



# TRAITEUR ORGANISATION D'EVENEMENTS

Penser, créer, organiser

Où que vous soyez,

Nous sommes à vos cotés

BUFFETS / BARBECUE

COCKTAILS

**Plaquette effective à partir du 1<sup>er</sup> Janvier 2026**

## 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'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

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

43,70 € 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 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 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**

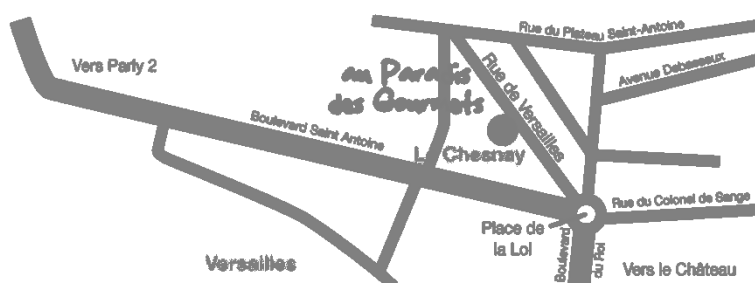
Tout litige fera l'objet d'un règlement amiable, à défaut le Tribunal compétent sera le Tribunal de VERSAILLES.

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](http://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](mailto:contact@auparadisdesgourmets.fr)

Site : [www.auparadisdesgourmets.fr](http://www.auparadisdesgourmets.fr)



Et suivez-nous sur