



TRAITEUR
ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

Penser, créer, organiser

Où que vous soyez,

Nous sommes à vos côtés

BUFFETS / BARBECUE

COCKTAILS

Plaquette effective à partir du 1^{er} Janvier 2024

LES BUFFETS

(Minimum de 10 personnes)

Buffet

24,00 € TTC/pers

Verrine de tartare de tomate au thon
Taboulé
Salade de penne aux légumes grillés
Rôti de bœuf
Filet de poulet rôti
Condiments
Fromage
Tarte amandine pistache fruits rouges
Pain

Buffet

29,00 € TTC/pers

Salade de penne aux légumes grillés
Salade Asiatique
(Pousses soja, carottes, shiitake,
noix de cajou, pois gourmands, sauce sésame)
Salade grecque
(Courgettes, poivrons, tomates,
feta, olive)
Assortiment de charcuterie italienne, petits oignons
Dos de saumon, sauce tzatziki
Filet de poulet farci pequillos
Rôti de Bœuf, sauce béarnaise
Fromage affiné (4 variétés)
Entremet (à choisir parmi notre sélection)
Pain

Buffet

36,00 € TTC/pers

Verrine Tartare de St Jacques mangue et yuzu
Marbré de foie gras chutney figue
Salade d'aubergine aigre douce
Salade de pois chiches lentilles corail à la menthe
Salade de penne aux légumes grillés
Saumon gravlax, citron jaune
Dos de cabillaud, sauce tzatziki
Filet de poulet farci pequillos
Rôti de bœuf, sauce béarnaise
Fromage affiné (4 variétés)
Entremet (à choisir parmi notre sélection)
Pain

Buffet

26,90 € TTC/pers

Verrine d'œuf poché mini ratatouille
Salade de lentilles petits pois et
menthe
Salade de penne aux légumes grillés
Rôti de bœuf, sauce béarnaise
Filet de poulet farci pequillos
Condiments
Fromage affiné (4 variétés)
Mousse au chocolat
Cheesecake agrumes yuzu
Pain

LE BARBECUE

(Minimum de 30 personnes)

Barbecue

35,00 € TTC/pers

Tomate mozzarella
Salade grecque (Aubergines, courgettes, poivrons, tomates, feta, menthe, huile d'olive)
Salade de penne aux légumes grillés
Brochette de bœuf, poulet, chipolata, merguez
Pickles de légumes
Plateau de fromages (4 variétés)
Entremet
Pain

Les Options

Uniquement avec la formule Barbecue

Les Grillades

Chorizo grillé (50 gr)2,00 € TTC/pers
Côte de bœuf (150 gr)7,00 € TTC/pers
Brochette de gambas (130 gr)4,00 € TTC/pers
Travers de porc mariné (150 gr)3,50 € TTC/pers

Les Accompagnements (150 gr)

Pommes grenailles au thym et à l'ail2,50 € TTC /pers
Pommes écrasées au thym.....3,00 € TTC /pers
Ratatouille3,00 € TTC /pers

LES COCKTAILS

(Minimum 10 personnes)

Plateau de 24 pièces

Foie gras

45,00 € TTC

Lomo ibérique roulé au foie gras
Brochette figue moelleuse au foie gras et physalis

Plateau de 24 verrines

60,00 € TTC

Verrine de caviar d'aubergine, crémeux au poivron rouge et halloumi
Verrine de tartare de saumon à la mangue aux senteurs asiatiques
Verrine Panacotta de chou fleur, gorgonzola et coulis de poivron rouge
Verrine tourteau guacamole tartare de tomate

Cocktail 8 pièces

13,20 € TTC/pers

5 pièces salées

Club au comté et viande des grisons
Lomo ibérique roulé au foie gras
Wrap pastrami, raifort et roquette
Moelleux noir, noix de St Jacques au curcuma
Mini navette, houmous et coriandre

3 pièces sucrées

Macaron
Mini éclair chocolat
Tartelette façon mojito

Cocktail 12 pièces

19,80 € TTC/pers

8 pièces salées

Tortilla poulet tikka
Club au comté et viande des grisons
Lomo ibérique roulé au foie gras
Wrap pastrami, raifort et roquette
Moelleux noir, noix de St Jacques au curcuma
Bouchée de saumon fumé et œufs de poisson
Mini navette, houmous et coriandre
Brochette de Gambas marinée à l'aneth et goutte de poivron

4 pièces sucrées

Macaron
Chou
Cheesecake passion sablé vendéen
Tartelette façon mojito

Cocktail 18 pièces

32,40 € TTC/pers

10 pièces salées froides

Nougat de chèvre et fruits secs
Lomo ibérique roulé au foie gras
Wrap pastrami, raifort et roquette
Toast tartare de cabillaud beurre au piment
d'Espelette
Brochette de Gambas marinée à l'aneth et goutte
de poivron
Bouchée de saumon fumé et œufs de poissons
Sphère de butternut fumé et sablé fleur de sel
Mini navette houmous et coriandre
Verrine de tartare de Saumon à la mangue aux
senteurs asiatiques
Verrine de caviar d'aubergine, crémeux au
poivron rouge et halloumi

3 pièces salées chaudes

Boulette de veau menthe basilic, pignons de pin
Crevette effilé de pomme de terre
Arrancini de gambas

5 pièces sucrées

Verrine chocolat caramel et céréales
Macaron
Chou
Tartelette façon mojito
Coque chocolat blanc crémeux litchi framboise

Plateau de 24 pièces chaudes

38,40 € TTC

Boulette de veau menthe basilic, pignons de pin
Crevette effilé de pomme de terre
Arrancini de gambas
Cigare ricotta épinards

Plateau de 24 pièces chaudes

Fantaisie

42,00 € TTC

Mini Burger
Mini Hot Dog
Mini pita poulet coriandre
Mini panini jambon sec mozzarella

Cocktail 24 pièces

43,20 € TTC/pers

14 pièces salées

Tortilla poulet tikka
Foie gras chocolat, mendiant
Nougat de chèvre et fruits secs
Club au comté et viande des grisons
Lomo ibérique roulé au foie gras
Wrap pastrami, raifort et roquette
Toast tartare de cabillaud beurre au piment d'Espelette
Brochette de Gambas marinée à l'aneth et goutte de
poivron
Moelleux noir, noix de St Jacques au curcuma
Bouchée de saumon fumé et œufs de poisson
Sphère de butternut fumé et sablé fleur de sel
Mini navette houmous et coriandre
Verrine de tartare de Saumon à la mangue aux
senteurs asiatiques
Verrine de caviar d'aubergine, crémeux au poivron
rouge et halloumi

5 pièces salées chaudes

Crevette effilé de pomme de terre
Arrancini de gambas
Boulette de veau menthe basilic, pignons de pin
Cigare ricotta épinards
Samoussa oignon balsamique
5 pièces sucrées
Verrine Chocolat caramel et céréales
Chou
Tartelette façon mojito
Coque chocolat blanc crémeux litchi framboise
Financier chocolat, ganache vanille et noix de pecan

Nos Conditions Générales de Vente

Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions :

Commande

Un devis vous est adressé pour toute commande, ce devis doit nous être retourné signé, daté et revêtu de votre acceptation. La commande n'est définitivement prise en compte qu'à réception d'un acompte. Le nombre de personnes pris en compte pour la facturation est à préciser 15 jours avant la réception.

Obligation

Toute modification ou rectification de commande devra faire l'objet d'un accord entre les deux parties.

Annulation

En cas d'annulation de la part du client dans un délai de 5 jours ouvrables avant la réception, 100% de l'acompte est laissé à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS. L'annulation ne sera prise en compte qu'après réception d'une confirmation écrite signée.

Tarifs

Les tarifs indiqués sur votre commande sont garantis jusqu'au jour de la réception. Les tarifs s'entendent TTC en euro et tiennent compte du taux de TVA applicable au jour de la commande, tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits. La SARL AU PARADIS DES GOURMETS se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Les frais de livraison sont en sus et sont indiqués sur votre devis.

Livraison

Les frais de livraison sont facturés en sus conformément au tarif en vigueur. La livraison est faite à l'adresse et l'heure indiquée sur le devis. Tout retard pour cause réelle et sérieuse (embouteillages notoires, manifestations, grèves, incidents climatiques) ne peut entraîner de dédommagements de la part de la SARL AU PARADIS DES GOURMETS. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

Caution

Une caution peut être demandée en cas de prêt ou location de matériel de réception. Son remboursement sera effectué sous 8 jours ouvrables, après rapport de la SARL AU PARADIS DES GOURMETS ou de la société de location de matériel.

Mise à disposition du matériel

Le client est responsable du matériel. Tout article manquant ou détérioré sera facturé aux tarifs en vigueur. Si prestation avec service Maître d'Hôtel, le matériel sera récupéré le jour de la réception. Sinon le client s'engage à ramener le matériel à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS à la date et heure convenues.

Acompte / Règlement

Les conditions sont les suivantes :

Un acompte de 30 % (J+30 de la prestation) ou 50 % (J-30 de la prestation) du montant total TTC au moment de la validation de la commande, le solde sera à régler au moment du retrait, à la livraison ou à réception de facture. Toute somme non réglée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux d'intérêt légal.

Litige

Tout litige fera l'objet d'un règlement amiable, à défaut le Tribunal compétent sera le Tribunal de VERSAILLES.

Toutes les données confiées à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS sont conservées par celle-ci et ne seront en aucun cas communiqués.

Contactez notre service commercial au
01 39 55 06 63
www.auparadisdesgourmets.fr

Plan d'accès à notre boutique - Show room



39 bis rue de Versailles

78150 LE CHESNAY ROCQUENCOURT

Tel : 01 39 55 06 63

Mail : contact@auparadisdesgourmets.fr

Site : www.auparadisdesgourmets.fr



Et suivez-nous sur