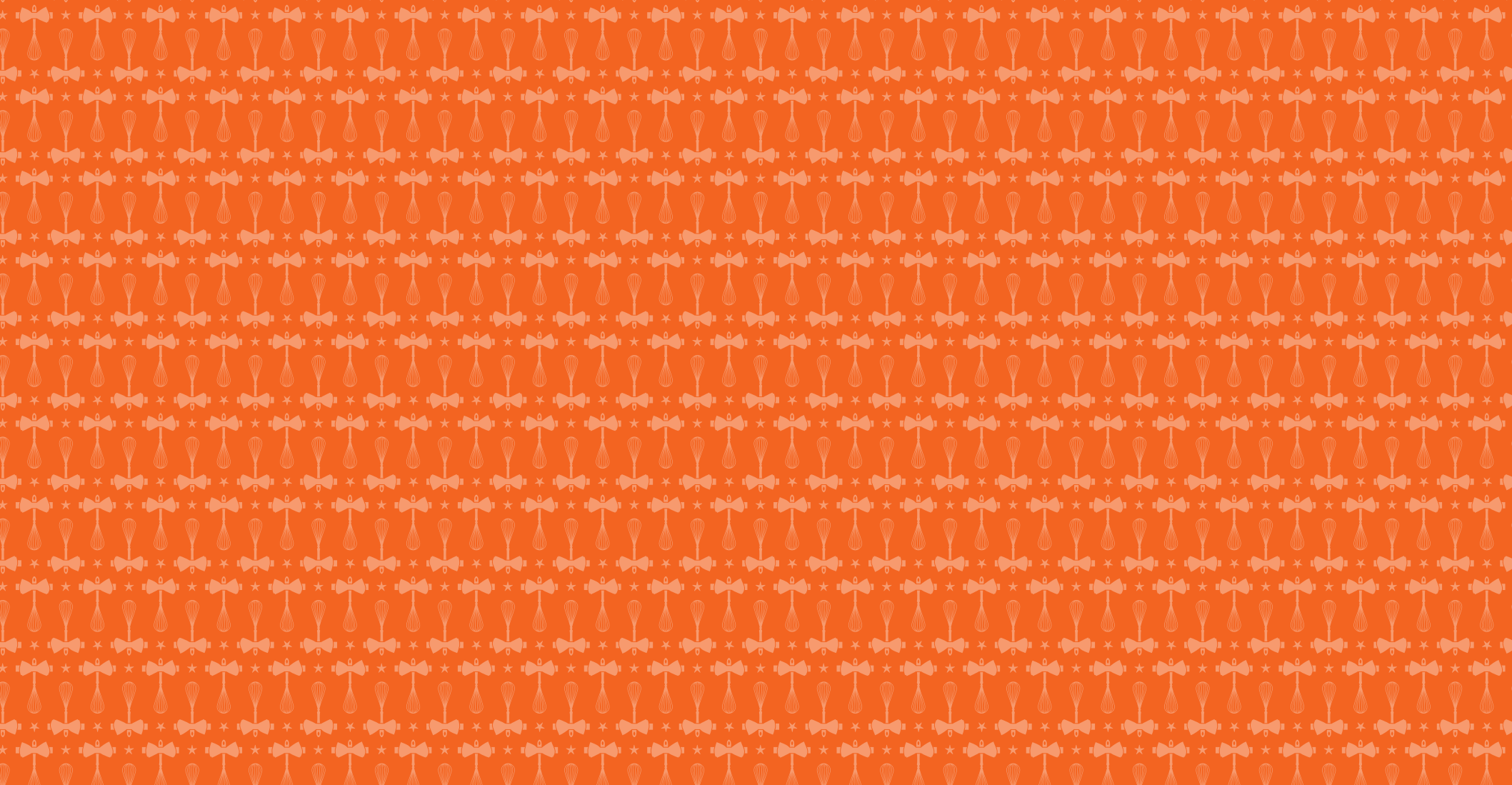
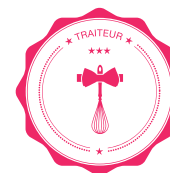




RESTAUT**TRAITEUR**

COLLECTION PRINTEMPS / ÉTÉ



QUI SOM- MES NOUS ?



Découvrez Restaurateur, 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 Restaurateur, 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.

Restaurateur, 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 Restaurateur. Des créations culinaires des terroirs de France et des cuisines du monde.





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

En plus de la carte de saison, chaque mois notre chef compose pour vous 7 nouvelles recettes afin de surprendre vos papilles tout au long de l'année.

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

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

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

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(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**

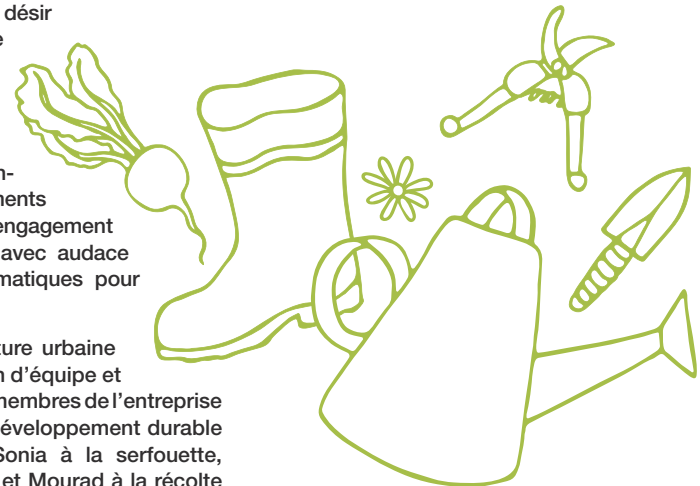
FRAICHEUR LOCALE



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.

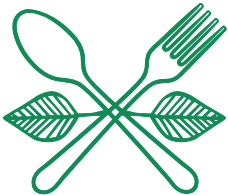




NOTRE SOURCING

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 Restaurateur, 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 mois 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
- ★ Conseils pratiques
- ★ Cocktail à la carte salé
- ★ Cocktail à la carte sucré



30

ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

L'excellence de notre savoir-faire à votre service

- ★ Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire
- ★ Le buffet
- ★ Le dîner et déjeuner
- ★ Les animations salées
- ★ Les animations sucrées

34

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}



PASTA PESTO

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Pasta pesto ricotta, feta et légumes sautés
- × Cake caramel, pêche et abricot

17 €^{HT}



CAESAR SALAD

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Maxi Caesar salad
- × Fondant au chocolat

18 €^{HT}



BUFALA – TOMATES

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Bufala et tomates trois façons
- × Cake caramel, pêche et abricot

19 €^{HT}

POULET RÔTI

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Poulet rôti et pasta pesto ricotta
- × Coco fondant

20 €^{HT}

BŒUF CHIMICHURRI

- × Légumes méditerranéens
- × Effiloché de bœuf chimichurri, blé et julienne de légumes
- × Fondant au chocolat

21 €^{HT}

DOS DE SAUMON

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Dos de saumon, riz et légumes méditerranéens
- × Salade de fruits

22 €^{HT}

COLOMBO DE POULET

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Colombo de poulet mariné, riz aux petits légumes
- × Coco fondant

23 €^{HT}

KEFTA DE BŒUF

- × Légumes méditerranéens
- × Boulettes de bœuf kefta et taboulé oriental
- × Cake caramel, pêche et abricot

24 €^{HT}

VEGGIE DE NOUILLES

- × Légumes méditerranéens
- × Nouilles sautées aux légumes
- × Salade de fruits

25 €^{HT}

FISH AND CHIPS

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Fish and chips, gratin dauphinois et écrasé de petit pois
- × Fondant au chocolat

26 €^{HT}



LUNCH BOX DU CHEF

Une sélection du chef au gré du marché

- Volaille
- Viande
- Poisson
- Végé / Végan / Sans gluten / Sans lactose

24 €^{HT}

Laissez-vous surprendre !



GAMBAS AVOCAT

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Gambas, avocats et agrumes
- × Coco fondant

27 €^{HT}

FILET DE VEAU

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Filet de veau, gratin aux cèpes et mille feuilles de légumes
- × Cake caramel, pêche et abricot

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



FAJITAS COLOMBO POULET

- × Pasta pesto ricotta, légumes sautés
- × Fajitas colombo poulet
- × Fondant au chocolat

15 €HT



BAGUETTE BŒUF CHIMICHURRI

- × Râpés de chou et carottes senteur d'Asie
- × Baguette bœuf chimichurri
- × Coco fondant

15 €HT

FOCACCIA TOMATES ET BUFALA

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Focaccia tomates et bufala
- × Cake caramel, pêche et abricot

16 €HT

BAGEL BRESAOLA PESTO

- × Pasta pesto ricotta, légumes sautés
- × Bagel bresaola pesto
- × Fondant au chocolat

16 €HT

BAGEL SAUMON FUMÉ

- × Râpés de chou et carottes senteur d'Asie
- × Bagel saumon fumé
- × Coco fondant

16 €HT



ROLL SAUMON CREMEUX

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Roll saumon crémeux
- × Cake caramel, pêche et abricot

15 €HT

FOCACCIA RICOTTA - LÉGUMES

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Focaccia ricotta et légumes
- × Salade de fruits

17 €HT

WRAP POULET CAESAR

- × Pasta pesto ricotta, légumes sautés
- × Wrap poulet Caesar
- × Fondant au chocolat

17 €HT

FOCACCIA CREVETTES - AVOCAT

- × Râpés de chou et carottes senteur d'Asie
- × Focaccia crevettes avocat
- × Cake caramel, pêche et abricot

17 €HT

BAGUETTE KEFTA

- × Râpés de chou et carottes senteur d'Asie
- × Baguette kefta
- × Coco fondant

18 €HT

TRIO FROMAGE

- × Pasta pesto ricotta, légumes sautés
- × Trio de fromages (cantal, st maure, pont l'évêque)
- × Salade de fruits

18 €HT

TRIO GOURMAND

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Trio gourmand (saumon, poulet, bœuf)
- × Salade de fruits

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 condiments, un pain et des couverts.

Choisissez votre écerin... 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



*Des saveurs sans limite
chez Restaurateur parce qu'on pense à vous
avant tout ! Sur simple demande, possibilités :*



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





LES PLATEAUX REPAS

BUFALA - TOMATES

- × Pasta pesto ricotta et légumes sautés
- × Bufala et tomates trois façons
- × Sélection de fromages
- × Tiramisu fruits rouges

 23 €HT

 27 €HT



PASTA PESTO FETA

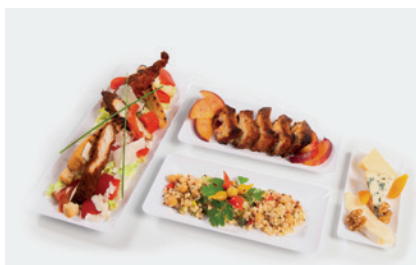
- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Pasta pesto ricotta, feta et légumes sautés
- × Sélection de fromages
- × Fondant au chocolat noir

 21 €HT  25 €HT

CAESAR SALAD

- × Trio de quinoa, dés de poivrons, pois chiches et oignons rouges
- × Caesar salad (sucrine, filet de poulet, croûtons, parmesan)
- × Sélection de fromages
- × Cake caramel, pêche et abricot

 22 €HT  26 €HT



BŒUF CHIMICHURRI

- × Salade de poivrons orientale
- × Effiloché de bœuf chimichurri, blé et julienne de légumes
- × Sélection de fromages
- × Coco fondant

 25 €HT

 29 €HT



POULET RÔTI

- × Bufala et tomates trois façons
- × Poulet rôti et pasta pesto ricotta
- × Sélection de fromages
- × Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche

 24 €HT  28 €HT



SAUMON RÔTI

- × Céréales façon taboulé
- × Dos de saumon, riz et légumes méditerranéens
- × Sélection de fromages
- × Cake caramel, pêche et abricot

 26 €HT  30 €HT



COLOMBO DE POULET

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Colombo de poulet mariné, riz aux petits légumes
- × Sélection de fromages
- × Tiramisu fruits rouges

 27 €HT  31 €HT





LES PLATEAUX REPAS



VEGGIE DE NOUILLES

- × Bufala et tomates trois façons
- × Nouilles sautées aux légumes
- × Sélection de fromages
- × Coco fondant

 29 €HT

 33 €HT



KEFTA DE BŒUF

- × Salade de courgette grillée, feta et fruits
- × Boulettes de bœuf kefta et taboulé oriental
- × Sélection de fromages
- × Fondant au chocolat noir

 28 €HT  32 €HT



FISH AND CHIPS

- × Gambas, avocats et agrumes
- × Fish and chips, gratin dauphinois et écrasé de petit pois
- × Sélection de fromages
- × Lingot tout choco

 30 €HT  34 €HT



GAMBAS AVOCAT

- × Blé au pesto et julienne de légumes
- × Gambas, avocats et agrumes
- × Sélection de fromages
- × Rocher choco noisette

31 €^{HT} 35 €^{HT}



FILET DE VEAU

- × Melon bresaola
- × Filet de veau, gratin aux cèpes et mille feuille de légumes
- × Sélection de fromages
- × Entremet citron, chantilly

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, possibilités :*



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



*Des saveurs sans limite
chez Restaurateur parce qu'on pense à vous
avant tout ! Sur simple demande, possibilités :*



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

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



BUFFET ESTIVAL

ENTRÉES

- × Trio de quinoa, dés de poivrons, pois chiches et oignons rouges
- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie

PLATS

- × Caesar salad (sucrine, filet de poulet, croûtons, parmesan)
- × Bufala et tomates trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

25 €^{HT} par personne

BUFFET SUCCULENT

ENTRÉES

- × Pasta pesto ricotta et légumes sautés
- × Bufala et tomates trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)

PLATS

- × Effiloché de bœuf chimichurri, blé et julienne de légumes
- × Poulet rôti et pasta pesto, ricotta

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

27 €^{HT} par personne

BUFFET BISTRO

ENTRÉES

- × Salade de poivrons orientale
- × Caesar salad (sucrine, filet de poulet, croûtons, parmesan)

PLATS

- × Dos de saumon, riz et légumes méditerranéens
- × Poulet rôti et pasta pesto, ricotta

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

29 €^{HT} par personne

BUFFET EXOTIQUE

ENTRÉES

- × Salade de courgettes grillées, feta et fruits
- × Bufala et tomates trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)

PLATS

- × Boulettes de bœuf kefta et taboulé oriental
- × Nouilles sautées aux légumes

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

31 €^{HT} par personne

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 !



BUFFET ÉPICURIEN

ENTRÉES

- × Bufala et tomates trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)
- × Gambas, avocats et agrumes

PLATS

- × Colombo de poulet mariné, riz aux petits légumes
- × Fish and chips, gratin dauphinois et écrasé de petit pois

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

33 €^{HT} par personne

BUFFET PRESTIGE

ENTRÉES

- × Blé au pesto et julienne de légumes
- × Melon bresaola

PLATS

- × Gambas, avocats et agrumes
- × Filet de veau, gratin aux cèpes et millefeuille de légumes

FROMAGE

- × Sélection du fromager

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × 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 - Service - Débarrassage) 250€^{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 STREET FOOD

Un repas simple et original

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

BUFFET TRADITION

ENTRÉES

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Pasta pesto ricotta, légumes sautés

PLATS

- × Focaccia tomates et bufala
- × Fajitas colombo poulet

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

16 €^{HT} par personne

BUFFET LE GOURMAND

ENTRÉES

- × Trio de quinoa et petits légumes
- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie

PLATS

- × Focaccia ricotta et légumes
- × Wrap poulet caesar

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

19 €^{HT} par personne

BUFFET LE DÉLICIEUX

ENTRÉES

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Trio de quinoa et petits légumes

PLATS

- × Bagel bresaola pesto
- × Roll saumon crémeux

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

17 €^{HT} par personne

BUFFET LE COSMOPOLITAN

ENTRÉES

- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie
- × Trio de quinoa et petits légumes

PLATS

- × Focaccia crevettes et avocat
- × Baguette kefta

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

20 €^{HT} par personne

BUFFET LE SAVOUREUX

ENTRÉES

- × Pasta pesto ricotta, légumes sautés
- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie

PLATS

- × Baguette bœuf chimichurri
- × Bagel saumon fumé

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

18 €^{HT} par personne

BUFFET LE GOURMET

ENTRÉES

- × Pasta pesto ricotta, légumes sautés
- × Râpés de choux et carottes senteur d'Asie

PLATS

- × Trio de fromage
- × Trio gourmand

DESSERTS

- × Assortiment de mignardises
- × Salade de fruits

21 €^{HT} par personne



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 !

*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, à mi-chemin entre le buffet et le cocktail, offrant des pièces raffinées et gourmandes.

pour les audacieux

pour les nostalgiques

pour ceux en quête d'équilibre

pour les amateurs de soleil

pour les explorateurs des océans

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
- × Saladette US (coleslaw)

- × 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
- × Briochin crème ciboulette et fines herbes

Pièces gourmandes :

- × Planches de charcuterie et fromage
- × Saladette Tradi (piémontaise)

- × Tropicézienne / paris brest / cannelé / tarte tatin
- × Salade de fruits



LE HEALTHY

Pièces subtiles :

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

Pièces gourmandes :

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

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



SENTEURS MÉDITERRANÉENNES

Pièces subtiles :

- × Tonnelet de carotte et houmous
- × Briochin caesar
- × Falafel

Pièces gourmandes :

- × Tapenade et Tartinable
(noire, verte, aubergine...)
- × Pain pita, gressins, toastinettes...
- × Saladette Taboulé oriental

- × Mignardises sucrées
- × Salade de fruits



SAVEURS DE L'OcéAN

Pièces subtiles :

- × Blinis Saint Jacques
- × Brochette crevette ananas
- × Briochin thon

Pièces gourmandes :

- × Plateaux poissons fumés
- × Terrine de poisson
- × Saladette rapé de choux

- × Mignardises sucrées
- × Salade de fruits





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



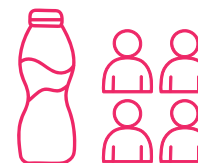
Prévoyez 1 bouteille pour 5 personnes. Une bouteille de vin blanc, rosé ou rouge contient 6 verres.

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

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

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, moult 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

Crémeux 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 €
Crémeux 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

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

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, cornichons, 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 cannellé au foie gras et croquant de pavot	2,50 €
Mini pita à la libanaise (houmous, coriandre et salade croquante)	2,50 €



LES PIÈCES CHAUDES

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

TARIFS HT

3 €
3 €
3 €
3 €
3 €
3 €
3 €
3 €
3 €
3 €
3 €

COCKTAILS SUCRÉS

LES PETITS FOURS

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

1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €

LES VERRINES SUCRÉES

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

1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €
1,90 €

LES MACARONS

Macarons tradition (vanille, café, pistache, chocolat, citron, framboise)
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...)

TARIFS HT

1,40 €
1,90 €

LES BROCHETTES SUCRÉES

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

2 €
2 €
2 €
2 €
2 €
2 €
2 €
2 €
2 €
2 €

LES « TOUT CHOCOLAT »

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

1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €
1,80 €

LES SPHÈRES

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

2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,20 €

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

Contactez-nous : 01 75 91 01 71 - commande@restaurateur.com



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.



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 Restaurateur, 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

USA : Un jour, vous irez à New-York avec nous...

- × Préparation de mini burgers
- × Bagel et wrap

7 €^{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 BAGELS

Comme à New York, retrouvez les fameux Bagels personnalisés à la demande

- × Sélectionnez votre Bagel Sésame, Nature, Pavot ainsi que la composition sur mesure de votre Bagel.
- × Sauces BBQ US, Américaine, cream cheese... ainsi que nos différents ingrédients pour composer le Bagel : Saumon fumé, Pastrami, Emincé de poulet

8 €^{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

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 sauce sera proposée pour accompagner nos pâtes : pomodoro, basilic, crama...

8 €^{HT} par personne

ANIMATION WOK

Faites voyager vos invités en Asie

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

8 €^{HT} par personne

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, boeuf, poulet...

Nos tacos sont accompagnés d'une sélection de sauces : Salsa, chili, guacamole

9 €^{HT} par personne

ANIMATION CRÊPES ET GAUFRES SALÉES

Votre goûter d'enfance revisité...

Crêpes et gaufres chaudes, préparées devant vous. À vous de composer votre recette, avec les différents choix de garnitures gourmandes et surprenantes...

- × Pesto, viandes séchées, parmesan, coulis de poivrons, tapenade, houmous, saumon fumé, crèmes fromagères...

9 €^{HT} par personne

ANIMATION GAMBAS

Autour des Gambas. Grillées, épicées ou sauce aigre-douce

- × Gambas curry au lait de coco, mangue et ananas,
- × Gambas provençales au paprika et fines herbes,
- × Gambas grillées et déglacées au miel d'acacia et jus de citron de Sicile,
- × Gambas sautées sauce aigre-douce et sésame

9 €^{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

BAR À SALADES

Une envie de fraîcheur : Une animation personnalisée, ludique et créative où chaque invité pourra choisir et composer une salade unique selon ses goûts et envies

- × Des produits frais, sains et gourmands en provenance de nos producteurs locaux puis préparés sous vos yeux
- × Différentes variétés de salades et crudités : Viandes, poissons, fruits de mer, Tofu
- × Topping Herbes aromatiques
- × Différentes variétés de sauces

16 €^{HT} par personne

LES ANIMATIONS SUCRÉES



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

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 GOÛTER TRADITION

Parce que le goûter, c'est aussi une affaire de grands

Découvrez nos brioches, pancakes et madeleines gourmandes préparées devant vos convives.

8 €^{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

BAR À FRUITS

Pour les amoureux du Bien-Être, une animation 100% fraîcheur et vitaminée

Compositions de brochettes de fruits ou cornets de fruits de saison personnalisés : Ananas, Fraise des bois, pêche à la menthe, abricot naturel...

Pour accompagner votre bar à fruits, nous vous proposons de nombreux nappages au choix : coulis de chocolat, crème chantilly, éclats d'Oréo, Cookies, feuilles de menthe, noix de coco...

9 €^{HT} par personne

ANIMATION CUP-CAKES

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

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

9 €^{HT} par personne

ANIMATION FONDUE CHOCOLAT

La fameuse fondue tout chocolat pour redécouvrir les accords entre le cacao, les fruits, biscuits, confiseries...

Chocolat au lait et chocolat noir tout chauds vous permettront de sublimer des produits simples, originaux et toujours gourmands (fruits rouges, crispies, tagada, bananes, cakes...).

9 €^{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 ! À 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,...

11 €^{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 !

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 (orange, pamplemousse, multivités)		1 L × 5,00 €
Jus de pommes, jus d'ananas		1 L × 6,00 €
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 × Château Signac « Pliocene »	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 €

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 €

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 × 35,00 €	
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

TARIFS HT

CÔTÉ APÉRITIF

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	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 (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'arrivée 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...

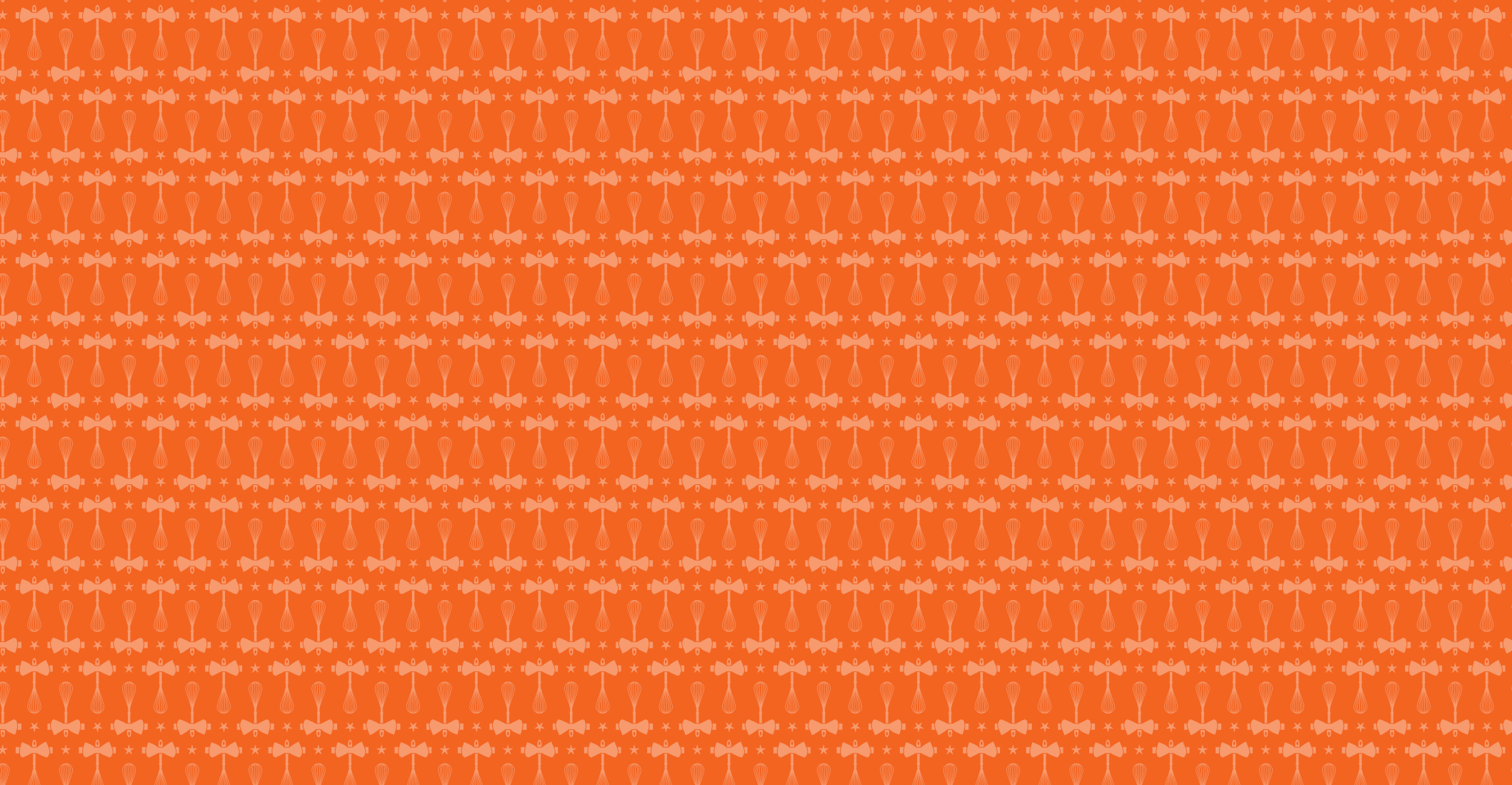
PAIEMENT : L'ensemble de nos prestations est payable à réception de la marchandise. Pour un règlement en compte, contactez notre équipe commerciale qui vous indiquera la marche à suivre ainsi que les éléments à nous retourner. Les règlements par chèque bancaire devront être libellés à l'ordre de la Sarl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

01 75 91 01 71

COMMANDE@RESTAUTRAITEUR.COM

WWW.RESTAUTRAITEUR.COM