

TRAITEUR ORGANISATION D'EVENEMENTS

Penser, créer, organiser

Où que vous soyez,

Nous sommes à vos cotés

LES COFFRETS REPAS

AUTOMNE HIVER

2025/2026

Tous nos coffrets repas sont livrés avec :

- Une boule de pain
- Un kit couverts recyclables (couverts inox en option)
- Un verre recyclable (verre réutilisable en option)



Dans nos coffrets repas vous trouverez des contenants recyclés, recyclables, biodégradables et même compostables !



Le Retour du Marché

29,50 € HT/pers

(Menu établi selon le marché du chef)

Une entrée
Un plat avec le choix d'un poisson
Ou d'une viande
Fromage affiné
Un dessert

Le St Jacques

30,50 € HT/pers

Finger de Truite, asperges et truite fumée
Noix St Jacques snackées, crémeux comme un
beurre nantais
Quinoa, betterave chioggia et graines de courge
Fromage affiné
Couronne chocolat sarasin



Le Boeuf

31,50 € HT/pers

Œuf mollet en croûte d'herbes, crémeux de
butternut et pickles d'oignon rouge
Faux filet, sauce béarnaise
Salade de pommes de terre aux herbes
Fromage affiné
Entremet spéculos et mandarine



Le Veau

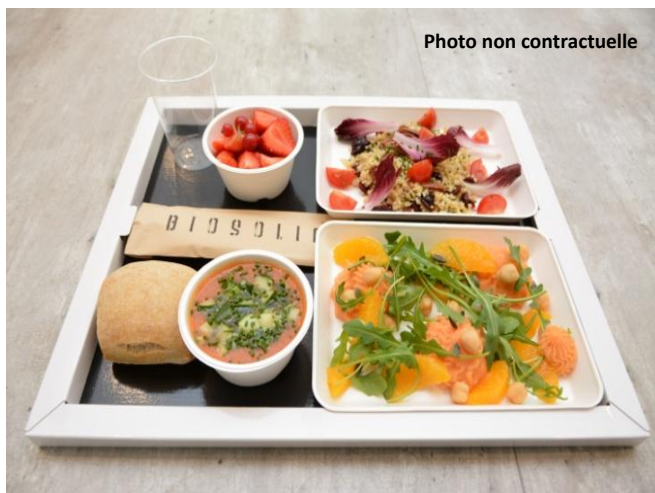
31,50 € HT/pers

Poireau rôti, sauce gribiche
Quasi de Veau, sauce paprika fumé
Petit épeautre aux légumes
Fromage affiné
Paris Brest

Le Volaille

30,50 € HT/pers

Œuf brouillé, saumon fumé, guacamole et blinis
Filet de poulet rôti au satay
Mousseline de patate douce au gingembre et brocolis
Fromage affiné
Finger yuzu, thé vert matcha et mangue fraîche



Le Vegan

29,50 € HT/pers

Salade de pomme granny, kiwi et carotte, à l'huile de noix
Rouleau de printemps végétal
Riz basmati aux shiitake
Perles du japon au lait de coco, mangue fraîche

LES ALLERGENES

REFERENCES	Gluten	Lait	Crustacés	Fruits à coques	Œuf	Céleri	Poisson	Moutarde	Soja	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	Arachide	Porc	Alcool
Le Retour du Marché	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Le St Jacques	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●		●		
Le Boeuf	●	●		●	●	●	●	●			●			●		
Le Veau	●	●		●	●	●	●	●			●			●		
Le Volaille	●	●		●	●	●	●	●		●	●			●		
Le Vegan				●					●	●	●					

Plaquette effective à partir du 1^{er} Novembre 2025

COMMANDE

Minimum de 8 coffrets repas identiques

Commande à passer 48h avant

Notre équipe est à votre écoute du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

Téléphone : 01 39 55 06 63

@ contact@auparadisdesgourmets.fr

LIVRAISON

Les frais de livraison sont facturés en sus

Livraison Le Chesnay-Rocquencourt et Versailles : 20 € HT / 24 € TTC

Livraison autres communes : Tarif communiqué lors de la commande

N'hésitez pas à nous consulter pour tous vos événements
professionnels

Séminaires, Cocktails, Repas, Buffets, Petits-Déjeuners, etc.

Et même pour vos événements privés

Mariage, Anniversaire, Baptême, Communion, etc.

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 de 30 % du montant total TTC de la commande. Le nombre de personne 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 conformément au tarif en vigueur. La livraison est faite à l'adresse et l'heure indiquée sur le bon de commande. 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.

Règlement

Les conditions sont les suivantes :

- un acompte de 30 % du montant total TTC au moment de la validation de la commande, le solde sera à régler au moment du retrait ou à la livraison.

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

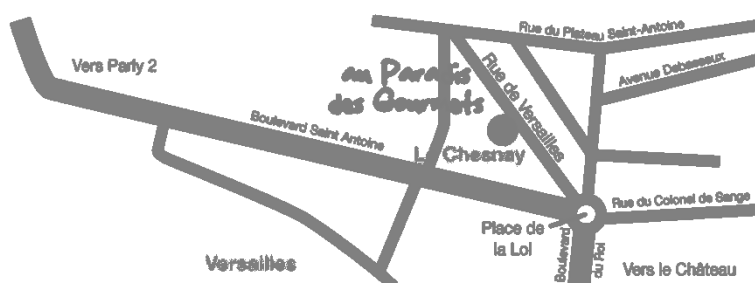
Tout litige fera l'objet d'un règlement amiable, à défaut le Tribunal compétent sera le Tribunal de VERSAILLES.

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