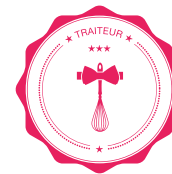


RESTAUTRAITEUR

COLLECTION PRINTEMPS / ÉTÉ





Comme son nom l'indique, Restaurateur est une contraction des savoir-faire des traiteurs et des restaurateurs. Notre équipe de cuisiniers se met à votre service pour vous faire découvrir les saveurs des Terroirs de France et des cuisines du Monde.

Une offre de menus composés d'entrées, de plats cuisinés, de sandwiches et de desserts faits maison, mais également de plateaux repas, de buffets et de petits fours préparés et déclinés en fonction de vos besoins, livrés à domicile et au bureau.

Pour l'organisation de vos réceptions (gala, séminaire, convention, mariage...), notre service événementiel est à votre disposition pour comprendre vos attentes et vous proposer un événement sur mesure.

Le marché, source d'inspiration quotidienne, nous permet de vous faire découvrir tout au long des saisons les produits du moment. Consultez nos recettes du jour sur www.restaurateur.com

Pensez à réserver dès 9h.

QUI SOMMES-NOUS ?

★ NOS VALEURS

QUALITÉ

Chaque matin à Rungis, notre Chef choisit avec minutie les meilleurs produits de saison pour leur fraîcheur et leur goût.

CRÉATIVITÉ

En plus de la carte de saison, chaque quinzaine notre chef compose pour vous 20 nouvelles recettes afin de surprendre vos papilles tout au long de l'année.

ÉCOUTE

Grâce à une écoute attentive de vos besoins et de vos suggestions, nous travaillons à transformer vos événements en instants uniques et gourmands.

HYGIÈNE

Des contrôles d'hygiène et de sécurité sont effectués régulièrement pour vous assurer un service irréprochable (HAC-CP- chaîne du froid...).

PRÉSENTATION

En livraison, comme sur vos réceptions, nous accordons une importance particulière à la mise en valeur de vos événements (personnalisation, décoration...).

RÉACTIVITÉ

À travers une équipe dynamique, disponible et à une organisation logistique performante, nous vous assurons un service personnalisé toujours plus rapide et efficace.

★ NOS ENGAGEMENTS ÉTHIQUES

L'une des principales préoccupations de Restaurateur est la réduction de son empreinte écologique au quotidien, au travers de gestes simples :

- × Tri sélectif : cartons, papiers, verre, ordures ménagères...
- × Sélection d'emballages recyclés, recyclables et biodégradables
- × Choix de la vaisselle jetable en fibre de canne à sucre (biodégradable)
- × Sensibilisation et formation du personnel aux économies d'énergie
- × Sélection des véhicules de livraison à faible consommation (pour limiter l'empreinte carbone)
- × Achats de produits de saison et locaux dans la mesure du possible.

★ NOS ENGAGEMENTS COMMERCIAUX

- × Disponibilité de l'équipe de conseiller(e)s clientèle pour vous accueillir au téléphone, dans nos locaux ou venir vous rencontrer.
- × Devis et proposition commerciale sous 24h maximum.
- × Visites techniques, dégustations et échantillons offerts pour chaque client.
- × Une équipe de cuisiniers, de logisticiens pour accompagner nos conseillers clientèle à répondre au plus près à vos attentes spécifiques

★ NOS RÉFÉRENCES



Après 5 années d'obtention de la charte qualité confiance, Restaurateur vient d'être primé de la charte qualité performance par la chambre de métier et de l'artisanat.



La majeure partie de nos approvisionnements provient du Marché d'Intérêt National de Rungis réputé pour le choix et la fraîcheur des produits.



Renouvellement du parc de véhicule en cours : Objectif 100% électrique

SOM- MAI- RE



4

LUNCH BOX

Le bistro au bureau, simple et gourmand

Une formule simple et gourmande livrée dans un coffret pratique, recyclable et tendance, pour un pique-nique nomade et sans prétention. Nos lunch box sont composées d'une salade, d'un plat et d'un dessert, de couverts et pain.



5

SANDWICH BOX

Des déjeuners sur le pouce

Pour vos réunions informelles, découvrez nos sandwichs box. Un moment d'authentique gourmandise composé d'une saladette, d'un sandwich, d'un dessert et de couverts jetables.

Au plus près du marché et de ses produits de saison, découvrez chaque quinzaine nos nouvelles sandwichs box.



6

PLATEAUX REPAS

Authentiques moments de gastronomie

Pour les réunions du quotidien ou pour des moments d'exception découvrez nos recettes déclinées en version Écologique-Économique (ECO ECO), Pratique ou Élégante



10

BUFFETS

Un repas savoureux et convivial

Une réunion informelle ? Un déjeuner entre collaborateurs ? Pensez à la « formule Buffet », savoureuse et conviviale. Chaque buffet est livré avec de la vaisselle jetable, des petits pains et les couverts nécessaires au service.

- ★ Les buffets pratiques ou élégants
 - × Menus froids / Menus chauds
 - × Avec ou sans Maître d'Hôtel
 - × Avec ou sans vaisselle et matériel
- ★ Le Catering : un accompagnement 24/7



14

COCKTAILS

Les réunions festives par excellence

- ★ Cocktail apéritif
- ★ Cocktail dinatoire
- ★ Cocktail à la carte salé
- ★ Cocktail à la carte sucré



18

ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

L'excellence de notre savoir-faire à votre service

- ★ Le cocktail apéritif
- ★ Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire
- ★ Le buffet
- ★ Le diner et déjeuner
- ★ La grande journée
- ★ Vaisselle, matériel, mobilier

30

BOISSONS / CGV

Un petit aperçu de notre cave





LUNCH BOX

Le bistro au bureau, simple et gourmand

Une formule simple et gourmande livrée dans un coffret pratique, recyclable et tendance pour un déjeuner nomade gourmand et sans prétention. Votre lunch box est composée d'une saladette, d'un plat et d'un dessert, de couverts et pain.

Au plus près du marché et de ses produits de saison, découvrez nos quatorze formules mais aussi chaque quinzaine nos nouveautés : 5 saladettes, 5 plats et 5 desserts.

ÉMINCÉ DE POULET

- × Croquant de carottes et chou
- × Émincé de filet de poulet et farfalles aux petits légumes
- × Carrot cake

13 €^{HT}

SAUMON RÔTI

- × Croquant de carottes et chou
- × Saumon rôti, légumes crétois et riz long étuvé
- × Fondant au chocolat

11 €^{HT}

CHIFFONNADE DE BŒUF

- × Céréales façon taboulé
- × Chiffonnade de bœuf, poêlée de grenaille, haricots verts
- × Tarte normande

12 €^{HT}

CAESAR SALAD

- × Salade de farfalines à la crétoise
- × Maxi Caesar salad
- × Panna cotta

14 €^{HT}

GOURMANDE PÉRIGOURDINE

- × Céréales façon taboulé
- × Gourmande Périgourdine : haricots verts, maïs, magret fumé, tomates et noix
- × Chocolat liégeois

15 €^{HT}

CURRY DE POULET

- × Croquant de carottes et chou
- × Curry de poulet et riz madras
- × Fondant au chocolat

16 €^{HT}



BLANQUETTE VEGAN

- × Salade de riz à la niçoise
- × Blanquette vegan (tofu, carottes, pommes de terre et champignons)
- × Salade de fruits

17 €^{HT}

DORADE GRILLÉE

- × Salade de riz à la niçoise
- × Dorade grillée, légumes crétois et céréales gourmandes
- × Carrot cake

18 €^{HT}

RÔTI DE BŒUF

- × Croquant de carottes et chou
- × Rôti de bœuf fine ratatouille et riz long
- × Panna cotta

19 €^{HT}

BUFALA-TOMATES

- × Salade de farfalines à la crétoise
- × Bufala trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)
- × Chocolat liégeois

20 €^{HT}

TAJINE DE POULET

- × Salade de riz à la niçoise
- × Tajine de poulet abricot et poêlée de grenailles
- × Fondant au chocolat

21 €^{HT}

PAD THAÏ

- × Céréales façon taboulé
- × Pad thaï aux crevettes et citron vert
- × Tarte normande

22 €^{HT}





SANDWICH BOX

Des déjeuners sur le pouce

Pour vos réunions informelles, découvrez nos sandwich box. Un moment d'authentique gourmandise composé d'une saladette, d'un sandwich, d'un dessert et de couverts jetables.

Au plus près du marché et de ses produits de saison, découvrez nos douze formules mais aussi chaque quinzaine nos nouveautés : 5 saladettes, 5 sandwiches et 5 desserts.

BAGEL SAUMON FUMÉ

- × Croquant de carottes et chou
- × Bagel saumon fumé
- × Carrot cake

12 €^{HT}

WRAP CURRY SAUMON

- × Salade de farfalines à la crétoise
- × Wrap curry de saumon
- × Fondant au chocolat

11 €^{HT}

CLUB POULET CAESAR

- × Salade de farfalines à la crétoise
- × Club poulet-Caesar
- × Tarte normande

11 €^{HT}

BAGNAT BŒUF BÉARNAISE

- × Croquant de carottes et chou
- × Bagnat bœuf béarnaise
- × Carrot cake

11 €^{HT}

SUÉDOIS CREVETTES AVOCAT

- × Céréales façon taboulé (blé, orge, quinoa, épeautre et lentilles)
- × Suédois crevette avocat
- × Fondant au chocolat

12 €^{HT}

BAGEL BRESAOLA MELON

- × Salade de riz à la niçoise
- × Bagel bresaola melon
- × Tarte normande

12 €^{HT}



ROULÉ VEGAN

- × Salade de riz à la niçoise
- × Roulé vegan tofu et crudités
- × Salade de fruits

13 €^{HT}

BAGUETTE BUFALA

- × Salade de riz à la niçoise
- × Baguette céréales tomates et bufala
- × Tarte normande

13 €^{HT}

BAGUETTE MAGRET

- × Salade de riz à la niçoise
- × Baguette carottes, chou et magret fumé
- × Tarte normande

13 €^{HT}

BAGNAT ŒUF MIMOSA

- × Céréales façon taboulé (blé, orge, quinoa, épeautre et lentilles)
- × Bagnat œuf mimosa
- × Carrot cake

14 €^{HT}

TRIO FROMAGE

- × Croquant de carottes et chou
- × Trio fromage : chèvre, brie et comté
- × Carrot cake

14 €^{HT}

TRIO GOURMAND

- × Salade de farfalines à la crétoise
- × Trio gourmand : bœuf, poulet et saumon
- × Fondant au chocolat

14 €^{HT}





LES PLATEAUX REPAS

Authentiques moments de gastronomie

Pour vos réunions, nous avons imaginé des menus originaux composés de produits de saison et de qualité servis dans un écrin prestigieux. D'authentiques moments de gastronomie alliant subtilement les terroirs de France aux saveurs des cuisines du monde.

Chaque menu est proposé dans trois niveaux de gamme : Eco Eco, Pratique, Élégant



LA GAMME ECO ECO

- × Plateau en pulpe de canne
- × Couverts en amidon de maïs
- × Gobelet fibre de bambou
- × Sel, poivre
- × Un petit pain
- × Recyclable - Biodégradable - Compostable



LA GAMME PRATIQUE

- × Couverts métallisés
- × Un verre à pied à usage unique
- × Sel, poivre, condiments
- × Deux petits pains



LA GAMME ÉLÉGANTE

- × Couverts stylisés en inox
- × Verrerie en verre (adaptée à vos commandes de boissons)
- × Sel de Guérande, poivre aux cinq baies, condiments
- × Serviette rafraichissante
- × Deux petits pains

CAESAR SALAD

- × Farfalines à la crétoise (courgettes, aubergines, poivrons)
- × Maxi Caesar salad
- × Sélection de fromages
- × Carrot cake

17 €HT 19 €HT 23 €HT



SAUMON RÔTI

- × Périgourdine (haricots, maïs, magret fumé, tomates et noix)
- × Saumon rôti, légumes crétois et riz long étuvé
- × Sélection de fromages
- × Fruits rouges au naturel

21 €HT 23 €HT 27 €HT



BUFALA-TOMATES

- × Céréales façon taboulé (blé, orge, quinoa, épeautre, lentilles)
- × Bufala trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)
- × Sélection de fromages
- × Panna cotta au coulis de fruits exotiques

19 €HT 21 €HT 25 €HT



GOURMANDE PÉRIGOURDINE

- × Riz niçois (riz long étuvé, olives, poivrons, anchois)
- × Gourmande Périgourdine : haricots verts, maïs, magret fumé, tomates et noix
- × Sélection de fromages
- × Tarte aux pommes

18 €HT
20 €HT
24 €HT

CHIFFONNADE DE BŒUF

- × Caesar salad (sucrine, filet de poulet, croûtons et parmesan)
- × Chiffonnade de bœuf poêlée de grenailles et légumes
- × Sélection de fromages
- × Fondant au chocolat noir, crème anglaise à la vanille Bourbon

20 €HT 22 €HT 26 €HT



CURRY DE POULET

- × Croquant de carottes, choux et iceberg
- × Curry de poulet et riz madras
- × Sélection de fromages
- × Tropézienne

22 €HT 24 €HT 28 €HT



PAD THAÏ

- × Fraîcheur nordique (blinis, crème d'aneth, saumon sauvage)
- × Pad Thaï aux crevettes et citron vert
- × Sélection de fromages
- × Méli mélo de melon et royal gala

23 €HT 25 €HT 29 €HT



RÔTI DE BŒUF

- × L'exotique : crevettes, avocat et fruits acidulés
- × Rôti de bœuf, fine ratatouille, riz long
- × Sélection de fromages
- × Assortiment de mignardises sucrées

24 €HT 26 €HT 30 €HT



ÉMINCÉ DE POULET

- × Melon bresaola
- × Émincé de filet de poulet et farfalles aux petits légumes
- × Sélection de fromages
- × Tiramisu aux fruits rouges

25 €HT

27 €HT

31 €HT



TAJINE DE POULET

- × Bufala et tomates trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)
- × Tajine de poulet, abricots, légumes méditerranéens et pommes grenaille
- × Sélection de fromages
- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche

26 €HT 28 €HT 32 €HT





DORADE GRILLÉE

- × Bo bun (vermicelles de riz et légumes wok)
- × Dorade grillée, légumes crétois et céréales gourmandes
- × Sélection de fromages
- × Feuillantine, crème anglaise à la vanille Bourbon



27 €HT 29 €HT 33 €HT

BLANQUETTE VÉGAN

- × Légumes sautés entre ratatouille et chakchouka
- × Blanquette végan (tofu, carottes, pommes de terre et champignons)
- × Mendiants aux abricots, figues et noix
- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche



24 €HT 26 €HT 30 €HT



CÔTÉ TERROIR ET CÔTÉ OCÉAN

Chaque quinzaine, notre Chef propose de nouveaux menus de plateaux repas. Inscrivez-vous et recevez notre Lettre Gourmande, ou demandez les menus par téléphone ou par email

24 €HT

26 €HT

30 €HT

PLATEAU REPAS VÉGÉTALIEN, VÉGÉTARIEN ET SANS GLUTEN

Pour les allergiques ou les intolérants alimentaires, découvrez nos menus complets composés de produits entièrement maîtrisés. Demandez les menus par téléphone ou par email

24 €HT

26 €HT

30 €HT



LES BUFFETS BISTRONOMIQUES

Un repas savoureux et convivial

Une réunion informelle ? Un déjeuner entre collaborateurs ? Pensez à la « formule Buffet », savoureuse et conviviale. Chaque buffet est livré et installé avec de la vaisselle jetable élégante et biodégradable, deux variétés de pains, et les couverts adaptés.

*Commande minimum 10 personnes.

La livraison et l'installation sont offertes pour chaque commande.

BUFFET L'HEXAGONAL

ENTRÉES

- × Riz niçois (riz long étuvé, maïs, haricots, œuf dur mimosa et anchois)
- × Caesar salad

PLATS

- × Émincé de filet de poulet et farfalles aux petits légumes
- × Gourmande Périgourdine : haricots verts, maïs, magret fumé, tomates et noix

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche
- × Tarte aux pommes

20 €^{HT} par personne

BUFFET LE SAVOUREUX

ENTRÉES

- × Farfalines à la crétoise (courgettes, aubergines, poivrons)
- × Bufala trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)

PLATS

- × Saumon rôti, légumes crétois, riz long étuvé
- × Chiffonnade de bœuf poêlée de grenailles et légumes

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Fondant au chocolat noir, crème anglaise à vanille Bourbon
- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche

24 €^{HT} par personne

BUFFET L'EXOTIQUE

ENTRÉES

- × Céréales façon taboulé (blé, orge, quinoa, épeautre et lentilles)
- × Croquant de carottes, chou et iceberg

PLATS

- × Maxi Caesar salad
- × Saumon rôti, légumes crétois et riz long étuvé

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche
- × Paris Brest

22 €^{HT} par personne

BUFFET LE BISTRONOME

ENTRÉES

- × Fraicheur nordique (blinis au pavot, crème d'aneth, saumon sauvage)
- × Périgourdine (haricots, magret fumé tendre, tomates et noix)

PLATS

- × Tajine de poulet abricot aux 5 céréales
- × Bufala trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche
- × Carrot cake

26 €^{HT} par personne

BUFFET LE GASTRONOME

ENTRÉES

- × Melon bresaola
- × Légumes sautés entre ratatouille et chakchouka

PLATS

- × Émincé de filet de poulet et farfalles aux petits légumes
- × Pad Thaï aux crevettes et citron vert

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche
- × Tropézienne

28 €^{HT} par personne

BUFFET L'ORIGINAL

ENTRÉES

- × L'exotique : crevettes, avocat et fruits acidulés
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Curry de poulet et riz madras
- × Dorade grillée légumes crétois et céréales gourmandes

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Chocolat liégeois revisité (crème valrhona, mascarpone et amandes)
- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche

30 €^{HT} par personne



★ LES BUFFETS CHAUDS

La formule buffet est également disponible avec l'option « plat chaud* ». Installé en Chafing-Dish par nos soins, le ou les plats principaux et leurs garnitures sont maintenus en température grâce au bain-marie et mis à disposition des convives en libre service.

* Supplément de 3,60€^{HT} par convive. Commande minimum 20 personnes.

★ LES BUFFETS ÉLÉGANTS

AVEC MAÎTRE D'HÔTEL

La formule buffet est également disponible avec l'option maître d'hôtel. Notre maître d'hôtel s'occupe de l'installation du buffet, du service et du débarrassage.

Pour un service de qualité, nous vous conseillons un maître d'hôtel pour 30 personnes.

1 Maître d'hôtel (Installation - Service - Débarrassage) **220€^{HT}**

★ LE CATERING

Restauration pour des journées entières.

Vous avez une journée de tournage, un workshop dans un salon, une conférence, un séminaire ou un colloque prévu sur un ou plusieurs jours...

Du petit déjeuner au dîner, en passant par la pause café, un BBQ et jusqu'au dîner assis, notre conseiller vous proposera des solutions « catering » avec un large choix de prestations et produits adaptés à vos attentes et aménageables sur site.

Contactez notre équipe pour une demande de devis sur mesure.

KIT « ART DE LA TABLE »

(Commande minimum 50 personnes)

Pour une formule buffet conviviale et élégante, nous vous proposons également de la vaisselle, de la verrerie et des couverts*.

(kit : 1 verre à eau, 1 verre à vin, 3 assiettes, 1 kit couverts)

*Supplément de 3,90€^{HT} par convive. Commande minimum 50 personnes.





LES BUFFETS SUR LE POUCE

Un repas simple et original

Pour vos réunions informelles, découvrez nos « buffets sur le pouce ». Un moment d'authentique gourmandise composé d'une salade, d'un sandwich, d'un dessert et de couverts jetables. La livraison et l'installation sont offertes pour chaque commande.

*Commande minimum 10 personnes.

La livraison
et l'installation
sont offertes
pour chaque
commande.

PICNIC TRADITION

ENTRÉES

- × Salade de farfalines à la crétoise
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Wrap curry de saumon
- × Club poulet-Caesar salad

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Fondant au chocolat

13 €^{HT} par personne

PICNIC SYMPA

ENTRÉES

- × Céréales façon taboulé
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Club poulet-Caesar salad
- × Bagnat bœuf béarnaise

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Panna cotta

14 €^{HT} par personne



PICNIC CROQUANT

ENTRÉES

- × Céréales façon taboulé
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Bagnat bœuf béarnaise
- × Suédois crevettes avocat

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Chocolat liégeois

15 €^{HT} par personne

PICNIC TERROIR

ENTRÉES

- × Salade de riz à la niçoise
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Suédois crevettes avocat
- × Bagel breasaola melon

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Fondant au chocolat

16 €^{HT} par personne

PICNIC CHIC

ENTRÉES

- × Céréales façon taboulé
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Bagel saumon fumé
- × Roulé vegan tofu et crudités

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Chocolat liégeois

17 €^{HT} par personne

PICNIC GOURMAND

ENTRÉES

- × Salade de riz à la niçoise
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Baguette céréales tomates et bufala
- × Bagnat œuf mimosa

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Panna Cotta

18 €^{HT} par personne



PICNIC CHEESE

ENTRÉES

- × Salade de farfalines à la crétoise
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Trio de fromages : chèvre, brie et comté
- × Club poulet-Caesar salad

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Chocolat liégeois

19 €^{HT} par personne

PICNIC ROYAL

ENTRÉES

- × Salade de riz à la niçoise
- × Croquant de carottes et choux

PLATS

- × Trio gourmand : bœuf, poulet et saumon
- × Baguette céréales tomates et bufala

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Fondant au chocolat

20 €^{HT} par personne



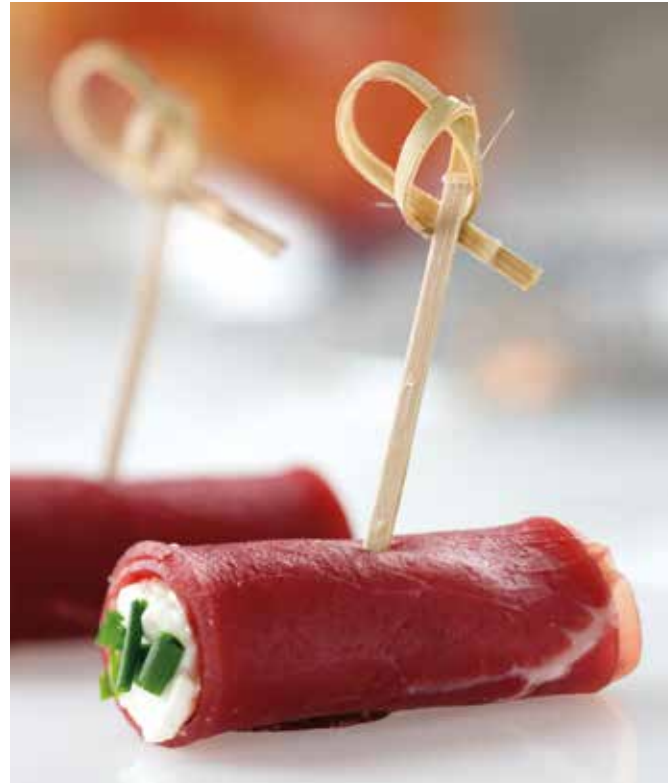
LES COCKTAILS

Les réunions festives par excellence

Notre brigade cocktail encadrée par notre chef crée pour votre plus grand plaisir une large gamme de canapés et mignardises.

Deux niveaux de gammes sont proposés :

- × Simple et originale pour les cocktails du QUOTIDIEN
- × Subtile et sophistiquée pour les cocktails du CHEF



★ LE COCKTAIL APÉRITIF

Le cocktail apéritif, comme son nom l'indique, est un événement qui se déroule sur une durée réduite, pendant un temps dédié à l'apéritif (de 15mn à 1 heure) mais qui ne se substitue pas à un repas.

Nombre de canapés et mignardises par convive	COCKTAIL DU QUOTIDIEN	COCKTAIL DU CHEF
× 3 pièces	3,75 € ^{HT}	5,25 € ^{HT}
× 6 pièces	7,50 € ^{HT}	10,50 € ^{HT}
× 9 pièces	11,25 € ^{HT}	15,75 € ^{HT}

★ LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire, qui se substitue à un repas, est un cocktail qui se déroule sur une durée allant de 1h à 2h.

Nombre de canapés et mignardises par convive	COCKTAIL DU QUOTIDIEN	COCKTAIL DU CHEF
× 16 pièces	20 € ^{HT}	28 € ^{HT}
× 20 pièces	25 € ^{HT}	35 € ^{HT}
× 24 pièces	30 € ^{HT}	37 € ^{HT}



★ MOBILIER ET MATÉRIEL ÉVÈNEMENTIEL

Pour ces formules, notre chef sélectionne pour vous un ensemble de pièces équilibrées... Des brochettes, des pics, des pinces, des briochins, des verrines, des blinis etc... salées et/ou sucrées... une sélection de petits fours, canapés et mignardises qui vous permet de ravir autant les gourmets que les gourmands.

Contactez notre équipe



★ LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES ET SUCRÉES À LA CARTE

À votre écoute, votre conseiller et nos cuisiniers sauront s'inspirer des produits de saison qu'ils dénichent quotidiennement dans les halles de Rungis pour concevoir des pièces cocktails aussi délicieuses qu'originales.

Découvrez notre sélection de pièces cocktails à la carte.

COCKTAILS SALÉS

LES BROCHETTES SALÉES

TARIFS HT

Bille de concombre et saumon fumé à l'aneth	1,0 €
Trio tomate mozzarella au pesto et olive	1,0 €
Duo abricot sec et fourme d'Ambert, éclat de noix	1,2 €
Bille de melon de Cavaillon et magret de canard fumé	1,2 €
Mix de billes de mozzarella et cubes de fruits	1,2 €
Cube de saumon mariné, demi-lune de suprême d'orange	1,3 €
Demi-sphère de tomate cerise, magret de canard fumé et tomate confite au sésame	1,3 €
Méli Mélo de comté affiné et voile de bresaola	1,4 €
Roll in de tagliatelle de magret de canard fumé, tomate et courgette croquante	1,6 €
Trio mangue, saumon, crevettes	1,8 €
Duo d'ananas et magret de canard fumé	1,4 €
Bœuf mariné sauce soja et carotte fondante	1,3 €
Pomme fruit rôtie aux épices et chiffonnade de bresaola	1,6 €
Poire fondante et fourme d'Ambert	1,3 €

LES BRIOCHINS

Briochins végétariens (crème fromagère nature, ail et fines herbes, tomate, guacamole...)	1,2 €
Crème Dakatine (crème de poulet, cacahuète)	1,3 €
Fromage frais et crevette grillée	1,3 €
Briochins crétois (antipasti, fêta, concombre, tapenade...)	1,3 €
Mini César, poulet et crème de parmesan	1,6 €
Briochins de la mer (crème d'oursin, tarama blanc, rillettes de saumon, crevettes)	1,6 €
Mini chicken burger, sauce BBQ	1,7 €
Mini cheese burger au cheddar	1,8 €
Mini fish burger crème et fines herbes	2,0 €

LES BLINIS / PAIN NORDIQUE

Autour de la mer (crevette, Saint-Jacques, thon frais, saumon fumé)	1,2 €
Graine de moutarde violette et bresaola	1,3 €
Mangue et crevette grillée	1,4 €
Pesto et magret de canard fumé	1,4 €
Chutney et lieu grillé	1,6 €
Canard laqué et sa crème de légumes chop suey	1,6 €
Fromage frais et cube de saumon frais mariné aux herbes	1,6 €
Fondue de poireau et Saint-Jacques grillée	1,3 €

LES MARAÎCHÈRES

Tonnelet de concombre, crème aux noix	1,0 €
Sifflet de carotte et mousse de volaille	1,0 €
Champignon grec revisité	1,0 €
Bûchette de carotte et fromage frais	1,0 €
Petite colonne de concombre saumon	1,2 €
Tonnelet de courgette, crème à la tomate et crevette marinée	1,2 €
Navette de vitelotte, crème de chèvre et cranberry	1,2 €
Navette de ratte, moût de raisin à la graine de moutarde et chiffonnade de bœuf	1,3 €
Bûche de pomme de terre et crème de fourme d'Ambert	1,4 €
Tonnelet de tomate cerise et rillettes de saumon	1,4 €
Betterave en deux façons : betterave fondante et mousse légère au jus de betterave	1,6 €
Tomate cerise au caramel et sésame	1,2 €
Tronçon navet boule d'or garni de crème champignons façon blanquette	1,6 €

LES VERRINES SALÉES

Crémeux de brocolis et fenouil aux herbes folles	1,0 €
Mousse de brocolis, de vitelotte et chips de magret	1,2 €
Taboulé aux céréales et crevette marinée	1,2 €
Mousse de mozzarella à l'huile d'olive et pesto, mirepoix de tomate au basilic	1,2 €
Crémeux de riz safrané et crevettes	1,3 €
Légère de vitelotte, fourme d'Ambert et noix	1,3 €
Piperade de melon de Cavaillon et bresaola	1,3 €
Piperade de tomate, avocat et mangue	1,3 €
Mousse d'avocat et saumon mariné	1,6 €
Mousse de butternut et crumble aux noix	1,6 €
Crème onctueuse de champignons et brunoise de volaille à la carotte	1,6 €
Mini radis garnis au tartare de saumon	1,4 €

LES PETITES PINCES

Carotte et crème ail et fines herbes	1,0 €
Tagliatelles de courgette grillée, carotte vapeur et crème de noix	1,2 €
Radis noir, crevette au citron vert et menthe fraîche	1,3 €
Carotte, crème de poulet et ananas	1,3 €
Bresaola et tomate séchée	1,4 €
Radis blanc, Saint-Jacques safranée et coriandre	1,4 €
Pomme granny, mangue et saumon fumé	1,4 €
Betterave jaune crème au fromage de chèvre et miel	1,3 €

LES GOURMANDES

Sucette de chèvre frais (noisette, pistache, persil)	1,4 €
Sucette de wrap (saumon et crème d'Isigny, poulet sauce César, poivrons fajitas, bresaola, concombre...)	1,6 €
Cigarette russe garnie aux saveurs fromagères (noix, fines herbes, tomate...)	1,7 €
Cube de tortillas (œuf, pommes de terre, herbes), végétarienne, bresaola, magret fumé ou crevettes	1,7 €
Toastinette de pain de campagne (graine de moutarde, magret fumé, cornichons, tartare aux deux saumons, œuf de caille, pavot...)	1,7 €
Maxi penne façon cannelloni farcis (Ricotta, arrabiata...)	1,8 €
Mini club cinq continents (magret crème aux noix, bresaola ricotta, cheddar rosbeef, poulet medina, poulet caramélisé...)	1,8 €
Petit pot tradition piperade de légumes, fromage frais et fleur de bresaola	2,1 €
Mini bouchée feuilleté surprise	1,8 €
Mini cake au chèvre et crème tomate basilic	1,6 €
Orecchiette crème au pesto et parmesan	1,4 €
Mini cannelé au foie gras et croquant de pavot	2,1 €
Mini pita à la libanaise (houmous, coriandre et salade croquante)	1,8 €

TARIFS HT



LES PIÈCES CHAUDES

TARIFS HT

Cassiolette de paëlla	3,3 €
Cassiolette de risotto à l'encre de seiche	3,3 €
Mousseline de vitelotte et lieu grillé	3,3 €
Tombée de fenouil et bar	3,3 €
Yakitoris poulet soja	3,3 €
Feuilleté saumon	3,3 €
Feuilleté chèvre-épinards	3,3 €
Samoussas	3,3 €
Quiches	3,3 €
Tortillas	3,3 €

COCKTAILS SUCRÉS

LES PETITS FOURS

Mini tartelettes aux fruits (framboises, fraises, mûres, groseilles, melon, mangue...)	1,3 €
Mini tartelettes crème de citron et zestes de citron vert	1,3 €
Mini tarte praliné (éclats d'amande, de pistache et de pralin)	1,3 €
Financier poires-marmelade	1,3 €
Mini tarte chocolat	1,4 €
Mille-feuille génoise chocolat, crème praliné	1,6 €
Mini cup cake	1,7 €
Mini Paris-Brest revisité	2,0 €
Mini cône de gaufrette et ses mousses légères	2,6 €
Financier crème citron et zeste de Marshmallow grillé	1,7 €
Litchi farcie mousse mangue	1,7 €
Mini tartelette sablée, caramel pointe de sel	2,0 €

LES VERRINES SUCRÉES

Crème de citron et crumble	1,2 €
Panacotta à la vanille bourbon et coulis de fruits	1,3 €
Fruits rouges au basilic et crumble	1,3 €
Crème de chocolat Valrhona	1,3 €
Mini salade de fruits	1,4 €
Tiramisu à ma façon (Speculoos, fruits rouges, mangue)	1,4 €
Riz au lait et cubes de mangue	1,8 €
Mousse de Speculoos, éclats de pralin et poudre de cacao	1,6 €
Suprême d'agrumes (orange, pamplemousse et citron vert)	1,6 €
Mousse de fruits exotiques sur brunoise de mangue	1,7 €
Duo de crème vanille bourbon et chocolat noir	1,7 €

LES MACARONS

TARIFS HT

Vanille	1,0 €
Café	1,0 €
Pistache	1,0 €
Chocolat	1,0 €
Citron	1,0 €
Framboise	1,0 €
Macarons fruités (fraise, pomme verte, passion coco, cassis framboise violette, mangue, litchi framboise rose)	1,7 €

LES BROCHETTES SUCRÉES

Mangue-kiwi	1,2 €
Abricot-ramboise	1,2 €
Ananas-fraise	1,2 €
Cubes de granny caramélisés	1,3 €
Ananas rôti-cake	1,3 €
Melon-fruits rouges	1,3 €
Brownie-poire	1,3 €
Fruits exotiques-noix de coco	1,4 €
Marshmallow grillé et ananas acidulé	1,4 €
Litchi et bonbon tagada de notre enfance	1,4 €

LES « TOUT CHOCOLAT »

Carré croquant	1,2 €
Moelleux chocolat citron	1,2 €
Barquette chocolat amandes	1,2 €
Lingot craquant chocolat	1,2 €
Opéra Gianduja	1,2 €
Tartelette Venezuela, chocolat blanc, chocolat noir	1,2 €
Demi macarons, chocolat framboise	1,2 €
Feuillantine Gianduja	1,2 €
Chou chocolat	1,2 €

LES SPHÈRES

Mille-feuille fruits rouges, biscuit, crème pâtissière	1,7 €
Sabayon de fruits au citron vert	1,7 €
Crumble de fruits rouges aux éclats de macaron	2,0 €
Les smoothies en folie	2,0 €
Crème de chocolat et éclats de céréales	2,2 €
Velouté de mangue et fruits rouges	2,3 €
Tiramisu mascarpone (senteurs du moment)	2,3 €
Crème de coco, fruits exotiques et cube de kiwi	2,5 €
Compotée de pommes, sablé aux épices et crème fouettée au calvados	2,2 €



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

L'excellence de notre savoir-faire à votre service

L'événementiel clé en main. Organiser un cocktail, un repas, un spectacle, une réception, c'est avant tout être à l'écoute de vos désirs, afin de créer ensemble un événement exceptionnel à votre image. L'organisation d'une réception, c'est aussi comprendre les besoins spécifiques des entreprises qui souhaitent inscrire leur événement au cœur d'une stratégie de communication.

Pour vos séminaires, inaugurations, réunions de travail, portes ouvertes ou tout événement

du quotidien à l'exceptionnel, notre service EVENT vous fera partager son expertise, sa créativité et son savoir-faire pour vous permettre d'organiser des instants d'exception sur-mesure.

L'équipe Restaurateur est à votre écoute pour vous conseiller, imaginer, personnaliser et ainsi sublimer votre événement. Un interlocuteur privilégié sera force de proposition et vous accompagnera à chaque étape de votre projet pour concevoir avec vous ce moment unique.

Après un premier échange, nous proposons une visite technique afin d'ajuster l'organisation et la logistique, pour concevoir une scénographie adaptée au lieu et à votre événement sans rien laisser au hasard.

Nos maîtres d'hôtel et nos chefs cuisiniers sont expérimentés et formés selon nos exigences, voilà pourquoi ils demeurent la clé de voûte d'une organisation parfaite et font la réussite de chacun des événements que nous organisons.



★ DES RENCONTRES GOURMANDES AUTOUR DU COCKTAIL

Le cocktail rassemble et crée une ambiance festive et chaleureuse autour de mignardises, petits fours, canapés, tapas... Le cocktail est un moment convivial qui permet de partager de façon plus agréable un moment inoubliable. C'est la solution festive par excellence.

Le cocktail apéritif



Il est agréable pour recevoir vos convives en leur proposant des boissons et des mets qui se consomment du bout des doigts, idéalement debout de façon informelle. L'idée est de mettre en appétit vos convives avant le début d'autres réjouissances. Le cocktail apéritif est composé de mises en bouche légères, salées et/ou sucrées, mais également de boissons festives.

Recommandé pour un moment festif de 15 minutes à 1 heure, prévoir 3, 6, 9, 12 pièces par convives en fonction de la durée et de l'appétit de vos collaborateurs. Il peut être accompagné d'une animation culinaire pour plus d'interactivité.

EXEMPLE DE COCKTAIL APÉRITIF : 6 PIÈCES AVEC OU SANS SERVICE

Débutons par des brochettes trio de billes (bufala, kalamata, divina), et pour éveiller les papilles, un aspic de sphère de melon de Cavaillon et torsade de magret de canard fumé... Et pourquoi pas, pour les plus gourmands, un mini hot double cheeseburger... suivis, d'un kube givré de risotto ai formaggi... et continuer par un trident d'abricot confit à la fourme d'Ambert et cerneau de noix, authentiquement terroir. Et avant de partir, notre pièce signature : pincette de radis noir, menthe fraîche, crevettes au citron vert...



LES COCKTAILS APÉRITIF	QTÉ	TOTAL HT	DÉTAILS
cocktail quotidien 6 pièces / personne	100	750,00 €	soit 600 pièces salées et/ou sucrées
boissons soft	25	98,00 €	jus artisanaux, eau plate, eau gazeuse
vins et champagnes	20	330,00 €	vins rouge / blanc et/ou rosé - champagne / pinot noir
livraison, installation et matériel jetable offerts			
SOUS-TOTAL	100	1 178,00 €	SOIT 11,28€ HT / PERS
option service event			
maître d'hôtel	2	440,00 €	
verrerie et vaisselle	1	135,00 €	40 tumblers / 40 flûtes / 40 verres à vins / assiettes de dressage
mobilier	1	162,00 €	2 mange-debout / 3 tables
TOTAL CLÉ EN MAIN HT		1 865,00 €	SOIT 18,65€ HT / PERS



Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire



Le cocktail dinatoire est une formule dynamique qui a le don de créer une ambiance chaleureuse entre tous vos invités. Chaque convive papillonne en faisant de nouvelles rencontres, tout en picorant selon les envies de chacun et en découvrant une multitude de saveurs. Différent du cocktail apéritif par la consistance des mets qui sont prévus en quantité pour remplacer un repas. Pour un cocktail dinatoire réussi, prévoyez 16, 20 ou 24 pièces selon l'appétit, le budget et l'événement. Il peut être composé uniquement de petits fours et mignardises, mais peut être également mixé avec une animation, des plateaux de charcuteries, fromages ou crudités.

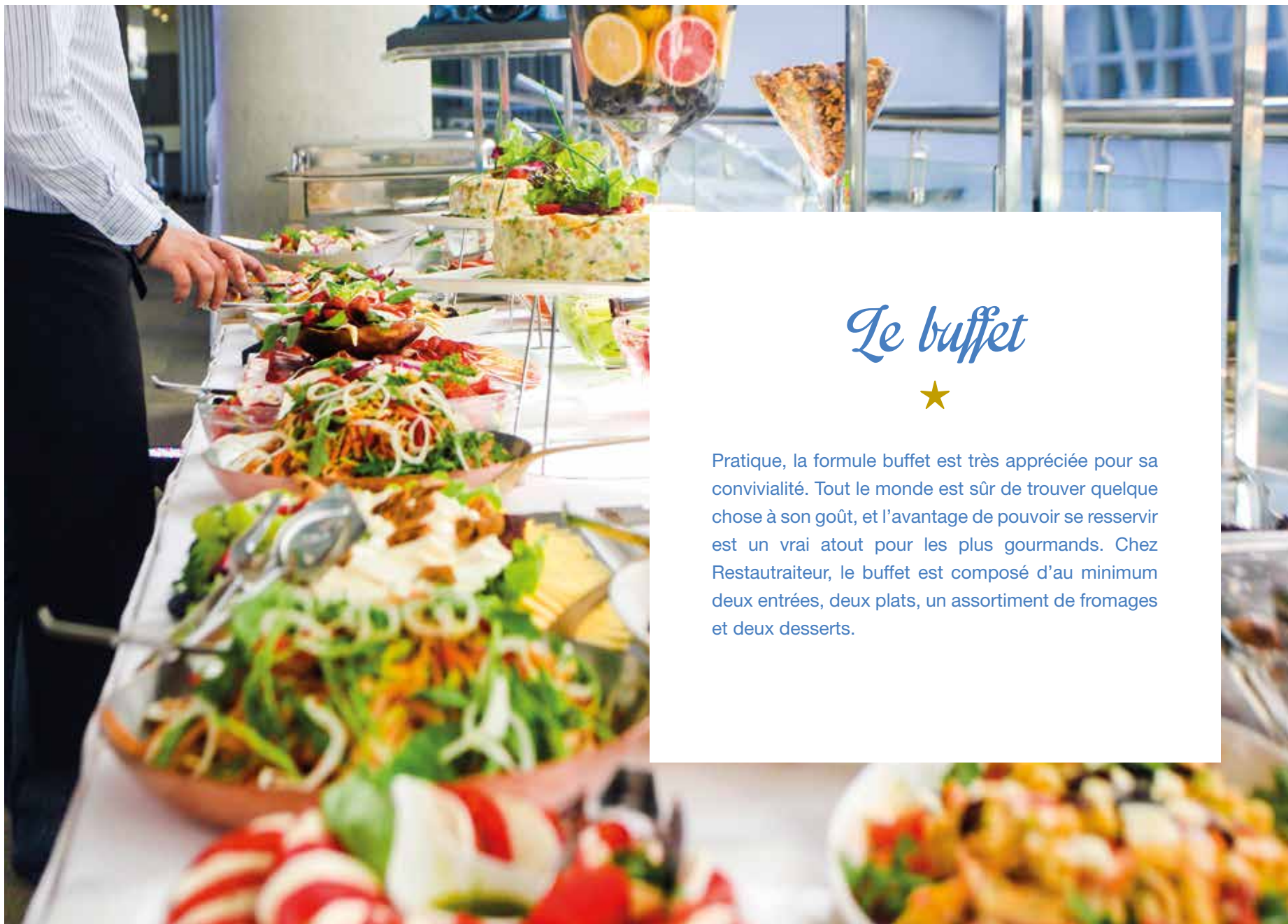
EXEMPLE DE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE : 16 PIÈCES AVEC OU SANS SERVICE

Côté salé : émoussillez vos papilles avec une pince de pomme granny adoucie à la mangue et saumon fumé sauvage ; de la fraîcheur avec un tonnelet de courgette grillée façon antipasti et crème de ciboulette... poursuivez avec une déclinaison de briochins végé, pour ensuite profiter d'une mousse de mozzarella à l'huile d'olive vierge et une mirepoix de tomates. Découvrez les traditionnelles mini-bouchées feuilletées comme un vol au vent ; puis voyagez avec une verrine de taboulé ou de succulentes mini pittas à la libanaise ; et redécouvrez ensuite la Caesar salad en buchette croustillante.

Côté sucré : pléiade de brochettes de fruits du moment, traditionnel mais excellent macaron, sphère de chocolat liégeois, baby cupcake, perles de tropéziennes, la fondamentale tarte au citron meringuée ou la trilogie « tout au chocolat »...



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE	QTÉ	TOTAL HT	DÉTAILS
cocktail du chef 16 pièces / personne	100	2 000,00 €	soit 1600 pièces salées et/ou sucrées
boissons soft	40	172,00 €	jus artisanaux, eau plate, eau gazeuse
vins et champagnes	60	1 080,00 €	vins rouge / blanc et/ou rosé - champagne / pinot noir
livraison, installation et matériel jetable offerts			
SOUS-TOTAL	100	3 252,00 €	SOIT 32,52€ HT / PERS
option service event			
maître d'hôtel	3	660,00 €	
verrerie et vaisselle		158,00 €	100 tumblers / 40 flûtes / 40 verres à vins / assiettes de dressage
mobilier		282,00 €	4 mange-debout / 6 tables
TOTAL CLÉ EN MAIN HT		4352,00 €	SOIT 43,52€ HT / PERS



Le buffet



Pratique, la formule buffet est très appréciée pour sa convivialité. Tout le monde est sûr de trouver quelque chose à son goût, et l'avantage de pouvoir se resservir est un vrai atout pour les plus gourmands. Chez Restaurateur, le buffet est composé d'au minimum deux entrées, deux plats, un assortiment de fromages et deux desserts.

EXEMPLE DE BUFFET : BUFFET BISTRONOMIQUE

Les buffets bistronomiques sont idéalement adaptés pour les réunions informelles, pour des déjeuners entre collaborateurs. D'authentiques moments de gourmandise à partager.

Du côté des entrées : l'exotique (crevettes, avocat et fruits acidulés), bufala et tomates trois façons, riz niçois (riz long étuvé, maïs, haricots, œuf dur mimosa, anchois), Caesar salad.

En passant par les plats : saumon rôti, légumes crétois, riz long étuvé, pad thai aux crevettes et citron vert, curry de poulet et son riz madras, chiffonnade de bœuf poêlée de grenailles et légumes.

L'incontestable gargantuesque plateau de fromage : Brie de Meaux, Cantal entre deux, Comté 24 mois, Cabecou, Sainte-Maure de Touraine, chèvre frais, fourme d'Ambert, Pont Levêque, Saint-Nectaire... et leurs mendiants.

Et pour finir, Paris-Brest, Tropézienne, fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche, carrot cake, fondant au chocolat noir, crème anglaise à la vanille Bourbon.

Et sans oublier, un assortiment de petits pains nature ou complets, aux céréales ou au sésame... L'extraordinaire béarnaise du chef, sa hot BBQ, sa sauce tartare ou encore notre vinaigrette à la moutarde violette et balsamique.

BUFFET POUR LE SOIR	QTÉ	TOTAL HT	DÉTAILS
buffet du chef	100	2 000,00 €	Entrées, plats, fromages, desserts
boissons soft	60	173,60 €	jus artisanaux, eau plate, eau gazeuse
vins	40	480,00 €	vins blanc et/ou rosé et/ou rouge
livraison, installation et matériel jetable offerts			
SOUS-TOTAL	100	2 653,60 €	SOIT 26,54€ HT / PERS
option service event			
maître d'hôtel (vacation de 6h)	2	440,00 €	
verrerie et vaisselle	1	251,00 €	100 grandes assiettes / 120 grandes assiettes / 200 petites assiettes / 100 fourchettes / 100 couteaux / 100 cuillères à dessert
mobilier	1	351,00 €	10 mange-debout / 4 tables
TOTAL CLÉ EN MAIN HT		3 695,60 €	SOIT 36,96€ HT / PERS





Le dîner ou déjeuner à table



L'incontournable repas assis, la solution de loin la plus chic et confortable pour vos événements, qui généralement ravira la majorité de vos convives. Profitez d'un repas assis, servi à l'assiette, pour un moment de raffinement en toute intimité. Préférez un service à la française ou à l'anglaise et, pourquoi pas, à la campagnarde, avec les plats à partager sur la table. Quelque soit votre projet, le service Event vous propose la solution adaptée.

EXEMPLE DE MENU

- **Mise en bouche** : gaspacho d'asperges de Chambord, fingers croustillants de céréales
- **Pour débiter** : tarte fine feuilletée, piperade de légumes d'Antan, tian de Saint-Jacques au citron, caviar
- **Premier plat** : bar de ligne, émulsion de fenouil, fricassée de légumes provençaux et ses pompadours rôties
- **Second plat** : filet mignon de veau du Limousin, crème de truffes, pois gourmands et crosnes, gratin de rattes du Touquet

- **Fromage** : sélection affinée du maître fromager
- **Pause digestive** : trou normand revisité : granité de vodka à la mûre ou pilée de liqueur de Granny, menthe givrée
- **Et l'épilogue en trois parties** : cœur coulant de Giuanuja, tartare de fruits exotique au Yuzu, macaron vanille et rose

DÎNER / DÉJEUNER À TABLE	QTÉ	TOTAL HT	DÉTAILS
menu repas sur mesure	100	2 800,00 €	mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert
boissons soft	46	254,00 €	jus artisanaux, eau plate, eau gazeuse
vins	65	930,00 €	vins blanc et/ou rosé et/ou rouge
SOUS-TOTAL	100	3 984,00 €	SOIT 39,84€ HT / PERS
nappage		284,00 €	10 nappes / 100 serviettes
maître d'hôtel	4	880,00 €	
verrerie et vaisselle	1	420,00 €	100 grandes assiettes / 200 petites assiettes / 100 fourchettes / 100 couteaux / 100 cuillères à dessert / verres à pied
mobilier	1	722,00 €	100 chaises / 10 tables rondes / 4 tables de buffet
TOTAL CLÉ EN MAIN HT		6 290,00 €	SOIT 62.90€ HT / PERS





La grande journée



Nos formules s'adaptent à vos grands événements : inauguration, lancement produit, assemblée générale, team building, meet up...

EXEMPLE DE JOURNÉE

Pour débiter nous vous convions autour d'un petit déjeuner à la française composé de café, thé, jus de fruits, viennoiseries. Et pour suivre une pause matinale pour le break de 10 heures, accompagnée de boissons et de financiers, macarons, crêpes dentelles... plus tard pour vous mettre en appétit, un cocktail du chef pour émousser vos papilles.

Profitez d'un buffet gourmand à partager ou pour plus d'originalité une animation wok ou risotto. C'est reparti pour votre après-midi réunion que vous entrecouperez de pauses gourmandes.

Pour finir sur une bonne note sucrée en remerciant vos convives de leur venue avec un cocktail de clôture ou une animation crêpes et gaufres pour épater vos collaborateurs.

Restaurateur vous propose également des salles, amphithéâtres, châteaux, chapiteaux, ou autres lieux adaptés à vos besoins... Matériel, mobilier, personnel sont à votre disposition. By Event.

GRANDE JOURNÉE		QTÉ	TOTAL HT	DÉTAILS
7h30 - 9h00	petit déjeuner	100	1 000,00 €	viennoiseries, café, thé, eau, jus de fruit
10h30 - 10h45	pause matinale	100	150,00 €	jus artisanaux, eau plate, eau gazeuse
12h00	cocktail apéritif	100	300,00 €	canapés, petits fours, amuses bouches
12h30 - 13h30	buffet/ou animation cocktail	100	1 600,00 €	entrées, plats, fromage, desserts
15h00 - 15h15	pause après-midi	100	150,00 €	café, thé, jus de fruits, mignardises
17h30	cocktail ou animation de clôture	100	600,00 €	surprise gourmande, salée et/ou sucrée à définir
vins et boissons softs		100	654,00 €	vins blanc et/ou rosé et/ou rouge, eau plate, eau gazeuse, jus de fruits
livraison et installation offertes				
SOUS-TOTAL		100	4 454,00 €	SOIT 44,54€ HT / PERS
option service event				
mobilier		1	351,00 €	4 tables / 10 mange-debout
matériel et verrerie		1	344,40 €	100 grandes assiettes / 200 petites assiettes / 100 fourchettes / 100 couteaux / 100 cuillères à dessert / 300 verres à vin
maîtres d'hôtel		4	968,00 €	
TOTAL CLÉ EN MAIN HT			6 117,40 €	SOIT 61,17€ HT / PERS



LOCATION DE LIEU

Pour vos séminaires, conventions, team building, formations, conférences ou tout autre événement, Restaurateur vous propose des lieux pratiques, atypiques ou insolites. De nombreux partenaires, proposent des sites référencés par notre équipe pour leurs spécificités et leur grand professionnalisme.



LE CLUB

Un joyau à découvrir face aux bois de Vincennes, un écrin de verdure proposant 7 salles, de 10 à 300 convives. Salle pour 100 convives.
À partir de 1350€ HT.



LA BARGE

Ni un bateau, ni une péniche mais une extraordinaire barge contemporaine agréable située sur les bords de la Seine, à 3 minutes de la Porte de Bercy. Pour un dépaysement garanti. De 40 à 250 personnes.
À partir de 1100€ HT.



LE BAR À VINS

Au centre de Paris, un lieu authentique entre bar à vin, charcutier, fromager, et épicer, pour des moments de convivialité garantis.
À partir de 800 € HT.



LE CHAPITEAU

Envie d'un endroit atypique ? 1,2,3 chapiteaux... Une académie du cirque et du métier du spectacle avec des espaces de 50 à 900 personnes. Idéal pour réunir vos collaborateurs dans un contexte artistique et ludique.
À partir de 4000€ HT





ANIMATIONS ET ARTISTES

Vous souhaitez proposer des animations à vos collaborateurs ou à vos invités ? Vous avez besoin d'un DJ, d'une sculpture sur glace, d'un magicien, d'un sculpteur sur ballon ou d'un groupe de Jazz ? Notre équipe est à votre écoute et saura vous proposer des animations originales et conviviales adaptées à vos événements et à vos convives.

LES ATELIERS TEAM BUILDING

Au fil des années, les Team Building sont devenus des moyens d'action nécessaires à la construction d'une équipe soudée et efficace. Apprenez à connaître vos collaborateurs en créant du bien-être et en renforçant la cohésion de votre équipe. Découvrez nos différents ateliers aussi créatifs qu'interactifs : cocktail, cuisine, musique ou nature... Un renseignement ou un devis : contactez notre équipe de conseillers.



LOCATION DE VAISSELLE, MATÉRIEL, DÉCORATION

Prenez le temps de découvrir ou redécouvrir l'univers de nos nouvelles gammes en mobilier, art de la table et équipement alimentaire.

- × En art de la table, nous proposons 22 couleurs de nappes et 19 de serviettes torchons, une dizaine de designs de couverts, 22 modèles de verres, 17 variétés d'assiettes.
- × Pour le mobilier, du contemporain, de l'économique, du baroque, de l'exotique... pratique, chic ou fonctionnel, découvrez nos nombreux modèles de chaises, tabourets, bancs, fauteuils et canapés, guéridons, mange-debout, tables basses et hautes, comptoirs, buffets, cloisons, paravents...

- × Pour les accessoires du quotidien à l'exceptionnel, nous saurons vous proposer des pupitres, vestiaires, chevalet, paper board, tapis rouge, parasol, canopy et barnum.
- × Pour la décoration, des kits clé en main sur les thèmes Céramique-Argent, Campagne-Champêtre, Black & Gold, Bien-être, Souvenirs d'enfance, sont disponibles. Notre décoratrice est à votre disposition pour créer un univers à vos mesures et adapté à votre budget.
- × Et pourquoi pas des tables de jeux, un parquet, des luminaires...

PERSONNEL (ACCUEIL, SERVICE, CUISINE...)

Dans le cadre de votre prestation traiteur de 50 à 2500 convives, nous participons à l'organisation de votre événement en renfort de personnel compétent. Notre première brigade de 50 cuisiniers et maîtres d'hôtel peut être appuyée par près de 200 intermittents qui sont validés par nos services et encadrés par nos managers.

Bien plus que des cuisiniers, des serveurs ou maîtres d'hôtel, Restaurateur met à votre service du personnel du début à la fin de votre événement : hôte(sse) d'accueil, voituriers, agents de sécurité, chargés de contrôle ou de vestiaire, personnel d'entretien, de maintenance, techniciens ou encore animateurs, DJ, choristes, groupe de jazz, magicien, prestidigitateur, croupiers, comédiens, clowns, acrobates...



LES BOISSONS

Un petit aperçu de notre cave

Restaurateur, c'est aussi une cave de plus de 100 références... Vins du monde, Loire, Beaujolais, Provence, Bourgogne, Bordeaux, Sud Ouest, Champagne ... Pour vos envies du quotidien à l'exceptionnel... Consultez notre caviste !

LES BOISSONS SOFT

TARIFS HT

Evian	50 CL × 1,50 €	1 L × 2,80 €
Cristaline	50 CL × 0,80 €	1,5 L × 2,00 €
Badoit	50 CL × 1,50 €	1 L × 2,80 €
Coca Cola	50 CL × 1,50 €	1,25 L × 3,00 €
Coca Cola Zero	50 CL × 1,50 €	1,25 L × 3,00 €
Jus de fruits (orange, pamplemousse, multifruits)		1 L × 3,00 €
Jus de pommes, jus d'ananas		1 L × 5,00 €
Jus de fruits Alain Milliat (pêche de vigne, poires d'automne, abricot, pommes cox...)	33 CL × 4,00 €	1 L × 8,00 €

LES VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOP × Les Trois Garçons Bio et Vegan	75 CL × 12,00 €	1,5 L × 24,00 €
Côtes de Bourg AOC × Château de Barbe	75 CL × 14,00 €	
Graves AOP × Château Maderot Second du Château Chantegrives	75 CL × 17,00 €	
Bourgogne × Hautes Côtes de Beaune AOP Domaine Berger Rives	75 CL × 19,00 €	
Lalande de Pomerol AOC × La Croix Chaigneau	75 CL × 24,00 €	

LES VINS ROSÉS

TARIFS HT

IGP Méditerranée × "Demoiselle sans Gêne" Bio	75 CL × 12,00 €	1,5 L × 24,00 €
Beaujolais AOC × "Rosé d'une Nuit" Château de Corcelles	75 CL × 16,00 €	
Côtes de Provence AOC × Minuty Côté Presqu'île	75 CL × 18,00 €	

LES VINS BLANCS

Chardonnay × IGP Ecoterra Bio 75 cl	75 CL × 12,00 €	
Sauvignon × IGP Côtes de Gascogne "Les Fumées Blanches"	75 CL × 12,00 €	1,5 L × 22,00 €
Bourgogne × Côte Chalonnaise AOP Chardonnay Millebuis	75 CL × 14,00 €	
Sancerre AOC × Pascal Jolivet	75 CL × 26,00 €	

LES CHAMPAGNES

Producteur récoltant : Jean Luc Carreau Brut 100% pinot noir	75 CL × 18,00 €	1,5 L × 46,00 €
Producteur récoltant : Jean Luc Carreau Rosé de Saignée	75 CL × 30,00 €	1,5 L × 48,00 €
Deutz Brut	75 CL × 35,00 €	
Ruinart Blanc De Blancs	75 CL × 55,00 €	

LES BULLES

Vinho Verde DOC Aveleda	75 CL × 11,00 €	
Vouvray AOC	75 CL × 12,00 €	
Bières classiques 25 cl (Super Bock, Heineken...)	25 CL × 2,50 €	
Bières Contemporaines 33 cl (Gallia, LBF...)	33 CL × 4,50 €	
Bière en fût de 6 litres (Stella, Hoegaarden, Leffe)	6 L × 50,00 €	

CRÈME DE FRUITS

Cassis, Mûre, Framboise, Pêche...	50 CL × 12,00 €	70 CL × 21,00 €
-----------------------------------	-----------------	-----------------

CÔTÉ APÉRITIF

TARIFS HT

Whiskies J&B / Clan Campbell	75 CL X	26,00 €
Whiskies Aberlour 10 Ans / Glenfiddich 12 Ans	75 CL X	32,00 €
Scotch Whiskies Aberlour 15 Ans / Glenfiddich 18 Ans	75 CL X	70,00 €
Bourbon / Blended / Malt / Islay / Highlands / Japon		Nous consulter
Rhum Bacardi / Havana Club	75 CL X	26,00 €
Vodka Absolut / Eristoff Black	75 CL X	26,00 €
Gin, Liqueur, Ricard, Porto, Eaux De Vie Cognac Armagnac		Nous consulter

DU CÔTÉ DU BAR

	AU VERRE 33 CL	EN BONBONNE 5 L	EN BONBONNE 8 L
Mojito / Spritz / Pina Colada Cuba Libre / Punch / Sangria	4,50 €	60,00 €	70,00 €

BOISSONS CHAUDES EN THERMOS

	1,5 L (15 tasses)	3 L (30 tasses)	12 L (120 tasses)
Café / Thé / Chocolat (prévoir 1,5 à 2 tasses par convive)	10,00 €	20,00 €	50,00 €

GLAÇONS

	5 KG	10 KG	20 KG
Sacs de glaçons	9,00 €	16,00 €	30,00 €

VERRERIE

Gobelets Jetables x 60	7,00 €
Verres à pied jetables x 10	5,00 €
Flûtes à champagne jetables x 10	7,00 €
Location de verres à vin x 24	10,00 €
Location de verres à jus x 40	15,00 €
Location de flûtes à champagne x 40	17,00 €

★ CONTACTEZ-NOUS

Un renseignement, un devis, une commande, un rendez-vous de dégustation...

CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE
du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00 au
01 75 91 01 71

CONTACTEZ NOUS
7/7J, 24/24h, via notre site internet
www.restaurateur.com ou sur
commande@restaurateur.com

★ POUR PASSER VOS COMMANDES

Afin de vous apporter la meilleure qualité de service, pensez à passer vos commandes au plus tard la veille pour le lendemain. Pour les imprévus, les réunions de dernière minute, vous avez la possibilité de commander le jour même parmi la sélection du Chef, en fonction de l'arrivage du marché... Consultez-nous

Suivez-nous et profitez d'un tour du monde des gastronomies, de promotions, de recettes...



Likez et partagez
si vous aimez

Photographies non contractuelles.

MODES DE PAIEMENT ET FRAIS DE LIVRAISON

MODES DE PAIEMENT

- Espèces
- Chèque libellé à l'ordre de la Sarl Restaurateur
- Titres Restaurant (sans rendu de monnaie)
- En Compte (consultez-nous)

FRAIS DE LIVRAISON : Les frais de livraison vous sont offerts pour toute commande supérieure ou égale à 75€^{HT}. Ils sont de 18€^{HT} pour toute commande inférieure à 75€^{HT}. Frais de livraison soir (après 18h), week-end et jours fériés : 40€^{HT}.

ZONES DE LIVRAISON : Paris, Val-de-Marne, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis, Seine et Marne Ouest, Essonne Nord, Val d'Oise Sud et Yvelines Est : nous consulter.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LIVRAISON : Les délais de livraison sont communiqués à titre indicatif. Le client n'est en droit d'annuler sa commande ou de refuser les produits commandés uniquement dans le cas où le retard par rapport à l'horaire prévu initialement dépasse 1 heure. Les frais de livraison sont facturés au client conformément aux tarifs de livraison en vigueur.

COORDONNÉES : Le client est tenu de vérifier lors de sa commande, l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Restaurateur ne pourrait être tenu responsable d'éventuels retards ou erreurs de livraison en cas d'informations erronées ou incomplètes.

CONFIRMATION DE COMMANDE : Toute commande doit obligatoirement faire l'objet d'une confirmation par écrit (télécopie, email...). Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

ANNULATION DE COMMANDE : Toute commande annulée le jour de la livraison se verra facturée intégralement. Aucune commande passée pour le jour même ne pourra être annulée. Aucune commande ne pourra être annulée en cas de force majeure ou en cas d'évènement susceptible d'empêcher la livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique...

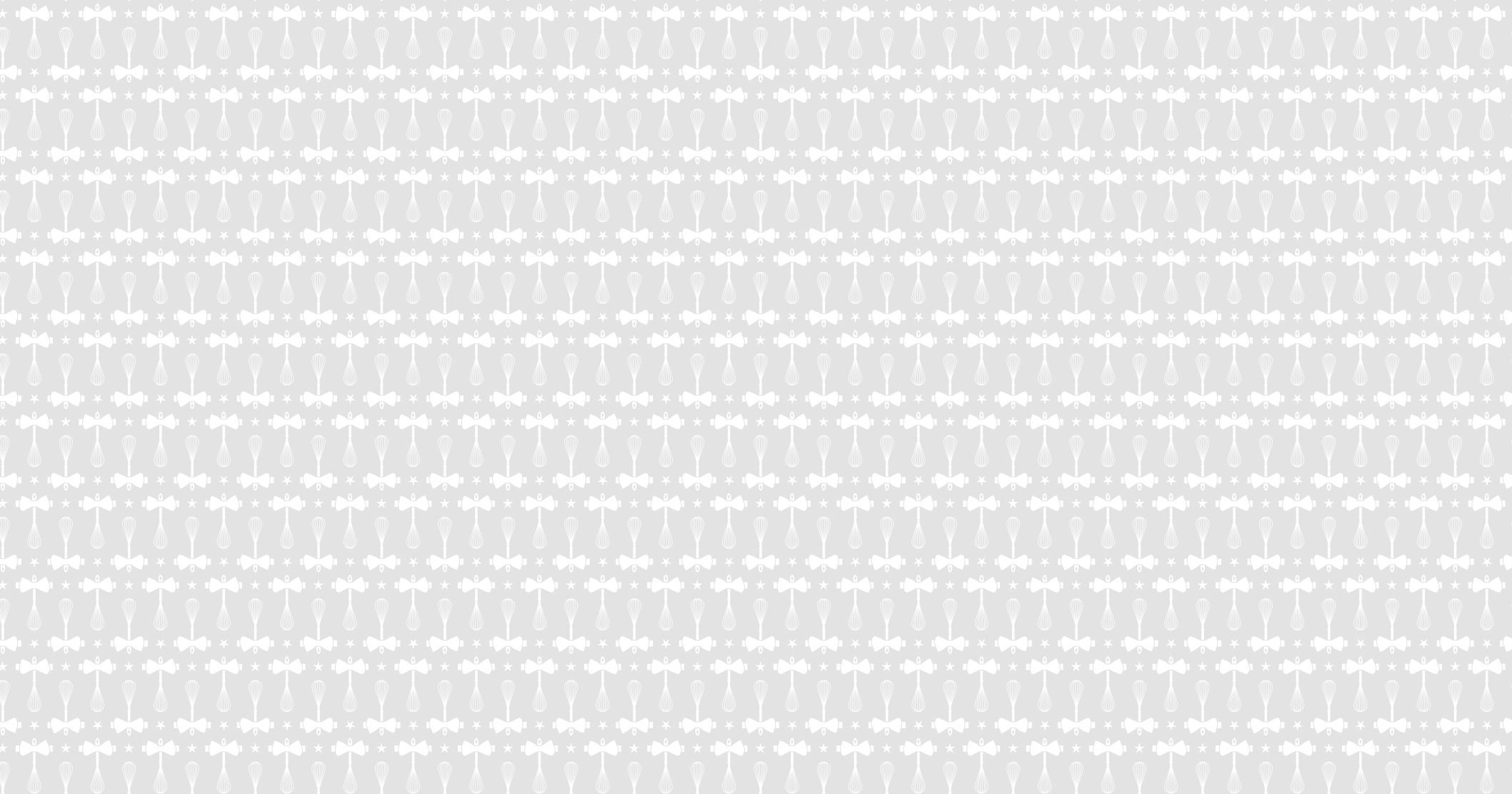
PAIEMENT : L'ensemble de nos prestations est payable à réception de la marchandise. Pour un règlement en compte, contactez notre équipe commerciale qui vous indiquera la marche à suivre ainsi que les éléments à nous retourner. Les règlements par chèque bancaire devront être libellés à l'ordre de la Sarl Restaurateur, dans un délai de 10 jours suivant la date de la facture. Toute somme non payée à la date d'exigibilité entraînera des pénalités de retard ainsi que la cessation immédiate de toute commande en cours ou à venir.

RÉCLAMATION : Toute réclamation ou réserve devra impérativement être signalée sur le bon de livraison pour être prise en compte. Le client est tenu de s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande dès réception de la marchandise.

TVA : Les denrées alimentaires, boissons sans alcool et frais de livraison sont soumis à une TVA de 10%. Les boissons alcoolisées, le matériel de réception et le personnel sont soumis à une TVA de 20%.

HYGIÈNE : Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. Les produits livrés sont destinés à être consommés dans les deux heures qui suivent la livraison ou dans la journée à condition d'être stockés dans un environnement réfrigéré à 4°C. Nous déclinons notre responsabilité dans le cas du non respect de la chaîne du froid après livraison. Restaurateur se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses menus en fonction des aléas d'approvisionnement.

SANTÉ : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées chez la femme enceinte, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Pour votre santé : mangez au moins 5 fruits et légumes par jour, évitez de grignoter entre les repas, pratiquez une activité physique régulière, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.



RESTA**TRAITEUR**

01 75 91 01 71

COMMANDE@RESTAURATEUR.COM

WWW.RESTAURATEUR.COM

