



À Votre Service !
TRAITEUR



Plateaux repas

2024



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
«Pratiquer 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

A Votre Service TRAITEUR

C'est aussi :

Cocktails

De 6 à 12 pièces Salés /sucrés,

À définir suivant vos besoins et votre budget.

Cocktails Déjeunatoires

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 désire 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 cristaux 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 cristaux préparés Par nos soins et cuits sur une de nos broches. Le tout accompagné au choix de salades, gratin ou pommes de terres grenailles et pour finir un bon dessert

À définir suivant vos besoins et votre budget.

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



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 Mimosa

19,95 € ht. 21,95 € ttc

Œuf mimosa au Thon

Colin à la Provençale
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Arc en ciel

19,95 € ht. 21,95 € ttc

Arc en ciel de crudités du moment

Méli-Mélo de Dinde & légumes grillés
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Mikonos

21,95 € ht. 24,15 € ttc

Salade Mikonos

*Tomate, concombre, féta, olive noire, échalotes,
jeunes pousses*

Pavé de Saumon au Yuzu et agrumes
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Athéna

21,95 € ht. 24,15 € ttc

Fraicheur de Saumon, sauce Athéna

Pilon de Poulet
& sa garniture Camarguaise façon
Paella froide

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Romaine

23,70 € ht. 26,07 € ttc

Salade romaine

*Romaine, aiguillette de poulet, tomate séchée,
œuf de caille,
copeaux de Grana, croutons, sauce César*

Vapeur de Cabillaud crème de petit pois
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Cacahuètes

23,70 € ht. 26,07 € ttc

Mille feuilles de Courgettes et
Chèvre frais, coulis acidulé

Filet de Poulet à la cacahuète
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande



Coffret repas avec plat chaud

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



Possibilité de louer des micro-ondes



Photos non contractuelles

Les Plateaux Gourmands

Commande minimum de 3 Plateaux identiques

De 3 à 5 Plateaux 1 choix de menu possible

De 6 à 8 Plateaux 2 choix de menus possible

À partir de 9 plateaux 3 choix de menus possible maximum

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

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

Menu Bœuf

24,90 € ht. 27,39 € ttc

Œuf poché & Caviar d'Aubergines

Notre incontournable Rôti de Bœuf finement tranché, béarnaise

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Crevettes

24,90 € ht. 27,39 € ttc

Salade d'Antipasti & Mozzarella al pesto

Brochette de Crevettes au Saté
Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Canard

26,10 € ht. 29,04 € ttc

Wrap de Pastrami et pickles

Magret de canard au confit de figues et Estragon

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Sole

26,10 € ht. 29,04 € ttc

Tatin de carottes et oignons confits

Filet de Sole tropicale aux câpres

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Veau

27,80 € ht. 31,35 € ttc

Bruchetta de tartare de légumes & 2 Saumons

Effeillé de Veau, Pesto tomaté et pétales de Grana

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande

Menu Filet

29,20 € ht. 32,12 € ttc

Tarte Fine de patate douce et Pétoncles safranées

Filet de Bœuf aux échalotes

Duo de garnitures du jour

Fromage du moment

Douceur Gourmande



Coffret repas avec plat chaud

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

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



Possibilité de louer des micro-ondes



Commande minimum de 3 Plateaux

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

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

Menu Dépanneur

27,50 € ht. 30,25 € ttc

Entrée

Viande ou poissons

(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 délais 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

Salade Coleslaw à l'ananas

Chachouka et Tofu fumé

Fine salade aux noix

Soupe de Fruits exotiques et litchi

Menu Sans Gluten ni Lactose

26,95 € ht. 29,65 € ttc

Œuf poché & caviar d'aubergine

Rôti de Bœuf Finement tranché ,
Riz gourmand aux petits légumes - Duo de carottes

Fine salade de jeunes pousses

Ananas poêlé au miel et coco

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



Nos Lunch Bag

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

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



Pas de fromage ni de verre (possible en supplément)



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

Commande minimum de 5 Bags

De 5 à 9 bags 1 choix de menu

De 10 à 14 bags 2 choix de menus

De 15 à 19 bags 3 choix de menus maximum

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

Bag Colin

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Œuf mimosa au Thon

Colin à la Provençale
Duo de garnitures du jour

Tarte du jour

Bag Dinde

17,50 € ht. 19,25 € ttc

Arc en ciel de crudités du moment

Méli-Mélo de Dinde & légumes grillés
Duo de garnitures du jour

Tarte du jour



Bag Saumon

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Crumble de truite aux Amandes & Oseille

Pavé de Saumon au Yuzu & agrumes
Duo de garnitures du jour

Dessert du jour

Bag Poulet

18,50 € ht. 20,35 € ttc

Salade d'Antipasti et Mozzarella al pesto

Filet de Poulet à la cacahuète
Duo de garnitures du jour

Dessert du jour



Bag Veggie

22,50 € ht. 24,75 € ttc

Salade Coleslaw au raisin

Chachouka et Tofu fumé

Ananas poêlé au miel et coco

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



Carte des Boissons

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

Alsace

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

Val de Loire

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

Bourgogne

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

Rosé

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

Val de Loire

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

Vallée du Rhône

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

Bordeaux

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

Champagne

Veuve Pelletier Brut	28,00 € ht	33,60 € ttc
----------------------------	------------	-------------

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

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

(Extraits)

Délai et conditions de commande :

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

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

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

Annulation :

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

Tarifs :

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

Livraison :

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

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

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

Conditions de règlement :

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

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