

---

# CARTE TRAITEUR A EMPORTER ou A LIVRER

*Tarifs applicables à compter du 04-04-2022  
Nos prix sont affichés TTC*

---

L'Atelier vous accompagne également dans l'organisation de vos réceptions  
(Mariages, baptêmes, communions, anniversaires, crémaillères, PACS...)

***N'hésitez pas à nous contacter pour une offre  
personnalisée :***

**☎ 01.34.84.54.96 @ [contact@latelier-traiteur.fr](mailto:contact@latelier-traiteur.fr)**

**l'Atelier**  
T R A I T E U R

---

**Sublimez vos  
Evènements !**

---



**Les offres cocktails sont proposées pour un minimum de 20 personnes**

## COCKTAIL « 6 pièces »

**9.90€/pers.**

### **Créations**

*Liu de foie gras  
Tartelette crème d'artichaut saveur de truffe*

### **Pic's**

*Saumon en gravlax et betterave*

### **Fraîch 'sticks**

*Canette parfum de pêche*

### **Tendances**

*Maki d'écrevisse*

### **Dômes**

*Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan*

## COCKTAIL « 10 pièces »

**14.80€/pers.**

### **Créations**

*Liu de foie gras  
Tartelette crème d'artichaut saveur de truffe*

### **Pic's**

*Saumon en gravlax et betterave*

### **Veggie**

*Duo de carotte & courgette relevé au gingembre confit*

### **Fraîch 'sticks**

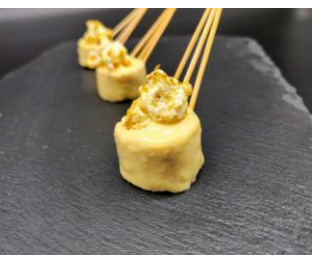
*Canette parfum de pêche  
Volaille pop corn*

### **Tendances**

*Maki d'écrevisse  
Fraicheur de pastèque & crème de chèvre*

### **Dômes**

*Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan  
Dôme de saumon sur crackers au curry*



## **Conseils pour bien choisir votre cocktail**

**Pour une durée de 30 à  
45 minutes**

Prévoir 6 pièces par  
personne

**De 45 minutes à 1H**

Prévoir 8 à 10 pièces par  
personne

**Pour un cocktail faisant  
office de repas**

Prévoir environ 20 pièces  
par personne

**Les offres cocktails  
sont proposées  
pour un minimum  
de 20 personnes**

## COCKTAIL « 20 pièces » salées et sucrées

**30€/pers.**

### Vos 15 pièces salées :

#### **Pic's**

Saumon en gravlax et betterave

#### **Tendances**

Fraicheur de pastèque & crème de chèvre  
Maki d'écrevisse

#### **Dômes**

Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan

#### **Fraîch 'sticks**

Volaille Pop-corn  
Canette parfum de pêche

#### **Veggie**

Duo de carotte & courgette relevé au gingembre confit

#### **French rolls**

French rolls de roquette acidulée et spek dell alto

#### **Mini bun's**

Mini Bun's au crémeux de thon et tomate confite

#### **Club Polaire**

Tomate-mozzarella relevé au pesto

#### **Madeleine**

Madeleine au pesto, petite fève et poivron jaune confit

#### **Mini club x 2**

Mini club sandwich foie gras / granny smith

#### **Box (equiv. 2 pièces/pers)**

Rillette de saumon, tartare de concombre & blinis

### Vos 5 pièces sucrées:

#### **Mignardises assorties**

Tatin  
Citron-vanille  
Chocolat-Framboise  
Framboise-Vanille  
Tout chocolat  
Ambré caramel

#### **Assortiment de mini macarons**

Pistache  
Chocolat  
Framboise  
Café,  
Caramel beurre salé  
Kalamansi

#### **Assortiment de mini brochettes de fruits**

Fruits de saison



**En option vous  
pouvez ajouter un  
plateau de  
fromages  
Et/ou  
un mini plat chaud  
à votre cocktail  
dinatoire**

## Les « mini plat chaud » 6€ par personne

### **Mini plat chaud en cocotte pin (120 grammes)**

Choix unique du plat pour l'ensemble des convives

*Risotto arborio aux cepes*

*Parmentier de Veau à l'ail des ours*

*Volaille potimarron & fenouil rôti*

*Sauté de porc au miel des Yvelines*

*Trio veggie Tikka*

*Duo de saumon et crevettes aux saveurs Thaï (+1€/pers)*

## Les « plateaux »

### **Plateau de charcuteries fines coupées et pains tranchés (49.50€ / plateau)**

Plateau en « food fingers » 800 grammes (prévoir 1 plateau pour environ 15 personnes)

### **Plateau de fromages affinés coupés et pains tranchés (55€ / plateau)**

Plateau en « food fingers » 750 grammes (prévoir 1 plateau pour environ 15 personnes)

**Sélection Ludovic Bisot MOF 2015**



**Nos buffets sont  
préparés pour un  
minimum de 20  
personnes**

**PAIN  
EN  
OPTION  
2.10€ /pers.**

## **FORMULE BUFFET FROID A COMPOSER**

**A partir de 22.05€ / pers.**

### **LES ENTREES**

**(En choisir deux parmi les suivantes)**

*Terrine de campagne et légumes pickles (2.40€)*

*Feuilleté de tomate provençale et oignon confit (3€)*

*Tian de légumes à la tapenade de tomate (3.20€)*

*Soufflé de poissons et homard (3.85€)*

*Gaspachos (4.40€)*

*1/2 Pastèque & tomate & 1/2 concombre coriandre au lait de coco*

*Plateau de charcuteries assorties 100gr/pers. (4.95€)*

*Foie gras mi-cuit à la gelée d'abricots (4.95€)*

*Tartare de saumon Gravlax (6€)*

*Comme une tomate (6.50€)*

*Trompe l'œil aux Saint-Jacques-crevettes et coulis de tomate*

-----

### **SALADES COMPOSEES**

**(En choisir deux parmi les suivantes)**

*Salade de Penne aux courgettes, brocoli & chorizo (1.45€)*

*Nouilles sautées aux saveurs d'Asie (1.65€)*

*Salade de boulgour gourmand aux fruits secs (1.80€)*

*Salade d'oriechiettes, cœur d'artichaut et tomate confite (1.85€)*

*Salade de pommes de terre aux oignons rouges pickles (1.95€)*

*Taboulé vert (2.30€)*

*Salade Feta, concombre, tomates (2.35€)*

*Salade de tomates-mozzarella di bufala au pesto (2.65€)*

**Nos buffets sont  
préparés pour un  
minimum de 20  
personnes**

**PAIN  
EN  
OPTION  
2.10€ /pers.**

## VIANDES ET POISSONS FROIDS

*(En choisir deux parmi les suivants)*

*Filet de poulet jaune mariné à l'indienne (3.10€)*

*Ballottine de volaille rôtie au miel (3.15€)*

*Filet de canette à la pêche rôtie (4.40€)*

*Longe de veau aux échalotes (4.55€)*

*Saumon mariné à la Française (4.90€)*

*Brochette de gambas et poivron aux saveurs d'Asie (5.10€)*

*Tataki de bœuf aux asperges (5.10€)*

## OPTION PLAT CHAUD DU BUFFET

**14€ par personne**

*Dans ce cas il n'est pas nécessaire de choisir de viandes froides  
et il faudra sélectionner uniquement une salade composée  
**(Réchauffage du plat à vos soins)***

*(Choisir un plat parmi les suivants)*

*Pavé de veau jus de veau à l'huile de truffe*

*Filet de canette sauce aux pêches*

*Pavé de saumon sauce thaï*

*Suprême de volaille sauce aux morilles*

*(Choisir une garniture parmi les suivantes)*

*Nouilles sautées aux petites légumes*

*Pomme de terre grenaille rôties au romarin et légumes du moment*

*Gratin de Pomme de terre*

*Boullgour gourmand*

*Sifflet de légumes et tomate confite*

**Nos buffets sont  
préparés pour un  
minimum de 20  
personnes**

**PAIN  
EN  
OPTION  
2.10€ /pers.**

## **FROMAGE**

*(En choisir un parmi les suivants)*

*Brie de Meaux (2.50€)*

*Trio de fromages (3,25€)*

*Brie de Meaux, Ossau iraty et Tomme de Savoie*

*Plateau de fromages affinés 70gr/pers. (5.40€)*

*Sélection Ludovic Bisot MOF 2015*

*Option : Mesclun de salade & vinaigrette aux agrumes (1.70€)*

## **DESSERT Par tranche de 10 personnes**

*(Choisir 1 dessert par tranche de 10 personnes parmi les suivants)*

*Tarte aux pommes Paysanne (29€ / tarte de 10 pers)*

*Salade de fruits de saison (39€ / saladier de 10 pers)*

*Tarte aux fruits de saison (39€ / tarte de 10 pers)*

*Macaron Bisou (55€ / gâteau de 10 pers)*

*Biscuit macaron, framboises fraîches, crème légère*

*Fraisier ou Framboisier (55€ / gâteau de 10 pers)*

*Entremet tout chocolat (55€ / gâteau de 10 pers)*





**Les entrées ou plats à la carte sont à commander pour un minimum de 10 personnes.  
Choix de menu identique pour l'ensemble des convives**

## **COMPOSEZ VOTRE MENU SUR MESURE !**

### **LES ENTREES (9.90€)**

Dôme de saumon fumé, pétales de chiogga parfumées à l'huile d'aneth

Foie-gras en gelée d'abricot, et pousse de shizo

Tartare de thon aux saveurs d'Asie, coulis de poivrons

Foie gras poêlé, risotto de céleri au bouillon Thaï (+1€)

Entrée végétarienne : Salade d'asperges vertes, crues à la croque en sel



#### **Entrée froide :**

Déjà dressée en assiette individuelle

#### **Entrée chaude :**

Déjà dressée en cocotte individuelle

**Réchauffage par vos soins**





### Plat principal :

Livré ou emporté conditionné en barquette aluminium pour réchauffage au four traditionnel et dressage par vos soins.

*NB : Consignes de réchauffage remise avec la commande*



**Les entrées ou plats à la carte sont à commander pour un minimum de 10 personnes.**  
**Choix de menu identique pour l'ensemble des convives**

## LES PLATS

### **Le Canard (15€)**

Filet de canette, pêche rôtie & polenta crémeuse

### **La Volaille (17€)**

Volaille en deux façons, comme un cèpe sur pomme de terre fondante, chou Pak choï & tuile de comté

### **Le Veau (19€)**

Pavé de quasi de veau, jus à la truffe, Raviole aux cèpes et petits légumes

### **Le Bœuf (21€)**

Filet de bœuf et chorizo frit, gaufre crémeuse de morilles, sauce chimichurri

### **La Mer (23€)**

Maki de lotte sauce Thaï et petits légumes

### **Plat végétarien/végétalien (19€)**

Risotto du jardinier (carottes, asperges, fèves) au lait de soja & bouillon de légumes

## LE FROMAGE ET LE PAIN

Plateau de fromages (70g par pers.) Sélection Ludovic Bisot MOF 2015 (5.40€)

Mesclun de salade & vinaigrette aux agrumes (1.70€)

Pain 3 par personne : Fagotin de 3 petits pains individuels (2.10€)

## LES DESSERTS

### Par tranche de 10 personnes

Tarte aux fruits de saison (39€ / tarte de 10 pers)

Macaron Bisou (55€ / gâteau de 10 pers)  
*Biscuit macaron, framboises fraîches, crème légère*

Fraisier ou Framboisier (55€ / gâteau de 10 pers)

Entremet tout chocolat (55€ / gâteau de 10 pers)





**Les formules  
autour d'un plat  
sont à commander  
pour un minimum  
de 20 personnes**

**Choix de menu  
identique pour  
l'ensemble des  
convives**

**A la Toulousaine... Le CASSOULET**

**16 €/personne**

*Haricots blancs, jarret de porc, lard, saucisson, cuisse de canard confite*

**A l'Espagnole... La PAELLA**

**16 €/personne**

*Riz, petits légumes, moules, langoustines, viande (poulet et porc, soupions, chorizo*

**A l'Orientale... Le COUSCOUS ROYAL**

**16.50 €/personne**

*Mouton, merguez, poulet, légumes, semoule, harissa*

**A la française... Le POT AU FEU**

**16 €/personne**

*Plat de côtes, os à Moelle, rond de gîte, pommes de terre, carottes, navets, poireaux, thym, laurier, servi avec sa sauce vinaigrette et son sel de Guérande*

**A la marocaine... Le Tajine**

**16 €/personne**

*Tajine de poulet aux amandes*

**A l'alsacienne... La CHOUCROUTE**

**16,50 €/personne**

*1 Jarret, 1 saucisse de Francfort, 1 saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée  
250 gr de choux, 2 pommes de terre*



**Pour l'ensemble de notre carte ;  
Origine des viandes bovines  
BŒUF : ORIGINE France**

# LIVRAISONS (Selon disponibilité)



## LES LIVRAISONS SE FONT SUR UN CRENEAU DE 2 H

**Entre 0 et 10 kms : 30€ TTC**

**Entre 11 et 30 kms : 60€ TTC**

**Au-delà de 30 kilomètres sur devis**

**Paris Intra-muros 165€ TTC**

**Supplément livraison avant 9H ou après 18H : 50€ TTC**

**Supplément livraison dimanche et jour férié (selon disponibilité): 120€ TTC**

## PERSONNEL DE SERVICE



**Sur devis en fonction des horaires de service : Nous consulter**

**Location de matériel uniquement disponible en complément d'une commande traiteur.**



**La vaisselle sera  
rendue  
« non lavée »  
mais rangée par  
vos soins dans  
les bacs  
correspondants**

**Tout matériel  
manquant, détérioré  
ou cassé suite à la  
réception sera facturé  
au client selon le tarif  
de remplacement**

Un catalogue de  
présentation des arts de  
la table est à votre  
disposition pour toute  
demande additionnelle  
ou personnalisée

## **VAISSELLE**

**BAC de 40 PETITES ASSIETTES RONDE BLANCHE : 15€TTC /BAC**  
**BAC de 25 GRANDES ASSIETTES RONDE BLANCHE : 10€TTC /BAC**  
**BAC de 40 TASSES ET SOUS TASSES A CAFE PORCELAINE BLANCHE : 30€TTC /BAC**  
**BAC de 24 TASSES ET SOUS TASSES A THE PORCELAINE BLANCHE : 15€TTC /BAC**

## **COUVERTS**

**JEU de 3 COUVERTS DE TABLE en INOX : 1.20€ TTC /jeu 3 couverts  
(1 fourchette et 1 couteau de table et 1 cuillère a entremet)**  
**JEU de 2 COUVERTS supplémentaires : 0.80€TTC /jeu 2 couverts  
(1 fourchette et 1 couteau a entremet)**  
**CUILLERES A CAFE (ou autre couvert supplémentaire) : 0.40€TTC /couvert**  
**JEU de 25 COUVERTS DE SERVICE en INOX : 21€  
(10 fourchettes de service +10 cuillères de service et 5 couteaux de table de service)**

## **VERRERIE**

**BAC DE 24 VERRES A EAU A PIED GALA : 12€TTC/BAC**  
**BAC DE 24 A VIN ROUGE OU VIN BLANC GALA: 12€TTC/BAC**  
**BAC DE 40 VERRES TUMBLER (cylindrique) : 20€TTC/BAC**  
**BAC DE 40 FLÛTES GALA : 20€TTC/BAC**

## **AUTRES**

**BAC DE GLACE A RAFRAICHIR 20 kg : 34€ TTC/BAC**

**Ces tarifs sont hors frais d'acheminement au labo par notre loueur (+35€ par commande).**  
**Livraison et reprise du matériel a domicile ou sur site de réception en supplément**

*Le matériel doit être vérifié à la livraison, nous nous engageons a re-livrer le matériel manquant ou détérioré. Toute réclamation a posteriori ne pourra plus être prise en compte*

*Toute attente a la livraison ou à la reprise ou toute contrainte d'accès non signalé (par exemple escalier) sera facturée en supplément*



**Location de mobilier et nappage uniquement disponible en complément d'une commande traiteur.**

## **MOBILIER**

**TABLE GUERIDON DIAMETRE 70 : 10€TTC/table**  
**TABLE DIAMETRE 135 (pour 4 à 6 personnes): 14€TTC/table**  
**TABLE DIAMETRE 150 (pour 8 à 10 personnes) : 16€TTC/table**  
**TABLE RECTANGULAIRE 200\*100 : 20€ TTC/table**  
**TABLE HAUTE MANGE DEBOUT croisé sans nappage : 39€ TTC/table**

**CHAISE CAPITONNEE EN VELOURS NOIR, ROUGE ou TAUPE : 5€TTC/chaise**  
**CHAISE NAPOLEON : 8€TTC/chaise**  
**CHAISE en PLASTIQUE BLANC (Fixe Festival ou Pliante Deauville): 3.90€TTC/chaise**

## **NAPPAGE**

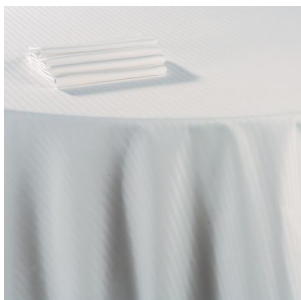
**NAPPE COTON BLANC RAYÉ 180\*180 pour guéridon 70: 14€TTC/nappe**  
**NAPPE COTON BLANC UNI 210\*210 pour table 120 : 16€TTC/nappe**  
**NAPPE COTON BLANC UNI 240\*240 pour table 150: 19€TTC/nappe**  
**NAPPE COTON BLANC RAYÉ 350\*180 pour TABLE RECTANGULAIRE 200\*100: 28€TTC/nappe**  
**SERVIETTE COTON BLANC UNI: 1.30€TTC/serviette**  
**SERVIETTE COULEUR: 2€TTC/serviette**

*Autre mobilier ou nappage : Nous consulter*

**Ces tarifs sont hors frais d'acheminement au labo par notre loueur (+35€ par commande).**  
**Livraison et reprise du mobilier a domicile ou sur site de réception en supplément**

*Le matériel doit être vérifié a la livraison, nous nous engageons a re-livrer le matériel manquant ou détérioré. Toute réclamation a posteriori ne pourra plus être prise en compte*

*Toute attente a la livraison ou à la reprise ou toute contrainte d'accès non signalé (par exemple escalier) sera facturée en supplément*



L'ACCEPTATION DU  
DEVIS OU DE TOUTE  
COMMANDE ENTRAINE  
L'ACCEPTATION DES  
PRESENTES  
CONDITIONS  
GENERALES SANS  
RESTRICTION NI  
RESERVE

**COMMANDE et DELAI** Toute réservation téléphonique doit être suivie d'une confirmation écrite par mail ou courrier et d'un acompte de 30% par virement ou chèque. Le versement de l'acompte vaut pour acceptation ferme de la commande.

La commande doit être passée au plus tard 1 semaine avant la date de livraison sous réserve de notre disponibilité. Pour des raisons d'organisation, aucune modification ou diminution de quantité ne pourra être apportée passé un délai de 7 jours avant la date de livraison.

**ANNULATION** Toute annulation de commande doit être effectuée par écrit et entraîne la perte de l'acompte versée.

Le règlement intégral de la prestation sera facturé pour une annulation a moins d'une semaine avant la date de livraison.

**TARIFS** Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Une facture correspondant au montant T.T.C. de la prestation fournie sera établie et remise au client au moment de la réception de la commande sur demande de celui-ci. Aucun escompte ne peut être consenti sur le montant de cette facture.

**TVA** La TVA appliquée sur cette carte, avec produits traiteur livrés ou emportés, est au taux de 5.5%. Si un service lié à la vente de nourriture est ajouté (type fourniture de matériel ou personnel de service), l'ensemble serait considéré comme un service de restauration sur place et une T.V.A. de 10 % serait alors appliquée. Hors boissons alcoolisées (TVA 20%) Toute modification de TVA suivant la législation sera appliquée à la date de livraison.

**PRIX** L'Atelier Traiteur se réserve le droit de modifier à tout moment le prix de ses produits en fonction du cours des matières premières et selon les conditions économiques. En cas de rupture de stock sur un de nos produits, nous nous efforcerons de vous proposer l'équivalent et la facturation sera éventuellement adaptée.

**PRODUITS** Les livraisons sont effectuées par nos soins en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 et 4°C. Les produits sont ensuite à conserver entre 0 et 4°C par le client. Il appartient à celui-ci de s'assurer que des moyens techniques sont à sa disposition pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. L'Atelier traiteur ne sera pas responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (notamment suite à un défaut de réchauffage ou de stockage). Les produits doivent être consommés le jour de la livraison.

## ALLERGENES

Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disposition du client à sa demande. Outre les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

**LIVRAISON** Les délais prévus pour la livraison d'une commande sont donnés à titre indicatif. Toutefois les retards ou avances éventuels dans l'horaire prévu inférieurs à 2 heures ne donnent pas le droit au client de refuser la marchandise, d'annuler la commande ou de demander des dommages et intérêts.

Tout retard de livraison dus a des éléments extérieurs (conditions climatiques, grèves etc) n'engagera pas la responsabilité de l'Atelier traiteur

Les produits doivent être vérifiés à la livraison (contenu et quantité). Aucune réclamation ne sera reçue a posteriori et aucun remboursement ne sera effectué. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être ni reprise ni échangée.

**REGLEMENT** Le règlement du solde de la facture sera demandé à la livraison faute duquel la commande ne sera pas laissée au client. Aucun délai de règlement ne sera accordé.

**CAUTION** Une caution sera demandée pour les plats, vaisselles et le matériel laissés au client. Elle sera restituée au client lorsque celui-ci redéposera le matériel dans nos locaux.

**FORCE MAJEURE** L'Atelier Traiteur est dégagé de plein droit des obligations, sans paiement d'indemnité d'aucune sorte, en cas d'évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur. L'acompte versé resterait acquis et un avoir (valable sur une durée de 12 mois suivant son émission) correspondant au montant de l'acompte versé serait émis et adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

**LITIGE** Tout litige pouvant s'élever dans l'interprétation des présentes conditions générales pourra être soumis à un arbitrage et, en cas de désaccord, aux juridictions compétentes mandatées par notre société.