

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 2026

LES BUFFETS

(Minimum de 10 personnes)

Buffet

24,00 € TTC/pers

- Verrine de tartare de tomate au thon
- Taboulé
- Salade de pennes 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 pennes 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 pennes 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 pennes 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 pennes 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'ail	2,50 € TTC /pers
Pommes écrasées au thym.....	3,00 € TTC /pers
Ratatouille	3,00 € 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 feta
Verrine de tartare de saumon à la mangue aux senteurs asiatiques

Verrine tourteau guacamole tartare de tomate

Cocktail 8 pièces

13,70 € TTC/pers

5 pièces salées

Club au comté et viande des grisons

Lomo ibérique roulé au foie gras

Wrap pastrami, raifort et roquette

Moelleux pesto, purée de tomate,
bille de mozzarella

Mini navette, houmous et coriandre

3 pièces sucrées

Macaron

Mini éclair chocolat

Tartelette façon mojito

Cocktail 12 pièces

20,50 € 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

Brochette de magret fumé et patate douce

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

32,90 € 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
- Sablé, tagliatelles de carotte
- 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 feta

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
 - Financier chocolat, ganache vanille et noix de pécan

Plateau de 24 pièces chaudes

Fantaisie

42,00 € TTC

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

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

Cocktail 24 pièces

43,70 € TTC/pers

14 pièces salées

- Tortilla poulet tikka
- Sablé foie gras chocolat
- 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

- Brochette de magret fumé et patate douce
- Bouchée de saumon fumé et œufs de poisson
- Sablé, tagliatelles de carotte

- 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 feta

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
- Mini éclair

- Financier chocolat, ganache vanille et noix de pécan

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.

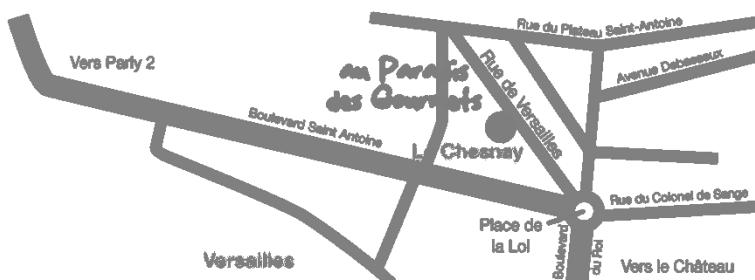
Litige

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 communiquées.

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