

RESTAUTRAITEUR

COLLECTION AUTOMNE / HIVER



QUI SOMMES NOUS ?

Découvrez Restautraiteur, imaginez une équipe où **chaque membre apporte sa vibe unique**, mixant expérience, jeunesse et créativité. On swingue ensemble en cuisine pour que chaque bouchée soit **une découverte, un sourire, un « waouh »** ! Chez Restautraiteur, on est cool, on est frais, une véritable alchimie de **professionnels aguerris et de jeunes talents créatifs**, tous unis par la même ambition : éveiller vos sens à travers des mets d'exception.

Restautraiteur, c'est l'art de transformer chaque repas en une fête pour vos papilles ! **On ne fait**



pas que de la cuisine, on crée des moments. Que ce soit pour un déjeuner au bureau ou un cocktail chic, nos plateaux repas, lunch box et buffets sont concoctés **avec une touche de magie et un brin de folie.**

Imaginez des saveurs qui dansent la samba dans votre bouche, des couleurs qui éclatent dans votre assiette **comme un feu d'artifice**, et des textures qui jouent à cache-cache sur votre palais. Voilà ce qu'on vous propose chez Restautraiteur. Des créations culinaires des terroirs de France et des cuisines du monde.



★ 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 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



NOS ENGAGEMENTS ÉTHIQUES

Cultiver le goût du responsable... sème l'avenir dans votre assiette !!

Chez nous, l'engagement RSE prend racine dès notre potager. Nous l'avons imaginé, aménagé puis semé de graines et d'amour.



COMPOST HOME MADE - TRI SÉLECTIF ENGAGÉ

FRAICHEUR LOCALE

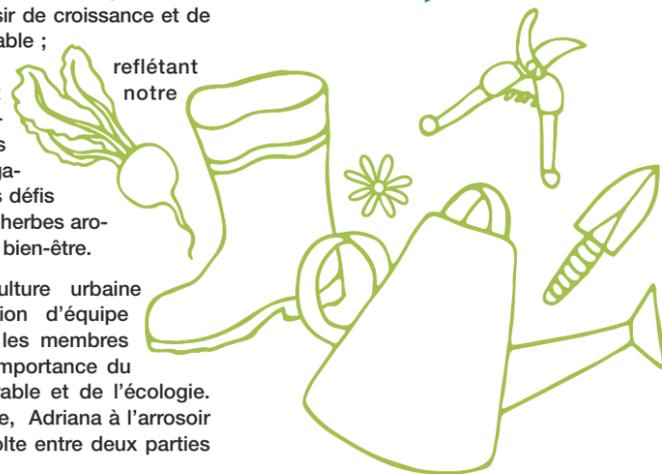


Ce projet d'agriculture urbaine renforce la cohésion d'équipe et sensibilise tous les membres de l'entreprise à l'importance du développement durable et de l'écologie.

C'est un espace où la verdure et la convivialité s'épanouissent ensemble. Dans notre jardin potager, on cultive fruits et légumes de saison qui apportent couleurs et saveurs à nos journées. On y trouve des tomates juteuses, symbole de notre passion et de notre énergie ; des carottes croquantes, représentant notre désir de croissance et de développement durable ;

des salades vertes, reflétant notre flexibilité et notre volonté d'innovation ; et des piments rappelant notre engagement à relever les défis avec audace et des herbes aromatiques pour votre bien-être.

Ce projet d'agriculture urbaine renforce la cohésion d'équipe et sensibilise tous les membres de l'entreprise à l'importance du développement durable et de l'écologie. Sonia à la serfouette, Adriana à l'arrosoir et Mourad à la récolte entre deux parties de pétanque.



NOTRE SOURCING

Le respect de l'environnement... une évidence !

Nos emballages sont conçus dans une démarche RSE by @Solia.



Vaisselle réutilisable et à défaut recyclable, biodégradable et parfois même compostable. Nos contenants sont sélectionnés pour préserver la qualité et la fraîcheur de nos plats.

Choisir Restauraitteur, c'est opter pour une expérience culinaire responsable.

CONDUIRE ÉLECTRIQUE... AGIR ÉCOLOGIQUE !

VROUM VROUM et désormais

... vers un avenir plus vert en intégrant des véhicules électriques dans notre flotte. Adieu, notre empreinte carbone ! Bonjour la mobilité durable. Bornes gratuites, alimentées par notre toiture photovoltaïque. On roule pour un présent plus funky et responsable !



MADE IN FRANCE ... ET LOCAL !

Le MUST HAVE de nos produits, en direct de Rungis, parfois de notre potager et d'une ferme urbaine locale. On mise sur le top du top de la qualité tout en soutenant les artisans et producteurs locaux. C'est notre façon de promouvoir une cuisine authentique qui se ressent dans chaque bouchée !



SOM- MAI- RE

7

PETITS-DÉJEUNERS

De délicieux petits déjeuners gourmands



8

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.



10

SANDWICH BOX

Des déjeuners sur le pouce

Pour vos réunions informelles, découvrez nos sandwichs box. Un moment d'authentique gourmandise composé d'une salade, 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.



12

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) ou Élégante



18

BUFFETS GOURMANDS

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.



22

BUFFETS STREET FOOD

Un repas simple et original

Pour vos réunions informelles, découvrez nos « Buffets Street Food ». 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.



24

PLATEAUX À PARTAGER

Pour partager des moments en toute simplicité

Découvrez notre nouveau concept, à mi-chemin entre le buffet et le cocktail, offrant des pièces raffinées et gourmandes.



26

COCKTAILS

Les réunions festives par excellence

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



30

ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

L'excellence de notre savoir-faire à votre service

- ★ Vaisselle, matériel, mobilier
- ★ Le cocktail déjeuner ou dinatoire
- ★ Le buffet
- ★ Le diner et déjeuner
- ★ Les animations culinaires

26

BOISSONS / CGV

Un petit aperçu de notre cave



LES PETITS-DÉJEUNERS

Commencez votre journée du bon pied avec nos délicieux petits déjeuners gourmands

*Commande minimum 10 personnes

RÉVEIL DOUCEUR

× Assortiment de 3 mini viennoiseries : pains au chocolat, croissants et pains aux raisins

× Café, thé en thermos consignés, eau minérale, jus de fruits Alain Milliat

14 €^{HT} par personne

MATIN GOURMAND

× Assortiment de 3 mini viennoiseries pains au chocolat, croissants et pains aux raisins

× 2 brochettes de fruits et 1 financier ou 1 part de cake

× Café, thé en thermos consignés, eau minérale, jus de fruits Alain Milliat

16 €^{HT} par personne

LE BRUNCH

× Assortiment de mini viennoiseries, pain perdu au caramel, œufs brouillés, bacon, emmental, trio de quinoa et petits légumes, Râpés de choux et carottes senteur d'Asie, Salade de fruits

× Café, thé en thermos consignés, eau minérale, jus de fruits Alain Milliat

18 €^{HT} par personne

PAUSE CAFÉ FRENCHIE

POUR 10 PERSONNES

× 30 gourmandises (macarons, financier...)

× 10 brochettes de fruits

× Café, thé en thermos consignés, eau minérale, jus de fruits Alain Milliat

16 €^{HT} par personne

PAUSE CAFÉ WORLD

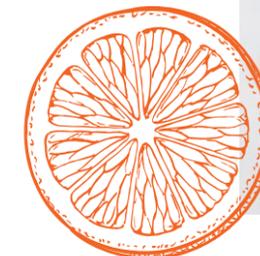
POUR 10 PERSONNES

× 30 gourmandises (Mini muffin, mini brownie...)

× 10 brochettes de fruits

× Café, thé en thermos consignés, eau minérale, jus de fruits Alain Milliat

14 €^{HT} par personne





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.



LUNCH BOX

BOX « CONVIVIALE ÉCO-RESPONSABLE »
Emballage collectif à partir de 10 personnes
Ensemble limitons l'impact sur l'environnement



Sur demande, possibilité de rajouter du fromage : 2 €HT



CURRY GRATIN

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Curry de légumes à l'indienne et mousseline d'asperges
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

17 €HT



CARMINE

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Maxi salade d'endives carmine, feta, pommes, tomates et noix
- × Extrême chocolat

18 €HT



BLANQUETTE DE POULET

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Poulet façon blanquette et riz aux légumes
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

19 €HT

SAUMON

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Saumon au four, penne au blé complet et fondue de poireaux
- × Extrême chocolat

20 €HT

BŒUF PÉKINOIS

- × Riz parfumé aux légumes asiatique
- × Émincé de bœuf pékinois et nouilles de blé aux légumes
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

21 €HT



LUNCH BOX DU CHEF

Une sélection du chef au gré du marché
- Volaille
- Poisson
- Végé / Végan / Sans gluten / Sans lactose

24 €HT

Laissez-vous surprendre !

CREVETTES THÂÏ

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Crevettes thaï, soja et nouilles aux légumes wok
- × Extrême chocolat

22 €HT

ÉMINCÉ DE PINTADE

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Émincé de pintade rôtie, penne au blé complet et légumes d'hiver
- × Salade de fruits d'hiver

23 €HT

PARMENTIER OCÉAN

- × Riz parfumé aux légumes asiatiques
- × Parmentier de cabillaud et saumon, purée de butternut et légumes
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

24 €HT

RÔTI DE BŒUF

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Rôti de bœuf, pommes grenailles et légumes d'hiver
- × Salade de fruits d'hiver

25 €HT

CABILLAUD PAPILOTE

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Cabillaud en papillote, céréales gourmandes, poêlée de poireaux et butternut
- × Extrême chocolat

26 €HT

TAJINE DE VEAU

- × Riz parfumé aux légumes asiatiques
- × Tajine de veau aux légumes et pommes grenailles
- × Salade de fruits d'hiver

27 €HT

NAVARIN DE PINTADE

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Navarin de pintade, pommes de terre, carottes, petits pois et haricots
- × Salade de fruits d'hiver

28 €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 en bois.



SANDWICH BOX

BOX « CONVIVIALE ÉCO-RESPONSABLE »
Emballage collectif à partir de 10 personnes
Ensemble limitons l'impact sur l'environnement



Sur demande, possibilité de rajouter du fromage : 2 €HT



WRAP VEGGIE

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Wrap veggie endives carmine pommes et noix
- × Salade de fruits d'hiver

15 €HT



FOCACCIA CURRY DE LÉGUMES

- × Riz parfumé aux légumes asiatiques
- × Focaccia curry de légumes et feta
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

15 €HT



BAGEL THON MÉDITERRANÉEN

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Bagel thon méditerranéen
- × Extrême chocolat

15 €HT

BAGUETTE POULET INDIEN

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Baguette poulet à l'indienne
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

16 €HT

FAJITAS CREVETTES THAÏ

- × Riz parfumé aux légumes asiatique
- × Fajitas crevettes thaï
- × Salade de fruits d'hiver

16 €HT

BAGEL CREAMY SAUMON FUMÉ

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Bagel creamy saumon fumé
- × Extrême chocolat

16 €HT

BAGUETTE REBLOCHON BRESAOLA

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Baguette reblochon bresaola
- × Salade de fruits d'hiver

17 €HT

BAGEL RÔTI DE BŒUF BBQ

- × Riz parfumé aux légumes asiatique
- × Bagel rôti de bœuf BBQ
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

17 €HT

BAGUETTE SUPRÊME DE PINTADE

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Baguette suprême de pintade
- × Salade de fruits d'hiver

17 €HT

FOCACCIA VEAU A LA PLANCHA

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Focaccia veau à la plancha
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

18 €HT

TRIO FROMAGE

- × Riz parfumé aux légumes asiatiques
- × Trio de fromages : reblochon / comté / chèvre
- × Tour de france (Paris Brest, tropézienne, cannelé)

18 €HT

TRIO GOURMAND

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Trio gourmand : saumon fumé / rôti de bœuf / poulet
- × Trio chocolat (opéra / brownie / fondant au chocolat)

18 €HT



SANDWICH BOX DU CHEF

Une sélection du chef au gré du marché
- Volaille
- Viande
- Poisson
- Végé / Végan / Sans gluten / Sans lactose

16 €HT

Laissez-vous surprendre !





LES PLATEAUX REPAS

Authentiques moments de gastronomie

Pour vos réunions, notre Chef a imaginé d'authentiques moments de gastronomie, alliant subtilement les terroirs de France aux saveurs des cuisines du Monde.

Chaque menu est servi avec des couverts, un pain et un verre.

Choisissez votre éerin... Éco ou Élégant !



LA GAMME ECO ECO

- × Couverts en bois
- × Sel, poivre
- × Un petit pain
- × Recyclable - Biodégradable - Compostable



LA GAMME ÉLÉGANTE

- × Couverts stylisés en inox
- × Verrerie en verre
- × Sel de Guérande, poivre aux cinq baies, condiments
- × Serviette rafraichissante
- × Un petit pain



LES PLATEAUX REPAS

CURRY GRATIN

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Curry de légumes à l'indienne et mousseline d'asperges
- × Sélection de fromages
- × Entremet mangue passion

21 €HT 25 €HT



CARMINE

- × Penne au blé complet
- × Salade d'endives carmine, feta, pommes, tomates et noix
- × Sélection de fromages
- × Cake aux agrumes (citron, orange, pomelos)

22 €HT 26 €HT



BLANQUETTE DE POULET

- × Endives carmine, pommes et noix
- × Poulet façon blanquette et riz aux légumes
- × Sélection de fromages
- × Brioche et caramel au beurre salé

23 €HT 27 €HT



SAUMON

- × Poêlée de champignons et ciblette
- × Saumon au four, penne au blé complet et fondue de poireaux
- × Sélection de fromages
- × Extrême chocolat

24 €HT 28 €HT



BŒUF PÉKINOIS

- × Butternut, châtaignes et cranberries
- × Émincé de bœuf pékinois et nouilles de blé aux légumes
- × Sélection de fromages
- × Flan coco et caramel

25 €HT 26 €HT



CREVETTES THAÏ

- × Saumon fumé et agrumes
- × Crevettes thaï, soja et nouilles aux légumes
- × Sélection de fromages
- × Cheesecake et coulis de fruits rouges

26 €HT 30 €HT



PARMENTIER OCÉAN

- × Crevettes, endives et fruits exotiques
- × Parmentier de cabillaud et saumon, purée de butternut et légumes
- × Sélection de fromages
- × Déclinaison chocolatée (moelleux chocolat, opéra, brownie)

28 €HT 32 €HT



RÔTI DE BŒUF

- × Salade de reblochon et bresaola
- × Rôti de bœuf, pommes grenailles et légumes d'hiver
- × Sélection de fromages
- × Opéra

29 €HT 33 €HT





LES PLATEAUX REPAS



ÉMINCÉ DE PINTADE

- × Poireaux vinaigrette authentique
- × Émincé de pintade rôtie, penne au blé complet et légumes d'hiver
- × Sélection de fromages
- × Salade d'agrumes

27 €HT 31 €HT



CABILLAUD PAPILLOTE

- × Cake chèvre et épinards
- × Cabillaud en papillote, céréales gourmandes, poêlée de poireaux et butternut
- × Sélection de fromages
- × Paris Brest, cannelé, tropéziennne

30 €HT 34 €HT



TAJINE DE VEAU

- × Tatin de légumes
- × Tajine de veau aux légumes et pommes grenailles
- × Sélection de fromages
- × Salade de fruits exotiques

31 €HT 35 €HT



NAVARIN DE PINTADE

- × Mousseline de butternut et magret de canard fumé
- × Navarin de pintade, pommes de terre, carottes, petits pois et haricots
- × Sélection de fromages
- × Rocher noisette chocolat

32 €HT 36 €HT



CÔTÉ TERROIR, CÔTÉ OCÉAN, CÔTÉ ORIGINAL

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

29 €HT



Des saveurs sans limite chez Restaurateur parce qu'on pense à vous avant tout, sur simple demande possibilité :



Des plaisirs sains et savoureux !
PLUS DE LÉGUMINEUSES
PLUS DE RECETTES VÉGÉTALES



PLATEAUX REPAS DU CHEF

- Une sélection du chef au gré du marché
- Volaille
- Viande
- Poisson
- Végé / Végan / Sans gluten / Sans lactose

28 €HT 31 €HT

Laissez-vous surprendre !



LES BUFFETS GOURMANDS

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.



LES BUFFETS GOURMANDS

BUFFET FRAICHEUR

Chaque mois, notre Chef propose un nouveau menu de buffet selon les produits du marché. Inscrivez-vous et recevez notre Lettre Gourmande, ou demandez les menus par téléphone ou par email.

26 €^{HT} par personne

L'HEXAGONAL

- ENTRÉES**
- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
 - × Penne au blé complet

- PLATS**
- × Curry de légumes à l'indienne et mousseline d'asperges
 - × Maxi salade d'endives carmine, feta, pommes, tomates et noix

- FROMAGE**
- × Sélection du fromager

- DESSERTS**
- × Mignardises sucrées du chef
 - × Salade de fruits

25 €^{HT} par personne

LE SAVOUREUX

- ENTRÉES**
- × Endive carmine, pommes et noix
 - × Poêlée de champignons et cebette

- PLATS**
- × Poulet façon blanquette, et riz aux légumes
 - × Saumon au four, penne au blé complet et fondue de poireaux

- FROMAGE**
- × Sélection du fromager

- DESSERTS**
- × Mignardises sucrées du chef
 - × Salade de fruits

27 €^{HT} par personne



LE BISTRONOME

- ENTRÉES**
- × Poireaux vinaigrette authentique
 - × Crevettes, endives et fruits exotiques

- PLATS**
- × Emincé de pintade rôtie, penne au blé complet et légumes d'hiver
 - × Parmentier de cabillaud et saumon, purée de butternut et légumes

- FROMAGE**
- × Sélection du fromager

- DESSERTS**
- × Mignardises sucrées du chef
 - × Salade de fruits

29 €^{HT} par personne

L'EXOTIQUE

- ENTRÉES**
- × Butternut, châtaignes et cranberries
 - × Saumon fumé et agrumes

- PLATS**
- × Emincé de bœuf pékinois et nouilles de blé aux légumes
 - × Crevettes thaï, soja et nouilles aux légumes

- FROMAGE**
- × Sélection du fromager

- DESSERTS**
- × Mignardises sucrées du chef
 - × Salade de fruits

31 €^{HT} par personne



LE GASTRONOME

ENTRÉES

- × Salade de reblochon et bresaola
- × Cake chèvre et épinards

PLATS

- × Rôti de bœuf, pommes grenailles et légumes d'hiver
- × Cabillaud en papillote, céréales gourmandes, poêlée de poireaux et butternut

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Mignardises sucrées du chef
- × Salade de fruits

33 €^{HT} par personne

L'ORIGINAL

ENTRÉES

- × Tatin de légumes
- × Mousseline de butternut et magret de canard fumé

PLATS

- × Tajine de veau aux légumes et pommes grenaille
- × Navarin de pintade, pommes de terre, carottes, petits pois et haricots

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Mignardises sucrées du chef
- × Salade de fruits

35 €^{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 4€^{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 - 250 €^{HT}
Service - Débarrassage)

★ 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.



La livraison et l'installation sont offertes jusqu'à 20 convives



BUFFET DU CHEF
Une sélection du chef au gré du marché

30 €^{HT}

Laissez-vous surprendre !

*Commande minimum 10 personnes. À partir de 20 convives, aide à l'installation 1€/convive



LES BUFFETS STREET FOOD

Un repas simple et original

Pour vos réunions informelles, découvrez nos « Buffets Street Food ». Un moment d'authentique gourmandise composé d'une saladette, d'un sandwich, d'un dessert et de couverts jetables. La livraison et l'installation sont offertes pour chaque commande.



La livraison et l'installation sont offertes jusqu'à 20 convives



BUFFET DU CHEF STREET FOOD

Une sélection du chef au gré du marché

21 €^{HT}

Laissez-vous surprendre !

LE TRADITION

ENTRÉES

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Endives carmine, pommes et noix

PLATS

- × Wrap Veggie
- × Bagel thon méditerranéen

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Mignardises sucrées du Chef

16 €^{HT} par personne

LE DÉLICIEUX

ENTRÉES

- × Penne au blé complet
- × Endives carmine, pommes et noix

PLATS

- × Focaccia curry de légumes et feta
- × Baguette poulet à l'indienne

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Mignardises sucrées du Chef

17 €^{HT} par personne

L'ASIATIQUE

ENTRÉES

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Endives carmine, pommes et noix

PLATS

- × Fajitas crevette thaï
- × Bagel rôti de bœuf BBQ

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Mignardises sucrées du Chef

18 €^{HT} par personne

LE GOURMAND

ENTRÉES

- × Méli-mélo de céréales, lentilles, orge, blé et carottes
- × Endives carmine, pommes et noix

PLATS

- × Baguette suprême de pintade
- × Focaccia veau à la plancha

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Mignardises sucrées du Chef

19 €^{HT} par personne

LE GOURMET

ENTRÉES

- × Penne au blé complet
- × Endives carmine, pommes et noix

PLATS

- × Trio de fromages : reblochon / comté / chèvre
- × Trio gourmand : saumon fumé / rôti de bœuf / poulet

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Mignardises sucrées du Chef

21 €^{HT} par personne

LE TERROIR

ENTRÉES

- × Penne au blé complet
- × Endives carmine, pommes et noix

PLATS

- × Baguette reblochon bresaola
- × Bagel creamy saumon fumé

DESSERTS

- × Salade de fruits
- × Mignardises sucrées du Chef

22 €^{HT} par personne

*Commande minimum 10 personnes. À partir de 20 convives, aide à l'installation 1€/convive



LES PLATEAUX À PARTAGER

Pour partager des moments en toute simplicité

Découvrez notre nouveau concept, a mi-chemin entre le buffet et le cocktail, offrant des pièces raffinées et gourmandes.

« Le Trendy »

pour les audacieux

« Le Old School »

pour les nostalgiques

« Le Healthy »

pour ceux en quête d'équilibre

26 €^{HT}
par personne



LE TRENDY

Pièces subtiles :

- × Brochette de trio tomates mozzarella au pesto et olives
- × Blinis saumon fumé
- × Pince bresaola, parmesan

Pièces gourmandes :

- × Mini cheese burger au cheddar
- × Mini club
- × Mini hot-dog
- × Brownie / cookie / muffin / cake...
- × Salade de fruits

LE OLD SCHOOL

Pièces subtiles :

- × Brochette de magret de canard fumé et figues
- × Pince de radis, crevettes au citron vert et menthe fraîche
- × Briochins crème ciboulette et fines herbes

Pièces gourmandes :

- × Planches de charcuterie et fromage
- × Tropicane / paris brest / cannelé / tarte tatin
- × Salade de fruits

LE HEALTHY

Pièces subtiles :

- × Champignons rôtis à la moutarde
- × Tonnelet courgettes grillées et tapenade
- × Brochette d'abricot confit et comté

Pièces gourmandes :

- × Minis quiches
- × Corbeille de crudités
- × Saladettes bien-être (céréales, légumineuses...)

- × Financier / cakes / mirlitons...
- × Salade de fruits



*Commande minimum 10 personnes. À partir de 20 convives, aide à l'installation 1€/convive



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 gamme sont proposés :

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

★ LE COCKTAIL APÉRITIF

Nombre de canapés et mignardises par convive	COCKTAIL DU QUOTIDIEN	COCKTAIL DU CHEF
× 3 pièces	4,80 € ^{HT}	6 € ^{HT}
× 6 pièces	9,60 € ^{HT}	12 € ^{HT}
× 9 pièces	14,40 € ^{HT}	18 € ^{HT}

Quelques conseils pour réussir son cocktail entreprise

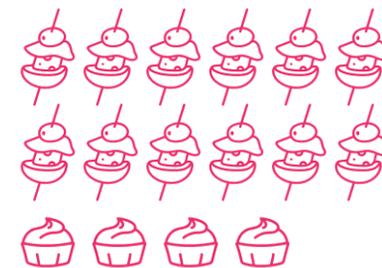
Définissez le type de cocktail selon la durée de votre événement

Selon nos retours d'expérience, en fonction de votre événement nous vous conseillons de compter par personne :

Pour un apéritif d'une heure : minimum 6 pièces salées



Pour un dîner ou un déjeuner d'entreprise de deux heures : minimum 16 pièces (12 salées, 4 sucrées).



★ LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

Nombre de canapés et mignardises par convive	COCKTAIL DU QUOTIDIEN	COCKTAIL DU CHEF
× 16 pièces	25,60 € ^{HT}	32 € ^{HT}
× 20 pièces	32 € ^{HT}	40 € ^{HT}
× 24 pièces	38,40 € ^{HT}	48 € ^{HT}

Quelle quantité d'alcool et de boissons soft prévoir pour son cocktail ?

On vous donne les bases de calcul de notre sommelière à connaître pour vous aider.

L'eau



Prévoyez 1 bouteille pour 4 personnes, s'il fait chaud. Et si vous organisez votre fête sans alcool, prévoyez le double de bouteilles d'eau

En été pensez au bar à jus dans les fontaines à eau, elles feront une belle déco pour créer un bar animation pour vos invités.

*Si vous souhaitez obtenir d'autres conseils ou recevoir en détail notre offre, contactez-nous directement ou sollicitez un devis traiteur entreprise sur notre site, gratuit et sans engagement !

Vin



Prévoyez 1 bouteille pour 5 personnes. Une bouteille de vin blanc, rosé ou rouge contient 6 verres.

Champagne



Prévoyez 1 bouteille pour 3 personnes. Une bouteille de champagne représente environ 6 coupes.

Les Jus de fruits & sodas



Prévoyez 1 bouteille pour 4 personnes

★ 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	2,20 €
Trio tomate mozzarella au pesto et olive	2,20 €
Duo abricot sec et fourme d'Ambert, éclat de noix	2,20 €
Bille de melon de Cavaillon et magret de canard fumé	2,20 €
Mix de billes de mozzarella et cubes de fruits	2,20 €
Cube de saumon mariné, demi-lune de suprême d'orange	2,20 €
Demi-sphère de tomate cerise, magret de canard fumé et tomate confite au sésame	2,20 €
Méli Mélo de comté affiné et voile de bresaola	2,20 €
Roll in de tagliatelle de magret de canard fumé, tomate et courgette croquante	2,20 €
Trio mangue, saumon, crevettes	2,20 €
Duo d'ananas et magret de canard fumé	2,20 €
Bœuf mariné sauce soja et carotte fondante	2,20 €
Pomme fruit rôtie aux épices et chiffonnade de bresaola	2,20 €
Poire fondante et fourme d'Ambert	2,20 €

LES BRIOCHINS	TARIFS HT
Briochins végétariens (crème fromagère nature, ail et fines herbes, tomate, guacamole...)	2,30 €
Crème Dakatine (crème de poulet, cacahuète)	2,30 €
Fromage frais et crevette grillée	2,30 €
Briochins crétois (antipasti, fêta, concombre, tapenade...)	2,30 €
Mini Caesar, poulet et crème de parmesan	2,30 €
Briochins de la mer (crème d'oursin, tarama blanc, rillettes de saumon, crevettes)	2,30 €
Mini chicken burger, sauce BBQ	2,30 €
Mini cheese burger au cheddar	2,30 €
Mini fish burger crème et fines herbes	2,30 €

LES BLINIS / PAIN NORDIQUE	TARIFS HT
Autour de la mer (crevette, Saint-Jacques, thon frais, saumon fumé)	2,20 €
Graine de moutarde violette et bresaola	2,20 €
Mangue et crevette grillée	2,20 €
Pesto et magret de canard fumé	2,20 €
Chutney et lieu grillé	2,20 €
Canard laqué et sa crème de légumes chop suey	2,20 €
Fromage frais et cube de saumon frais mariné aux herbes	2,20 €
Fondue de poireau et Saint-Jacques grillée	2,20 €

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

LES VERRINES SALÉES	TARIFS HT
Crèmeux de brocolis et fenouil aux herbes folles	2,80 €
Mousse de brocolis, de vitelotte et chips de magret	2,80 €
Taboulé aux céréales et crevette marinée	2,80 €
Mousse de mozzarella à l'huile d'olive et pesto, mirepoix de tomate au basilic	2,80 €
Crèmeux de riz safrané et crevettes	2,80 €
Légère de vitelotte, fourme d'Ambert et noix	2,80 €
Piperade de melon de Cavaillon et bresaola	2,80 €
Piperade de tomate, avocat et mangue	2,80 €
Mousse d'avocat et saumon mariné	2,80 €
Mousse de butternut et crumble aux noix	2,80 €
Crème onctueuse de champignons et brunoise de volaille à la carotte	2,80 €
Mini radis garnis au tartare de saumon	2,80 €

LES PETITES PINCES	TARIFS HT
Carotte et crème ail et fines herbes	2,40 €
Tagliatelles de courgette grillée, carotte vapeur et crème de noix	2,40 €
Radis noir, crevette au citron vert et menthe fraîche	2,40 €
Carotte, crème de poulet et ananas	2,40 €
Bresaola et tomate séchée	2,40 €
Radis blanc, Saint-Jacques safranée et coriandre	2,40 €
Pomme granny, mangue et saumon fumé	2,40 €
Betterave jaune crème au fromage de chèvre et miel	2,40 €

LES GOURMANDES	TARIFS HT
Sucette de chèvre frais (noisette, pistache, persil)	2,50 €
Sucette de wrap (saumon et crème d'Isigny, poulet sauce Caesar, poivrons fajitas, bresaola, concombre...)	2,50 €
Cigarette russe garnie aux saveurs fromagères (noix, fines herbes, tomate...)	2,50 €
Cube de tortillas (œuf, pommes de terre, herbes), végétarienne, bresaola, magret fumé ou crevettes	2,50 €
Toastinette de pain de campagne (graine de moutarde, magret fumé, comichons, tartare aux deux saumons, œuf de caille, pavot...)	2,50 €
Maxi penne façon cannelloni farcis (Ricotta, arrabiata...)	2,50 €
Mini club cinq continents (magret crème aux noix, bresaola ricotta, cheddar rosbeef, poulet medina, poulet caramélisé...)	2,50 €
Petit pot tradition piperade de légumes, fromage frais et fleur de bresaola	2,50 €
Mini bouchée feuilleté surprise	2,50 €
Mini cake au chèvre et crème tomate basilic	2,50 €
Orecchiette crème au pesto et parmesan	2,50 €
Mini cannelé au foie gras et croquant de pavot	2,50 €
Mini pita à la libanaise (houmous, coriandre et salade croquante)	2,50 €



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

COCKTAILS SUCRÉS

LES PETITS FOURS	TARIFS HT
Mini tartelettes aux fruits (framboises, fraises, mûres, groseilles, melon, mangue...)	1,80 €
Mini tartelettes crème de citron et zestes de citron vert	1,80 €
Mini tarte praliné (éclats d'amande, de pistache et de pralin)	1,80 €
Financier poires-marmelade	1,80 €
Mini tarte chocolat	1,80 €
Mille-feuille génoise chocolat, crème praliné	1,80 €
Mini cup cake	1,80 €
Mini Paris-Brest revisité	1,80 €
Mini cône de gaufrette et ses mousses légères	1,80 €
Financier crème citron et zeste de Marshmallow grillé	1,80 €
Litchi farcie mousse mangue	1,80 €
Mini tartelette sablée, caramel pointe de sel	1,80 €

LES VERRINES SUCRÉES	TARIFS HT
Crème de citron et crumble	1,90 €
Panacotta à la vanille bourbon et coulis de fruits	1,90 €
Fruits rouges au basilic et crumble	1,90 €
Crème de chocolat Valrhona	1,90 €
Mini salade de fruits	1,90 €
Tiramisu à ma façon (Speculoos, fruits rouges, mangue)	1,90 €
Riz au lait et cubes de mangue	1,90 €
Mousse de Speculoos, éclats de pralin et poudre de cacao	1,90 €
Suprême d'agrumes (orange, pamplemousse et citron vert)	1,90 €
Mousse de fruits exotiques sur brunoise de mangue	1,90 €
Duo de crème vanille bourbon et chocolat noir	1,90 €

* Le minimum de commande au détail est de 50 petits fours et de 10 pièces par variété

LES MACARONS	TARIFS HT
Macarons tradition (vanille, café, pistache, chocolat, citron, framboise)	1,40 €
Macarons prestige (caramel fleur de sel de Guérande, café moka, fruit de la passion d'Équateur, praliné amande noisette du Piémont, vanille de Tahiti, citron d'Italie...)	1,90 €

LES BROCHETTES SUCRÉES	TARIFS HT
Mangue-kiwi	2 €
Abricot-framboise	2 €
Ananas-fraise	2 €
Cubes de granny caramélisés	2 €
Ananas rôti-cake	2 €
Melon-fruits rouges	2 €
Brownie-poire	2 €
Fruits exotiques-noix de coco	2 €
Marshmallow grillé et ananas acidulé	2 €
Litchi et bonbon tagada de notre enfance	2 €

LES « TOUT CHOCOLAT »	TARIFS HT
Carré croquant	1,80 €
Moelleux chocolat citron	1,80 €
Barquette chocolat amandes	1,80 €
Lingot craquant chocolat	1,80 €
Opéra Gianduja	1,80 €
Tartelette Venezuela, chocolat blanc, chocolat noir	1,80 €
Demi macarons, chocolat framboise	1,80 €
Feuillantine Gianduja	1,80 €
Chou chocolat	1,80 €

LES SPHÈRES	TARIFS HT
Mille-feuille fruits rouges, biscuit, crème pâtissière	2,20 €
Sabayon de fruits au citron vert	2,20 €
Crumble de fruits rouges aux éclats de macaron	2,20 €
Les smoothies en folie	2,20 €
Crème de chocolat et éclats de céréales	2,20 €
Velouté de mangue et fruits rouges	2,20 €
Tiramisu mascarpone (senseurs du moment)	2,20 €
Crème de coco, fruits exotiques et cube de kiwi	2,20 €
Compotée de pommes, sablé aux épices et crème fouettée au calvados	2,20 €



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 Restauraiteur 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.

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.

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.

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 Restauraiteur, le buffet est composé d'au minimum deux entrées, deux plats, un assortiment de fromages et deux desserts.



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Détente assurée entre animations et ateliers

Profitez de notre sélection d'animations mises en œuvre par un de nos maîtres d'hôtel, cuisiniers ou pâtisseries (tarif par personne, hors matériel et hors personnel).

* À partir de 50 convives

LES ANIMATIONS SALÉES



ANIMATION FAST GOOD

Animation culinaire USA vous irez à New York avec nous

- × Burgers aux multiples saveurs : cheese burger, veggie burger, chicken...
- × Nos hot-dogs sont proposés avec choix de saucisses : volaille, porc...
- × Sélection d'accompagnements et toppings variés : tomates, oignons frits, concombre, cornichons...
- × Sélection de sauces variées : barbecue, moutarde, mayonnaise, ketchup...

7 €^{HT} par personne

ANIMATION RISOTTO

Autour du risotto : Si tu ne viens pas à l'Italie...l'Italie viendra à toi

- × Risotto à l'encre de sèche et fruits de mer
- × Risotto champignons parmesan
- × Risotto petits légumes et tomates

8 €^{HT} par personne
Option meule de parmesan +3€^{HT}

ANIMATION WOK

Faites voyager vos invités en Asie

- × Sélection d'accompagnements variés pour vos nouilles sautées : bœuf, pousses de soja, poulet, crevettes, poivrons, carottes, shikato, choux chinois...
- × Sélection de différentes sauces : Aigre douce, soja, pimentée...
- × Sélection de toppings variés : ciboulette, oignons confits, coriandre...

8 €^{HT} par personne

ANIMATION PLANCHA

Plancha : Quand la terre rencontre la mer

- × Assortiment de grillades devant vos invités : brochettes de viandes et fruits de mer,
- × Différentes sauces vous sont proposées pour accompagner vos grillades : poivre, bbq, béarnaise, moutarde...
- × Sélection d'accompagnements de saison : pommes de terre, gratins, salade saison...

8 €^{HT} par personne

ANIMATION BAR À PÂTES

Des Pâtes Italiennes sauront séduire tous vos invités. Des modèles variés & une déclinaison de sauces vous permettront de voyager en Italie

Notre chef vous proposera une variété de choix et d'accompagnements : linguine, conchiglie, parmigiano, mozzarella...

Une sélection de sauces sera proposée pour accompagner nos pâtes : pomodoro, basilic, crama...

8 €^{HT} par personne
Option meule de parmesan +3€^{HT}

ANIMATION BAR A TACOS

Découvrez notre bar à tacos mexicain avec nos tortillas de blé personnalisables votre tacos se fera selon vos goûts et sous les yeux de vos invités !

- × Personnalisation de Tacos avec une sélection de légumes et viandes : tomates, poivrons, oignon, bœuf, poulet...
- × Nos tacos sont accompagnés d'une sélection de sauces : Salsa, chili, guacamole

8 €^{HT} par personne



ANIMATION BAR A FOIE GRAS

Une animation raffinée et somptueuse

- × Sélection de foie gras des terroirs de France : foie gras de canard entier, mi-cuit, au poivre, aux épices... fois gras poêlée sous vos yeux !
- × Sélection d'accompagnements variés : pain d'épices, pain brioché, toasts...
- × Sélection de toppings et confitures variés : figues, chutney de mangue, oignons confits et sel de Guérande.

11 €^{HT} par personne

ANIMATION ÉCAILLER

Le banc de l'écailler : Si loin des golfes clairs...mais si près de vous

- × Des fruits de mers sélectionnés par nos écaillers : crevettes, écrevisses, huîtres, palourdes, moules...
- × De nombreux choix d'accompagnements : vinaigre d'échalotes, jus de citron, pain de seigle...

11 €^{HT} par personne

ANIMATION DÉCOUPE DE JAMBON PATA NEGRA

Pata Negra : un jambon pas comme les autres

- × Découpe sur mesure de fines tranches de Sélection Jambon espagnol sous les yeux de vos invités.
- × Accompagnement de minis toasts, du beurre demi-sel, huile d'olive, délicates tomates cerises, billes de mozzarella, pointe de basilic, thym.

19 €^{HT} par personne

LES ANIMATIONS SUCRÉES



ANIMATION FONDUE AU CHOCOLAT

Pour les amoureux du chocolat, le bar fontaine à chocolat est une dégustation gourmande pour les amateurs de sensation gustative.

- × Une fontaine au chocolat à cascades accompagnée de brochettes fruits de saison (mangue, banane, pomme...) afin d'apporter de la fraîcheur et pour plus de gourmandises diverses brochettes de bonbons (chamallow, Banane, Fraise tagada, Ananas...)
- × Possibilité de proposer des ateliers de confections de brochettes de fruits (pomme, banane, fraise, pêche...) ou de bonbons (chamallow, tagada, banane...).

9 €^{HT} par personne

ANIMATION TIRAMISU

Tiramisu, en italien, ça veut dire « remonte-moi le moral »

Découvrez nos tiramisus (speculoos, biscuit café, mangue, fraise, pistache, coco, chocolat)

6 €^{HT} par personne

ANIMATION BAR A YAOURT

Notre bar avec un yaourt 100% naturel réalisé avec des produits frais, pour vos événements healthy et tendances objectif zéro déchet ! a décliner pour vos petits déjeuner

- × Sélection de toppings variés : fruits frais, amandes, noix, oréos, spéculos, noix de coco, céréales muesli, flocons d'avoine...
- × Sélection de nappages variés : chocolat, coulis de fruits, caramel au beurre salé,...

9 €^{HT} par personne

ANIMATION CRÊPES ET GAUFRES

Une bonne manière de redécouvrir les gourmandises d'enfance

Crêpes et gaufres chaudes, préparées devant vous. Vous ne pourrez résister aux différents choix de garnitures gourmandes... chocolat en folie, pépites de sucre, caramel, fruits, chantilly, éclats de céréales, pistaches, amandes...

8 €^{HT} par personne

ANIMATION CUP-CAKES

Cup cakes aux mille saveurs et mille couleurs pour un seul et même plaisir : le vôtre

Notre cuisinier vous préparera des cup-cakes à la demande...

9 €^{HT} par personne

ANIMATION SMOOTHIES

Les smoothies en folie : Des fruits...et des fruits

Découvrez les animations Smoothies et nos cocktails à base de fruits frais préparés devant vos convives.

7 €^{HT} par personne



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 !



TARIFS HT

LES VINS ROSÉS

AOC Saumur × Domaine de Nerleux Saumur BIO	75 CL × 16,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence × « Cuvée Alexandre » Château Beaulieu	75 CL × 18,00 €

LES VINS BLANCS

AOP Coteaux du Pont du Gard × Château d'or & de gueules « A Boire »	75 CL × 14,00 €
AOC Bourgogne × Domaine de Mauperthuis « Les Truffières »	75 CL × 16,00 €
AOC Sancerre × Famille Bourgeois « Grande réserve »	75 CL × 22,00 €

TARIFS HT

LES BOISSONS SOFT

Evian	50 CL × 1,80 €	1 L × 3,60 €
Cristaline	50 CL × 1,20 €	1,5 L × 2,80 €
Badoit	50 CL × 1,80 €	1 L × 3,60 €
Coca Cola	50 CL × 1,80 €	1,25 L × 5,00 €
Coca Cola Zero	50 CL × 1,80 €	1,25 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

IGP Pays d'Hérault × Moulin de Gassac « Guilhem » IGP pays d'Hérault	75 CL × 14,00 €
Côtes du Rhône × Vignobles « Marrenon » Cuvée Le Fleuve Roi 2022	75 CL × 16,00 €
AOC Bordeaux × Vignobles Mouty "Domaines des grands Ormes" BIO	75 CL × 18,00 €
AOP Bourgogne × Domaine JB Jessiaume "Pinot Noir"	75 CL × 22,00 €

LES CHAMPAGNES

Producteur récoltant : Jean Luc Carreau Brut 100% pinot noir	75 CL × 21,00 €	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 × 40,00 €	
Ruinart Blanc De Blancs	75 CL × 77,00 €	

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 × 4,00 €
Bières Contemporaines 33 cl (Gallia, LBF...)	33 CL × 5,00 €
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 €
------------------------------------	-----------------	-----------------

TARIFS HT

CÔTÉ APÉRITIF

Whiskies J&B / Clan Campbell	75 CL × 26,00 €
Whiskies Aberlour 10 Ans / Glenfiddich 12 Ans	75 CL × 32,00 €
Scotch Whiskies Aberlour 15 Ans / Glenfiddich 18 Ans	75 CL × 70,00 €
Bourbon / Blended / Malt / Islay / Highlands / Japon	Nous consulter
Rhum Bacardi / Havana Club	75 CL × 26,00 €
Vodka Absolut / Eristoff Black	75 CL × 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	4,50 €	60,00 €	70,00 €
Cuba Libre / Punch / Sangria			

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	7,00 €
Flûtes à champagne jetables x 10	14,00 €
Location de verres à vin x 24	11,00 €
Location de verres à jus x 40	19,00 €
Location de flûtes à champagne x 40	19,00 €

★ 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, CB et Paypal
- 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 40€^{HT} pour toute commande inférieure à 75€^{HT}. Frais de livraison soir (après 17h), week-end et jours fériés : 60€^{HT}

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

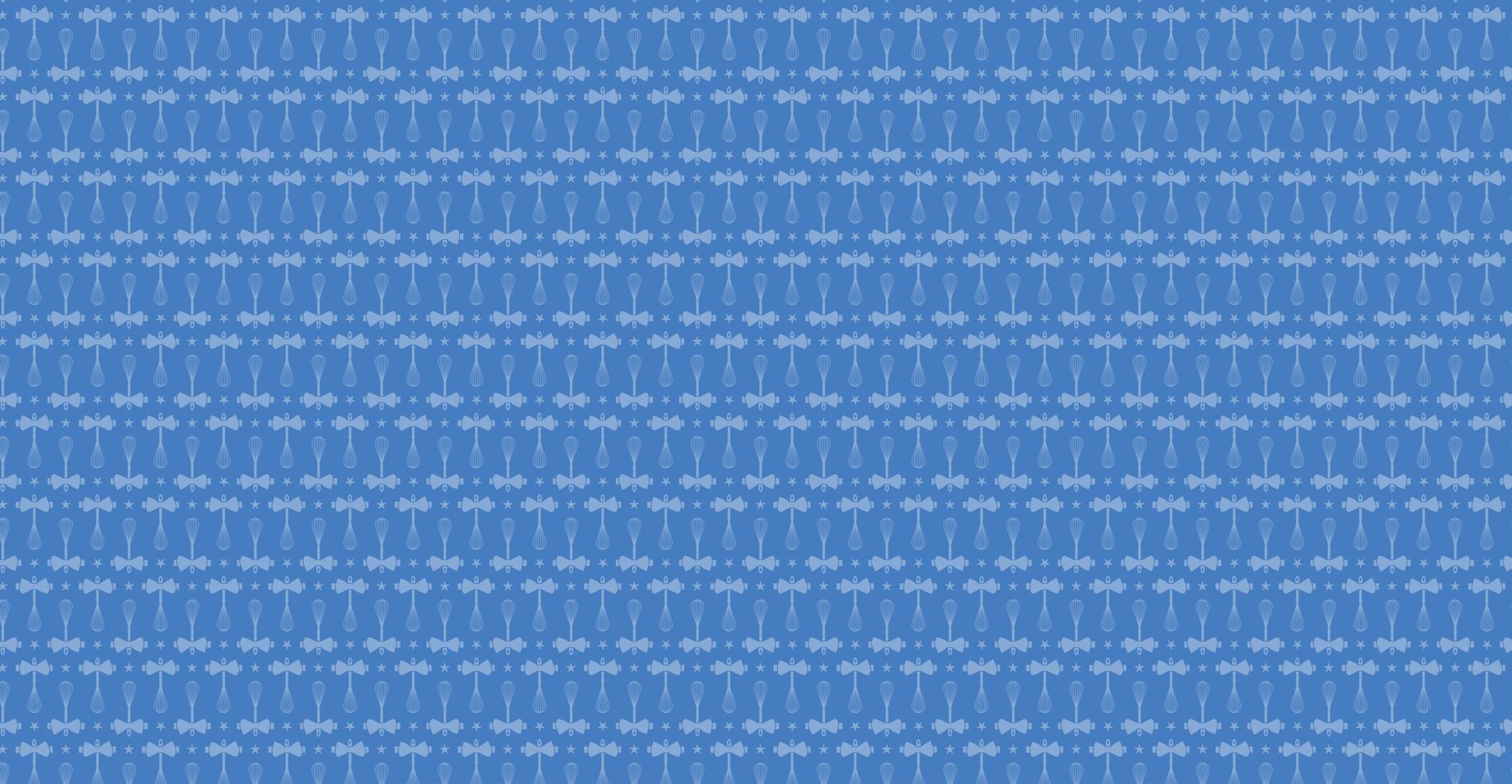
PAIEMENT : L'ensemble de nos prestations est payable à réception de la marchandise. Pour un règlement en compte, contactez notre équipe commerciale qui vous indiquera la marche à suivre ainsi que les éléments à nous retourner. Les règlements par chèque bancaire devront être libellés à l'ordre de la Sarl 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.



RESTAUTRAITEUR

COLLECTION AUTOMNE / HIVER

01 75 91 01 71

COMMANDE@RESTAUTRAITEUR.COM

WWW.RESTAUTRAITEUR.COM