
vinaigrette estragon  
Filet de pintade, ketchup de betterave, amarante  
du Berry, frites de panais, huile mizuna  
Sélection de nos fromages affinés  
Entremets au chocolat

39,05 € HT  
42,96 € TTC



À PARTIR DU 9 JANVIER

### Curry de légumes

Salade d'orange sanguine à la sicilienne  
 Curry de légumes au lait de coco,  
 pommes grenaille et chou romanesco  
 Sélection de nos fromages affinés  
 Panna cotta ananas confit à la cannelle, râpé de coco

 31,79 € HT  
 34,97 € TTC

 34,54 € HT 37,99 € TTC  
 En dernière minute

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



À PARTIR DU 9 JANVIER

### Poke Bowl filet de caille

Velouté de de patate douce au lait de coco  
 et crumble de noisette  
 Poke bowl à l'émincé de filet de caille, riz,  
 lentilles beluga, œuf de caille au raisin,  
 julienne de poireau et pousses de betterave  
 Sélection de nos fromages affinés  
 Charlotte aux marrons et aux agrumes

 33,99 € HT  
 37,39 € TTC

## CONNAISSEZ-VOUS NOS ENGAGEMENTS DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ?

**10t** Grâce à la déplastification de nos  
 packagings, 10 tonnes de plastique ont été  
 économisées en 1 an, ce qui équivaut  
 à la consommation de plastique de 150 personnes sur un an.



MENU  
FESTIF



DU 4 DÉCEMBRE AU 12 JANVIER

*Quasi de veau  
et purée  
de topinambour*

Assortiment de pièces cocktail :  
- Sablé au saumon fumé et crémeux menthe  
- Roulé de bœuf fumé, houmous, sésame  
- Chèvre aux fruits secs façon nougat  
- Abricot, foie gras de canard et pistache  
- Pic de tofu, patate douce

Quasi de veau, mousseline de topinambour  
à la truffe, duo de carotte et betterave jaune,  
vinaigrette jus de viande

Sélection de nos fromages affinés  
Bûchette Mont-blanc

43,89€HT  
48,28€TTC

43,89€HT  
48,28€TTC

DU 4 DÉCEMBRE AU 12 JANVIER

*Duo de gambas  
et sa sauce homardine*

Assortiment de pièces cocktail :

- Sablé au saumon fumé et crémeux menthe
- Roulé de bœuf fumé, houmous, sésame
- Chèvre aux fruits secs façon nougat
- Abricot, foie gras de canard et pistache
- Pic de tofu, patate douce

Duo de gambas et cabillaud, mousseline  
de topinambour à la truffe, duo de carotte  
et betterave jaune, sauce homardine,  
crumble à l'encre de seiche

Sélection de nos fromages affinés

Bûchette Mont-blanc

MENU  
FESTIF



PLATEAUX-REPAS

# DÉJEUNER EN SEINE

Créativité et modernité, avec des menus dont l'originalité et la variété séduisent une clientèle en recherche de minimalisme avec l'utilisation de contenants en verre.

## 100% ZÉRO PLASTIQUE

- Boîte en carton kraft avec des lanières en tissu
- Bocaux en verre avec couvercles en inox



**Pensez à**

**commander en plus :**

Couverts en bambou - Pochette de couverts en kraft

Sachets poivre et sel

Serviettes - Verres en verre

**Demandez** notre service de reprise des bocaux





DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Opéra - Filet de volaille*Crèmeux de céleri, pickles de légumes et pleurote  
Filet de poulet fermier, polenta à l'ancienne,  
panais rôti et jus de volaille au cassis  
Merveilleux au praliné29,59 € HT  
32,55 € TTC

DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Monge - Parmentier de bœuf*Salade de ravioles du Dauphiné, vinaigrette jus de viande,  
duo de carottes  
Parmentier de bœuf aux oignons et chapelure au persil  
Comme une forêt-noire28,49 € HT  
31,34 € TTC

DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Iéna - Saumon et taboulé  
de boulgour*Tagliatelles de poireau et poireau grillé,  
vinaigrette épaisse à la moutarde d'Orléans  
Saumon, taboulé de boulgour, crème de menthe et poudre d'olive noire  
Mousse au chocolat et meringue au cacao29,59 € HT  
32,55 € TTC

DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Avron - Boulgour et légumes d'Antan*Salade de trio de lentilles et sifflets de butternut, kasha sarrasin grillé **BIO**  
Boulgour aux légumes, légumes d'Antan et huile au persil  
Crumble poire, chocolat et yuzu26,29 € HT  
28,92 € TTC



## À PARTIR DU 9 JANVIER

*Odéon - Poulet et légumes couscous*Crèmeux de potiron, éclats de châtaigne, émulsion de truffe, noisette croquante, kasha grillé sarrasin **BIO**

Poulet fermier, alwa de carotte, légumes couscous et crumble aux graines de chia et huile de coco

Charlotte au fromage blanc et poire rôtie

29,59€HT  
32,55€TTC

## À PARTIR DU 9 JANVIER

*Ternes - Bœuf et pommes de terre au four*

Crèmeux au mascarpone, cubes de butternut, crumble de noisette

Bœuf longue cuisson, poêlée de pommes grenaille, chou romanesco, vinaigrette jus de viande, crispy d'oignon

Tiramisu au café **BIO**28,49€HT  
31,34€TTC

## À PARTIR DU 9 JANVIER

*Trinité - Saumon au curry et lait de coco*

Salade de fregola aux patates douces et huile de cresson

Saumon, curry de légumes au lait de coco et couscous de sarrasin

Cheesecake et citron confit

29,59€HT  
32,55€TTC

## À PARTIR DU 9 JANVIER

*Villiers - Mousseline de carotte*

Salade de couscous de sarrasin aux shiitakés et pickles d'oignon rouge, vinaigrette moutarde à l'estragon

Mousseline de carotte à la pistache, curry de légumes au lait de coco

Mousse chocolat-caramel

26,29€HT  
28,92€TTC

# PLATEAUX-REPAS ENFAIM!

La gamme ENFAIM! privilégie un excellent rapport qualité/prix grâce à des produits authentiques, de qualité, travaillés comme dans le bistrot de votre quartier.

## 98% SANS PLASTIQUE

- Boîte en carton kraft recyclable
- Assiette et couvercle en carton avec un film protecteur (les 2% de plastique sont là pour assurer l'étanchéité)
- Couverts en écorce de bambou
- Gobelet en carton
- Pochette couverts en kraft
- Serviette en papier
- Sachets poivre et sel



 Coffret français





À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Poulet Tikka*Tagliatelles de poireau et œuf poché, kasha sarrasin **BIO**, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Poulet Tikka et riz

Fromage frais

Tarte aux noix de pécan

26,29€ HT  
28,92€ TTC

2 minutes

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Omelette piperade et sauce garlic*

Tartare de céleri, vinaigrette jus de carotte, orange et pomelo

Omelette gratinée, chili sauce garlic farci de piperade

Fromage frais

Riz au lait

24,09€ HT  
26,50€ TTC

VG

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Salade rôti de bœuf*

Fricassée de champignons à la tomate

Salade rôti de bœuf comme une piémontaise

Fromage frais

Yaourt aux fruits Ferme des Peupliers et madeleine

27,39€ HT  
30,13€ TTC





DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Aiguillettes de poulet - lentilles et carottes*

Salade trévisse, pomelo et tofu frit, vinaigrette agrumes  
Aiguillettes de poulet, salade de lentilles aux carottes, sauce yaourt à la moutarde d'Orléans  
Fromage frais  
Bodega de crème anglaise et brownie

26,29 € HT  
28,92 € TTC



WK 26 29,04 € HT 31,94 € TTC  
En dernière minute

DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Salade vegan automnale*

Bowl riz, roquette, tajine de légumes, chou pak choï grillé,  
chou-fleur rôti au curry, épinards au sésame  
Compotée de pomme et ananas

20,35 € HT  
22,39 € TTC



WK 26 20,35 € HT 22,39 € TTC

DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Filet d'églefin - penne et patate douce*

Soupe de maïs au gomasio  
Filet d'églefin, salade de penne **BIO** et patate douce rôtie, origan  
Fromage frais  
Cheesecake

24,09 € HT  
26,50 € TTC



WK 26 26,84 € HT 29,52 € TTC  
En dernière minute

DU 9 OCTOBRE AU 8 JANVIER

*Pavé de cabillaud - pomme et endive*

Salade d'orge perlé et pleurotes, huile mizuna  
Vapeur de cabillaud, fondue d'endive aux pommes et mélange riz blanc-quinua rouge  
Fromage frais  
Diplomate

25,19 € HT  
27,71 € TTC





À PARTIR DU 9 JANVIER

*Poulet et couscous de sarrasin*

Salade de mâche, betterave et œuf de caille, vinaigrette xérès  
Aiguillettes de poulet, couscous de sarrasin, râpé de chou-fleur rôti,  
sauce yaourt au miel  
Fromage frais  
Muffin aux pépites de chocolat

26,29 € HT  
28,92 € TTC



WK 26 29,04 € HT 31,94 € TTC  
En dernière minute

À PARTIR DU 9 JANVIER

*Salade vegan hivernale*

Bowl salade de pâtes casarecce, duxelle de champignons,  
râpé de brocoli, curry de légumes au lait de coco,  
pommes grenaille et salade sucrine  
Panna cotta végétale au coulis exotique

20,35 € HT  
22,39 € TTC



WK 26 20,35 € HT 22,39 € TTC

À PARTIR DU 9 JANVIER

*Églefin à la sauce saté*

Salade d'endive aux noix, sauce au tahnî et citron vert  
Vapeur d'églefin au saté, mousseline de panais et carotte glacée  
Fromage frais  
Crumble de pomme aux saveurs de pain d'épices

24,09 € HT  
26,50 € TTC



WK 26 26,84 € HT 29,52 € TTC  
En dernière minute

À PARTIR DU 9 JANVIER

*Cabillaud vapeur*

Salade de courge spaghetti aux graines de courge **BIO**  
Vapeur de cabillaud, salade de fusilli **BIO** aux shiitakés, sauge  
et crumble noisette  
Fromage frais  
Clafoutis aux pruneaux

25,85 € HT  
28,44 € TTC





# LE TANDEM GOURMAND

Notre nouvelle gamme, une formule plat-dessert qui va à l'essentiel pour les travailleurs qui recherchent du bon, du beau et du pratique avec un prix doux. Un menu gourmand, des recettes traditionnelles qui se mangent sur le pouce, dans le bureau en solo, en réunion avec les collègues, comme en déplacement.

## 98% ZÉRO PLASTIQUE

- Assiette et couvercle en carton avec un film protecteur (les 2% de plastique sont là pour assurer l'étanchéité)
- Couverts en écorce de bambou
- Sac en kraft





CES RECETTES SE DÉGUSTENT CHAUDES.  
RÉCHAUFFER 2 MINUTES AU MICRO-ONDES.

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

17,49€<sup>HT</sup>  
19,24€<sup>TTC</sup>

*Parmentier de bœuf*

Parmentier de bœuf et patate douce à la mimolette  
Riz au lait



2 minutes

17,49€<sup>HT</sup>  
19,24€<sup>TTC</sup>

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Brandade de cabillaud*

Brandade de cabillaud, chapelure de persil et de citron  
Yaourt aux fruits Ferme des Peupliers



2 minutes

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

17,49€<sup>HT</sup>  
19,24€<sup>TTC</sup>

*Gratin de ravioles*

Gratin de ravioles du Dauphiné au pesto et petits légumes  
Tarte aux noix de pécan



2 minutes



# BUFFETS À PARTAGER

Pour un instant de convivialité gourmande, notre offre "Buffets à partager" est proposée pour 8 personnes à l'occasion d'un repas. **NOUVEAU** : découvrez notre buffet japonais !

## 100% ZÉRO PLASTIQUE

- Boîte en carton
- Plateau noir en carton
- Couvercle en carton avec fenêtre en cellulose
- Assiettes en fibre de canne
- Gobelets en carton
- Couverts en bambou :
  - Pochettes en papier kraft
  - Sachets poivre et sel
  - Serviettes en papier
- Saladier et bodega en fibre de canne
- Couverts de service en inox
- Baguettes (buffet japonais)



## NOS OFFRES BUFFETS



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

BUFFETS  
À PARTAGER



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**286 €HT**  
314,60 €TTC

### *Buffet volaille poulet en tranches*

[POUR ENVIRON 8 PERSONNES]

Tartare de céleri, vinaigrette jus de carotte, orange et pomelo

Filet de poulet, sauce aux noisettes

Saladier de piperade de légumes

Salade sucrine et piémontaise aux croûtons, vinaigrette aux agrumes

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

Tartelette citron, poire, chocolat local (Choisy-le-Roi – 94)

Mini-éclair café, chocolat

**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### *Buffet poisson Saint-Pierre et saumon*

[POUR ENVIRON 8 PERSONNES]

Tagliatelles de poireau et œuf poché, kasha sarrasin, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Duo de Saint-Pierre et saumon, sauce yaourt à la tapenade de champignons grillés et cèpes

Saladier de lentilles et vinaigrette aux échalotes

Salade de roquette et pleurotes sautés, vinaigrette sésame-soja

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

Tartelette citron, poire, chocolat local (Choisy-le-Roi – 94)

Mini-éclair café, chocolat

**319 €HT**  
350,90 €TTC



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

## NOS OFFRES BUFFETS



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

BUFFETS  
À PARTAGER



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### *Buffet poisson - japonais*

(POUR ENVIRON 8 PERSONNES)

Inari au gingembre rouge (15 pièces)  
Plateau de sushis et makis (70 pièces)  
Geishazushi : thon, saumon, crevette et Saint-Jacques  
Maki : concombre-sésame, saumon-fromage,  
saumon fumé-aneth  
Salade de chou au thé vert  
Mochi aux haricots rouges

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

**319€HT**  
**350,90€TTC**

**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### *Buffet végétarien omelette garnie*

(POUR ENVIRON 8 PERSONNES)

Fricassée de champignons à la tomate  
Omelette gratinée, chili sauce garlic farcie de piperade  
Saladier de fondue de poireau aux morilles  
Salade romaine aux fèves et pickles d'oignon rouge,  
vinaigrette aux échalotes  
Plateau de fromages affinés, beurre d'Échiré, fruits secs  
Faisselle et coulis de fruits de saison

**242€HT**  
**266,20€TTC**



VG

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

# 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.  
Des formules "cocktail" clés en main afin de vous faciliter la vie.

## 100% ZÉRO PLASTIQUE

- Boîte en carton kraft recyclé
- Plateau noir en carton
- Couverture en carton avec fenêtre en cellulose
- Contenant : coquille naturelle, boîte à sardines en inox, verrine en verre, boîte en bois



Coffret français

 **Pensez à**  
**commander en plus :**  
Votre matériel : nappes, verres, serviettes...





## NOS CONSEILS POUR RÉUSSIR VOTRE RÉCEPTION

### Définissez le type de réception

Rassemblez toutes les informations nécessaires au bon déroulement de votre réception en commençant par vous demander : quelle occasion ? Quelle date ? Le nombre de personnes conviées ? La durée de l'évènement ?

### Prévoyez tout d'abord les bonnes quantités

Pour vous faciliter la vie, vous pouvez sélectionner nos formules proposées.

Mais dans le cas où vous souhaitez créer vous-même votre assortiment, nous pouvons vous accompagner dans la personnalisation de votre évènement.

### Pensez au matériel...

Serviettes, assiettes, nappes, verres... pour une présentation adéquate.

### ... et au service

Sur demande : nos maîtres d'hôtel vous accompagnent tout au long de votre évènement.

## LES QUANTITÉS IDÉALES PAR PERSONNE

Apéritif :



minimum 6 pièces salées

Cocktail  
déjeunatoire  
ou dinatoire :



minimum 10 pièces salées



minimum 5 pièces sucrées

Goûter :



minimum 6 pièces sucrées



75 cl = 4 pers.  
pour une durée d'1h



1 l = 4 pers.  
pour une durée d'1h



1 l = 8 pers.



## NOS OFFRES COCKTAILS FORMULES



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

COCKTAILS /  
LUNCHS



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**447,92 €HT**  
492,71 €TTC

### Formule Cocktail déjeunatoire l'Authentique

(POUR 20 PERSONNES)

#### SALÉ

**1 coffret Mini-pains briochés** (24 pièces)  
Briochin houmous de betterave et poulet  
Briochin chèvre et olive taggiasche

**1 coffret Jardin croquant**  
Assortiment de crudités  
et œufs de caille  
Sauce fromage blanc aux herbes

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

**1 quiche au saumon et aux épinards**

**2 quiches au poireau**

#### SUCRÉ

**2 tartes aux poires**

**1 flan pâtissier**



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### Formule Afterwork

(POUR 20 PERSONNES)

**569,58 €HT**  
626,54 €TTC

**1 coffret Buns multicolores** (16 pièces)  
Bun concombre et radis  
Bun guacamole et carotte

**2 coffrets de charcuteries Italiennes**  
Tranches fines de mortadelle à la  
pistache, tranches fines de coppa,  
tranches de jambon speck, olives  
taggiasche, copeaux de parmesan AOP,  
gressins

**2 coffrets Clubs sandwich et Focaccias**  
(12 pièces par coffret)  
Club rôti de bœuf, sauce yellow  
mustard aux cornichons  
Focaccia houmous de pois chiche  
à l'huile de noisette et carotte jaune

**1 coffret Jardin croquant**  
Assortiment de crudités  
et œufs de caille  
Sauce fromage blanc aux herbes

**2 coffrets Wraps poulet et légumes**  
(12 pièces par coffret)  
Wrap de carotte et radis râpé  
Wrap de poulet pané, sauce lemongrass

**2 cakes aux légumes**  
Duo de carottes aux châtaignes

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

**1 coffret de coquilles salées d'œufs  
brouillés** (18 pièces)  
Œufs brouillés crème de rouille, œufs  
de saumon et chapelure de chou  
Œufs brouillés aux pois chiches épicés  
et champignons



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

304,59 € HT  
335,05 € TTC

### Formule Apéritif salé

(POUR 20 PERSONNES)

**1 coffret Toasts** (44 pièces)

Roulé au comté et truffe d'été  
Toast œuf de caille et soba frit, sauce tartare et huile de sésame  
Bouchée de foie gras de canard au pain d'épices, chutney d'orange, pistache et betterave jaune  
Pic pomme grenaille, rondelle de chèvre au raifort, oignon crispy

**1 coffret Amuse-bouches** (43 pièces)

Sablé foie gras de canard, chocolat grué cacao  
Sablé au saumon fumé, crèmeux Mint Colman's et œufs de lump  
Mini-polaire, tartare d'écrevisse et chou violet  
Blini houmous butternut

**1 coffret cocktail Cosmopolitain** (42 pièces)

Chèvre aux fruits secs façon nougat  
Tortilla de poulet Tikka  
Blini de saumon, œufs de truite  
Abricot, foie gras de canard et pistache

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

300,08 € HT  
330,09 € TTC

### Formule Goûter sucré

(POUR 20 PERSONNES)

**1 coffret Pâtissier** (58 pièces)

Mini-tartelette caramel et pomme  
Croquant praliné et crèmeux noisette  
Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat  
Palet caramel-poire

**1 boîte de macarons**  
(15 pièces)

Macaron à la pistache  
Macaron au café

**1 coffret de brochettes de fruits** (24 pièces)

**1 coffret Dessert gourmand** (18 pièces)

Flan lunch  
Cheesecake lunch





À PARTIR DU 9 OCTOBRE

936,10 €<sup>HT</sup>  
1029,71 €<sup>TTC</sup>

## Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

(POUR 20 PERSONNES)

### SALÉS

#### 1 coffret Toasts (44 pièces)

Roulé au comté et truffe d'été  
Toast œuf de caille et soba frit,  
sauce tartare et huile de sésame  
Bouchée de foie gras de canard au pain  
d'épices, chutney d'orange, pistache  
et betterave jaune  
Pic pomme grenaille, rondelle de chèvre au  
raifort, oignon crispy

#### 1 coffret Amuse-bouches (43 pièces)

Sablé foie gras de canard,  
chocolat grué cacao  
Sablé au saumon fumé,  
crèmeux Mint Colman's et œufs de lump  
Mini-polaire, tartare d'écrevisse  
et chou violet  
Blini houmous butternut

#### 1 coffret cocktail Cosmopolitain (42 pièces)

Chèvre aux fruits secs façon nougat  
Tortilla de poulet Tikka  
Blini de saumon, œufs de truite  
Abricot, foie gras de canard et pistache

#### 2 coffrets Wraps poulet et légumes

(12 pièces par coffret)  
Wrap de carotte et radis râpé  
Wrap de poulet pané, sauce lemongrass

#### 1 coffret Buns multicolores (16 pièces)

Bun concombre et radis  
Bun guacamole et carotte

#### 2 coffrets Clubs sandwich et Focaccias (12 pièces par coffret)

Club rôti de bœuf, sauce yellow  
mustard aux cornichons  
Focaccia houmous de pois chiche  
à l'huile de noisette et carotte jaune

#### 2 coffrets de boîtes à sardines

(8 pièces chacun)  
Tagliatelles de poireau aux champignons,  
butternut, noix de pécan et raisin  
Bœuf au saté et crèmeux de patate douce  
à l'orange

#### 1 coffret de mini-verrines salées (11 pièces)

Mini-verrine tartare de champignons,  
crème de soja et chou kale  
Mini-verrine dahl de lentille corail  
et crevette au curcuma

### SUCRÉES

#### 1 coffret Mignardises sucrées (44 pièces)

Tartelette gianduja  
Tatin de poire, crèmeux marron-yuzu  
Entremets citron et pain d'épices  
Sablé ganache choco-passion

#### 1 coffret Tartelettes et mini-éclairs

(20 pièces)  
Tartelette citron  
Tartelette poire  
Tartelette chocolat local  
(Choisy-le-Roi – 94)  
Mini-éclair café  
Mini-éclair chocolat

#### 1 coffret Boîtes à dessert babas (16 pièces)

Baba au chocolat  
Cream cheese ananas-citron vert

# NOS OFFRES COCKTAILS SALÉS



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

COCKTAILS /  
LUNCHS

**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**105,60 €HT**  
116,16 €TTC

## *Coffret Toasts* (44 PIÈCES)

Roulé au comté et truffe d'été  
Toast œuf de caille et soba frit, sauce tartare et huile de sésame  
Bouchée de foie gras de canard au pain d'épices, chutney d'orange, pistache et betterave jaune  
Pic pomme grenaille, rondelle de chèvre au raifort, oignon crispy



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**86,79 €HT**  
95,47 €TTC

## *Coffret japonais 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



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**100,10 €HT**  
110,11 €TTC

## *Coffret Amuse-bouches* (43 PIÈCES)

Sablé foie gras de canard, chocolat grué cacao  
Sablé au saumon fumé, crémeux Mint Colman's et œufs de lump  
Mini-polaire, tartare d'écrevisse et chou violet  
Blini houmous butternut



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**77,99 €HT**  
85,79 €TTC

## *Coffret sushis 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 : sauces soja salée et sucrée, gingembre et wasabi

**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**54,89 €HT**  
60,38 €TTC

## *Coffret Buns multicolores* (16 PIÈCES)

Bun concombre et radis  
Bun guacamole et carotte



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

## *Les Coquilles salées d'œufs brouillés* (18 PIÈCES)

Œufs brouillés crème de rouille, œufs  
de saumon et chapelure de chou  
Œufs brouillés aux pois chiches épicés  
et champignons

**94,49 €HT**  
103,94 €TTC

**PACKAGING RSE :**  
Coquille naturelle  
Boîte à œufs cartonnée  
Mini-cuillère bambou



## NOS OFFRES COCKTAILS SALÉS

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

47,19€<sup>HT</sup>  
51,91€<sup>TTC</sup>

### Coffret Wraps poulet et légumes

[12 PIÈCES]

Wrap de carotte et radis râpé    Wrap de poulet pané, sauce lemongrass



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

36,19€<sup>HT</sup>  
39,81€<sup>TTC</sup>

### Coffret Clubs sandwich et Focaccias

[12 PIÈCES]

Club rôti de bœuf, sauce yellow mustard aux cornichons  
Focaccia houmous de pois chiche à l'huile de noix et carotte jaune



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

41,69€<sup>HT</sup>  
45,86€<sup>TTC</sup>

### Le Jardin croquant - plateau crudités

[POUR ENVIRON 8 PERSONNES]

Assortiment de crudités et œufs de caille    Sauce fromage blanc aux herbes



DÉLAI DE COMMANDE :  
L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30  
SELON DISPONIBILITÉ

COCKTAILS /  
LUNCHS



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

62,59€<sup>HT</sup>  
68,85€<sup>TTC</sup>

### Assortiment de fromages affinés

[POUR ENVIRON 8 PERSONNES]

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

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

58,19€<sup>HT</sup>  
64,01€<sup>TTC</sup>

### 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 AOP  
Gressins

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

58,19€<sup>HT</sup>  
64,01€<sup>TTC</sup>

### La boîte à sardines

[8 PIÈCES]

Tagliatelles de poireau aux champignons, butternut et noix de pécan et raisin  
Bœuf au saté et crémeux de patate douce à l'orange



Fourchette en bambou incluse

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

### La mini-verrine salée

[11 PIÈCES]

Mini-verrine tartare de champignons, crème de soja et chou kale  
Mini-verrine dahl de lentille corail et crevette au curcuma

43,89€<sup>HT</sup>  
48,28€<sup>TTC</sup>

Mini-cuillère en bambou incluse





À PARTIR DU 9 OCTOBRE

### Quiche saumon

(POUR ENVIRON 6 PERSONNES)

Quiche au saumon et aux épinards

Couteau inclus

46,09€HT  
50,70€TTC

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

### Quiche poireau

(POUR ENVIRON 6 PERSONNES)

Quiche au poireau

Couteau inclus

43,89€HT  
48,28€TTC



## CONNAISSEZ-VOUS NOS ENGAGEMENTS DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ?

### PLASTIC ODYSSEY

#### 1 an très positif pour Plastic Odyssey

1<sup>er</sup> traiteur partenaire de Plastic Odyssey, nous vous donnons des nouvelles de son expédition partie le 1<sup>er</sup> octobre 2022, visant à lutter contre la pollution plastique ! En recyclant les déchets sur terre, les océans en seront préservés. Après une première étape en Méditerranée, le navire-laboratoire a pris la direction du Cap Vert avant de rejoindre l'Amérique latine en fin d'année.

À chaque étape, l'objectif est de ramasser et réutiliser les déchets, comme ce fut le cas au Sénégal avec la création de pagaies en plastique, de tuiles pour la construction de bâtiments, ou en Guinée avec l'inauguration d'une usine de transformation du plastique en carreaux de pavage. Après 1 an, autant d'actions intelligentes et utiles que vous pourrez découvrir, en octobre, avec un documentaire Canal + qui sera diffusé, entre autres, à l'Olympia.

## NOS OFFRES COCKTAILS SALÉS



DÉLAI DE COMMANDE :  
LA VEILLE AVANT 12H  
SELON DISPONIBILITÉ

COCKTAILS /  
LUNCHS

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

### Coffret cocktail Cosmopolitain

[42 PIÈCES]

Chèvre aux fruits secs façon nougat  
Tortilla de poulet Tikka

Blini de saumon, œufs de truite  
Abricot, foie gras de canard et pistache

98,89€HT  
108,78€TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

### Cake aux légumes

[POUR ENVIRON 8 PERSONNES]

Duo de carottes aux châtaignes

16,39€HT  
18,03€TTC



Couteau inclus

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

### Coffret Mini-pains briochés

[24 PIÈCES]

Briochin houmous de betterave et poulet  
Briochin chèvre et olive taggiasche

58,19€HT  
64,01€TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

### Coffret de sablés aux légumes

[45 PIÈCES]

Sablé carotte jaune et thym  
Sablé crème de butternut fumée et graine de courge

98,89€HT  
108,78€TTC



## CONNAISSEZ-VOUS NOS ENGAGEMENTS DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ?

### LUTTE ANTI-GASPI

#### Matériel :

- Tous nos déchets sont valorisés via le recyclage et l'incinération avec récupération d'énergie. Nous favorisons la réutilisation et le réemploi dans la mesure du possible.

#### Alimentaire :

- Valorisation de nos propres biodéchets
- Des portions étudiées pour manger à sa faim sans laisser une miette
- Dons alimentaires aux personnes les plus démunies via Anatom's. En 2022, 1 200 portions ont ainsi été sauvées\*.

\* Sur une base de 500g par personne par repas



## NOS OFFRES COCKTAILS SUCRÉS



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

COCKTAILS /  
LUNCHS

**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**130,90 €HT**

### *Coffret Dessert japonais Shinki*

(50 PIÈCES)

Entremets chocolat-sésame  
Biscuit brownie anko, confit de citron

Mini-tartelette café **BIO** chantilly blé d'orge  
Sponge cake au thé vert et confit d'ananas

143,99 €TTC



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### *Les coquilles d'œuf sucrées*

(18 PIÈCES)

Crèmeux au chocolat  
Riz au lait caramel-noisette

**PACKAGING RSE :**  
Coquille naturelle  
Boîte à œufs cartonnée  
Mini-cuillère bambou



**68,09 €HT**

74,90 €TTC

**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### *Coffret Tartelettes et mini-éclairs*

(20 PIÈCES)

Tartelette citron  
Tartelette poire  
Tartelette chocolat local (Choisy-le-Roi - 94)

Mini-éclair chocolat  
Mini-éclair café

**65,89 €HT**

72,48 €TTC



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### *La mini-verrine sucrée*

(11 PIÈCES)

Mini-verrine citron meringué  
Mini-verrine panna cotta mangue  
Mini-verrine mousse chocolat praliné

Mini-cuillère en bambou incluse

**47,19 €HT**

51,91 €TTC



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**58,19 €HT**

### *Coffret Dessert gourmand*

(18 PIÈCES)

Flan lunch  
Cheesecake et confit de citron lunch

64,01 €TTC



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**68,20 €HT**

### *Coffret Boîtes à dessert babas*

(16 PIÈCES)

Baba au chocolat  
Cream cheese ananas-citron vert

75,02 €TTC



NOS OFFRES  
COCKTAILS  
SUCRÉS



DÉLAI DE COMMANDE :  
L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30  
SELON DISPONIBILITÉ

COCKTAILS /  
LUNCHS

À PARTIR DU 9 OCTOBRE

54,89€ HT  
60,38€ TTC

*Tarte poire* (POUR ENVIRON 8 PERSONNES)

Couteau inclus



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

115,50€ HT  
127,05€ TTC

*Coffret Mignardises sucrées* (44 PIÈCES)

Tartelette gianduja  
Tatin de poire, crèmeux marron-yuzu

Entremets citron et pain d'épices  
Sablé ganache choco-passion



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

41,80€ HT  
45,98€ TTC

*Flan pâtissier* (POUR ENVIRON 10 PERSONNES)

Couteau inclus



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

159,50€ HT  
175,45€ TTC

*Coffret Pâtissier* (58 PIÈCES)

Mini-tartelette caramel et pomme  
Croquant praliné et crèmeux noisette

Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat  
Palet caramel-poire





# PLAISIR D'OFFRIR À PARTIR DU 9 OCTOBRE

## Cannelés bordelais

[15 PIÈCES]

21,45 € HT  
23,60 € TTC



## Coffret Crêpes BIO

[18 PIÈCES]

Crêpe BIO au caramel  
Crêpe BIO au chocolat

42,79 € HT  
47,07 € TTC



## Macarons pistache et café

[15 PIÈCES]

Macaron à la pistache  
Macaron au café

30,80 € HT  
33,88 € TTC



## Boîte à cookies tout chocolat

[10 PIÈCES]

29,59 € HT  
32,55 € TTC



## Boîte à cookies chocolat au lait et noisette

[10 PIÈCES]

29,59 € HT  
32,55 € TTC

## Macarons chocolat et vanille

[15 PIÈCES]

Macaron au chocolat noir  
Macaron à la vanille

30,80 € HT  
33,88 € TTC



## Gâteau de voyage au chocolat

[ENVIRON 8 PERSONNES]

Couteau inclus

14,19 € HT  
15,61 € TTC



## Gâteau de voyage au citron jaune

[ENVIRON 8 PERSONNES]

Couteau inclus

14,19 € HT  
15,61 € TTC

## Boîte à Papilles biscuits secs

[43 PIÈCES]

Sablé croquant et chocolat au lait  
Sablé aux éclats de caramel au beurre salé  
Sablé vanille fleur de sel  
Palet amande chocolat

54,89 € HT  
60,38 € TTC



## Boîte Oacao de chocolats

[36 PIÈCES]

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

22,99 € HT  
25,29 € TTC





À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Coffret Navettes briochées* (12 PIÈCES)

Navette au chocolat

28,05 €HT  
30,86 €TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Coffret Madeleines et financiers* (16 PIÈCES)

Madeleine lunch

Financier aux amandes lunch

35,09 €HT  
38,60 €TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Coffret Brochettes de fruits* (24 PIÈCES)

Brochette de fruits de saison

51,59 €HT  
56,75 €TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Coffret Gâteaux tradition* (34 PIÈCES)

Mont-blanc, crème fouettée vanille et marron confit  
Cookie 3 chocolats et noisette torréfiée  
Financier noisette, bille de mandarine et graines de pavot

75,90 €HT  
83,49 €TTC



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Coffret Duo de choux* (22 PIÈCES)

Mini-brioche crémeuse à la fleur d'oranger  
Chou Paris-Brest

60,39 €HT  
66,43 €TTC



NOS OFFRES  
**COCKTAILS**  
 SUCRÉS / SALÉS



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

Le cocktail de fin d'année, une véritable institution pour se sentir bien dans son travail, renforcer la cohésion d'équipe et se régaler.

**DU 4 DÉCEMBRE AU 12 JANVIER**

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

*Panettone* (POUR ENVIRON 10 PERSONNES)

Brioche italienne au chocolat, moelleuse et parfumée  
 Couteau inclus



**DU 4 DÉCEMBRE AU 12 JANVIER**

**21,89 €<sup>HT</sup>**  
 24,08 €<sup>TTC</sup>

*Cake pain d'épices* (POUR ENVIRON 8 PERSONNES)

Couteau inclus



**DU 4 DÉCEMBRE AU 12 JANVIER**

*Bûche de Noël*  
*au chocolat*

**52,69 €<sup>HT</sup>**  
 57,96 €<sup>TTC</sup>

(POUR ENVIRON 8 PERSONNES)

Biscuit chocolat croustillant, ganache tendre au chocolat local (Choisy-le-Roi – 94),  
 mousse au chocolat

Couteau inclus



**DU 4 DÉCEMBRE AU 12 JANVIER**

*Coffret Célébration*

**141,90 €<sup>HT</sup>**  
 156,09 €<sup>TTC</sup>

(45 PIÈCES)

Sablé au tartare de saumon, carotte jaune et chapelure de chou violet  
 Palet navet, homard et tarama d'oursin  
 Pic de tofu, patate douce et granulat de fruit de la passion  
 Pincette de filet de caille, radis blue meat et sauce yaourt yakitori



NOS OFFRES  
COCKTAILS  
SUCRÉS

Les vœux, un moment important de la vie d'entreprise pour célébrer la nouvelle année et fidéliser les collaborateurs en toute gourmandise.



DÉLAI DE COMMANDE :  
L'AVANT-VEILLE AVANT 17H30  
SELON DISPONIBILITÉ

COCKTAILS /  
LUNCHS

DU 9 JANVIER AU 2 FÉVRIER

41,80 € HT

*La Galette des rois frangipane* (8 PARTS) 45,98 € TTC

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



DU 9 JANVIER AU 2 FÉVRIER

49,50 € HT

*La Galette des rois  
chocolat* (8 PARTS) 54,45 € TTC

Feuilleté pur beurre, avec chocolat et crème d'amande  
Couteau inclus



SELON  
DISPONIBILITÉ

DU 9 JANVIER AU 2 FÉVRIER

30,80 € HT

*Couronne des rois briochée* (8 PARTS) 33,88 € TTC

Brioche à la fleur d'oranger et fruits confits  
Couteau inclus



# 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.

## 100% ECO-CONÇUS

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



**Pensez à**  
**demander** notre service de reprise des thermos  
et des tasses en porcelaine





À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Formule petit-déjeuner  
Régressif*

(POUR 8 PERSONNES)

170,06 €HT  
187,07 €TTC

- 1 jus d'orange  
Nectars de Bourgogne (1 l)
- 1 eau d'Acqua Panna  
en verre (75 cl)
- 1 thermos de café  
Fuerte équitable (1 l)
- 1 thermos d'eau chaude (1 l)
- 1 gâteau de voyage au chocolat
- 1 plateau de brochettes de fruits
- 1 plateau de crêpes **BIO**
- Serviettes, sticks de sucre roux,  
coupelles de crème, sachets  
de thé et gobelets



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

*Formule petit-déjeuner  
Jovial*

(POUR 8 PERSONNES)

155,32 €HT  
170,85 €TTC

- 1 jus d'orange  
Nectars de Bourgogne (1 l)
- 1 eau d'Acqua Panna  
en verre (75 cl)
- 1 thermos de café  
Fuerte équitable (1 l)
- 1 thermos d'eau chaude (1 l)
- 1 gâteau de voyage au citron
- 1 plateau de brochettes de fruits
- 1 plateau de navettes briochées
- Serviettes, sticks de sucre roux,  
coupelles de crème, sachets  
de thé et gobelets



## NOS OFFRES PETITS-DÉJEUNERS FORMULES



**DÉLAI DE COMMANDE :**  
**LA VEILLE AVANT 17H30**  
SELON DISPONIBILITÉ



**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

**93,39 €<sup>HT</sup>**  
102,73 €<sup>TTC</sup>

### *Coffret chic Viennoiseries*

(8 PERSONNES)

- 1 jus d'orange  
Nectars de Bourgogne (1 l)
- 1 jus de pamplemousse  
Nectars de Bourgogne (75 cl)
- 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 9 OCTOBRE**

**119,90 €<sup>HT</sup>**  
131,89 €<sup>TTC</sup>

### *Coffret chic Pause douceur*

(8 PERSONNES)

- 1 jus d'orange  
Nectars de Bourgogne (1 l)
- 1 jus de pamplemousse  
Nectars de Bourgogne (75 cl)
- 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-moelleux carrot cake
- Mini-moelleux à la mirabelle
- Mini-brownie aux noix
- Mini-financier aux noisettes
- Mini-cannelé

(41 PIÈCES)

**À PARTIR DU 9 OCTOBRE**

### *Box petit-déjeuner Access*

(POUR 8 PERSONNES)

**73,59 €<sup>HT</sup>**  
80,95 €<sup>TTC</sup>

- 16 mini-viennoiseries  
(8 croissants et 8 pains au chocolat)
- 1 jus d'orange  
Nectars de Bourgogne (1 l)
- 1 eau d'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,  
coupelles de crème, sachets  
de thé et de café décaféiné





À PARTIR DU 9 OCTOBRE

24,09€ HT  
26,50€ TTC

*Plateau de Viennoiseries*

(16 PIÈCES)

4 mini-chaussons aux pommes  
4 mini-croissants

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



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

58,19€ HT  
64,01€ TTC

*Plateau Mini-brownies et moelleux*

(41 PIÈCES)

Mini-brownie aux noix  
Mini-moelleux carrot cake  
Mini-moelleux à la mirabelle

Mini-financier aux noisettes  
Mini-cannelé



À PARTIR DU 9 OCTOBRE

21,89 € HT  
24,08 € TTC

*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 coupelles 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



# LA BOUTIQUE



Boule de pain  
Bleu-Blanc-Cœur  
individuelle  
supplémentaire

0,75€<sup>HT</sup>  
0,83€<sup>TTC</sup>



Sac isotherme et gel  
pack pour le maintien  
de la chaîne du froid  
(max. 4 coffrets)

22,50€<sup>HT</sup>  
27€<sup>TTC</sup>



Tire-bouchon

8,50€<sup>HT</sup>  
10,20€<sup>TTC</sup>



Lingettes  
antibactériennes,  
par 10

4€<sup>HT</sup>  
4,80€<sup>TTC</sup>



Nappe en intissé  
blanche 1,6x2,4m

10,90€<sup>HT</sup>  
13,08€<sup>TTC</sup>



Sac-poubelle 130 l

0,55€<sup>HT</sup>  
0,66€<sup>TTC</sup>



Étui de 100 serviettes  
cocktail en ouatose

6€<sup>HT</sup>  
7,20€<sup>TTC</sup>



Étui de 12 flûtes  
à champagne en verre

23,90€<sup>HT</sup>  
28,68€<sup>TTC</sup>



Étui à couverts  
(écorce de bambou)  
individuel

1€<sup>HT</sup>  
1,20€<sup>TTC</sup>



Étui de 12 verres à vin  
en verre

31,90€<sup>HT</sup>  
38,28€<sup>TTC</sup>



Assiettes en fibre  
de canne, par 10

2,90€<sup>HT</sup>  
3,48€<sup>TTC</sup>



Verres en verre, par 6

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



Gobelets en carton,  
par 100

14,90€<sup>HT</sup>  
17,88€<sup>TTC</sup>

Sous réserve des stocks disponibles

# LA CAVE



CONSEIL  
DU CHEF

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** (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

|   | HT     | TTC    |
|---|--------|--------|
| <b>VINS ROUGES 75 cl</b>                              |        |        |
| Luberon rouge AOC, BIO                                | 11€    | 13,20€ |
| Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Château La Rose Bellevue | 12€    | 14,40€ |
| Ventoux AOC, Marrenon Capella                         | 12,50€ | 15€    |
| Valençay Griottes AOC, Domaine des Moreaux            | 13,50€ | 16,20€ |
| <b>VINS ROSÉS 75 cl</b>                               |        |        |
| Luberon rosé AOC, Marrenon BIO                        | 11€    | 13,20€ |
| <b>VINS BLANCS 75 cl</b>                              |        |        |
| Luberon blanc AOC, Organic BIO                        | 11€    | 13,20€ |
| Bordeaux AOC, Roquefortissime                         | 13,50€ | 16,20€ |
| Chablis, Domaine Chevallier                           | 20,90€ | 25,08€ |

## Champagne

|  | HT     | TTC    |
|--|--------|--------|
| Riem Becker 75 cl                      | 33,90€ | 40,68€ |
| Riem Becker 37,5 cl                    | 17,90€ | 21,48€ |
| Jacquart cuvée brut « Mosaique » 75 cl | 38,50€ | 46,20€ |

## Bière

|  | HT    | TTC   |
|--|-------|-------|
| Bière Gallia Paris (lager blonde maltée) 33 cl | 4,30€ | 5,16€ |

## Les boissons fraîches

|                            | HT    | TTC   |
|----------------------------|-------|-------|
| Vittel 50 cl               | 2,10€ | 2,22€ |
| San Pellegrino 50 cl       | 2,20€ | 2,32€ |
| Acqua Panna verre 75 cl    | 3,70€ | 3,90€ |
| San Pellegrino verre 75 cl | 3,90€ | 4,11€ |
| Coca-Cola 33 cl            | 2,50€ | 2,64€ |
| Coca-Cola 1,25l            | 6,50€ | 6,86€ |
| Coca-Cola zéro 33 cl       | 2,50€ | 2,64€ |

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

## JUS DE FRUITS NECTARS DE BOURGOGNE "LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ"

- Jus d'orange 1 l - 9,90€<sup>HT</sup> - 10,44€<sup>TTC</sup>
- Jus d'orange 25 cl - 4,90€<sup>HT</sup> - 5,17€<sup>TTC</sup>
- Jus de pampleousse rose 75 cl - 8,60€<sup>HT</sup> - 9,07€<sup>TTC</sup>
- Jus de pomme trouble BIO 1 l - 9,90€<sup>HT</sup> - 10,44€<sup>TTC</sup>
- Nectar de pêche du Roussillon BIO 75 cl - 8,40€<sup>HT</sup> - 8,86€<sup>TTC</sup>
- Nectar d'abricot BIO 75 cl - 8,90€<sup>HT</sup> - 9,39€<sup>TTC</sup>



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 NOS AUTRES ACTIVITÉS ?



## LE CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET SON RESTAURANT LA TABLE D'ÉMERAUDE

Forts d'une véritable expertise en la matière, nous assurons tout un ensemble de prestations allant de la fabrication/ livraison de plateaux-repas et cocktails (via notre partenariat avec le traiteur Riem Becker) à la gestion de cafétérias ou brasseries (avec mise à disposition d'un personnel détaché spécifiquement formé) en passant par la location de salles dans nos locaux de l'Esat pour des séminaires, congrès, réunions, cocktails, soirées professionnelles ou privées.

Nous disposons également d'un restaurant de 180 couverts, La table d'Émeraude (Paris XVIIe), dotée d'une grande terrasse d'été offrant un décor végétal agréable et reposant. Ouvert chaque midi, du lundi au vendredi, cet établissement propose une restauration traditionnelle de qualité, cuisinée sur place par 12 travailleurs encadrés d'un chef de cuisine et d'un maître d'hôtel aguerris.



## LES SERVICES DE CONDITIONNEMENT

Réalisés par du personnel formé sur des machines spécifiques (3 machines de filmage thermo-rétractable, 2 automatiques, 1 manuelle et une filmeuse en croix pour boîtiers DVD standards et cristal) ces travaux de grande qualité couvrent : conditionnement, emballage, façonnage, encollage, assemblage, remplissage des denrées alimentaires non périssables, mailing-routage, thermo-formatage, insertion de jaquettes, livrets CD/DVD et filmage, gestion de stocks, travaux en flux tendu.



## LES PETITS TRAVAUX ET LE JARDINAGE

Mise à disposition de travailleurs multitâches pour toutes sortes de missions d'appoint mises en œuvre avec efficacité et rapidité : travaux de petit secrétariat, travaux de maintenance/entretien/bricolage, préparation de commandes, conditionnement, déménagement, nettoyage de locaux, petits travaux de peinture, montage et démontage de mobiliers, travaux d'entretien et de bricolage...

## LE CONCOURS DE CUISINE CAP'HANDICOOK

Créé par Nicolas Cadet (Chef cuisinier de La Table d'Émeraude) et David Lesage (Direction commerciale et marketing de l'ESAT Berthier), ce concours inter-ESAT, dont la 3e édition s'est tenue en mai 2021, a pour objectif de promouvoir le travail et l'inclusion des personnes en situation de handicap. Des équipes - composées de cuisiniers et de serveurs accompagnés d'un moniteur - réalisent, en deux heures, un plat et un dessert pour 6 personnes servis à table sous l'œil d'un jury de 18 experts récompensant la meilleure prestation globale.





7, avenue de la Porte de Clichy  
75017 Paris  
[www.esatberthier.com](http://www.esatberthier.com)

