



CARTE

PLATEAUX REPAS

PRINTEMPS-ETE 2024

**Tous nos repas sont livrés avec des couverts, serviette et verre jetable
100% biodégradable.
Contenant micro-ondable.**



Entrée, plat & sa garniture, fromage & dessert
Pain inclus



Renseignements & Commandes :

7, rue de Rochefort - 78120 Clairefontaine-en-Yvelines
Tél. : 01 34 84 54 96 - Mail : contact@latelier-traiteur.fr
www.latelier-traiteur.fr

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

Commande de 5 plateaux minimum

Menu identique par
tranche de 5 plateaux
mini

**LIVRAISON EN
SUPPLEMENT**

Tarifs HT



**En cas de
commande de
dernière minute,**
(au plus tard la veille
avant midi et selon le
planning de livraison)

**Nous vous
proposerons le
MENU DU JOUR**

MENU DU JOUR 22 €

Toujours élaboré avec des produits frais et selon le marché du jour, il sera composé avec soin par notre chef !

MENU «SOLEIL ITALIEN» 22 €

Multicolore de tomates et mozzarella Buffala au pesto

Filet de poulet rôti & orecchiettes d'artichauts poivrades et tomates confites

Ricotta & sucrine croquante

Tiramisu aux fruits rouges

MENU « SAVEUR » 22 €

Feta & tagliatelles de courgettes parfumées à la menthe

Rouleau de limande Teriyaki & riz Thaï aux petits légumes

Brie de Meaux et sucrine croquante

Sablé citron meringué

MENU « ETE GOURMAND » 23 €

Wrap croustillant façon César

Saumon sauce vierge & boulgour gourmand

Tomme de Savoie & verdurette

Tropézienne

MENU « FRAICHEUR » 23 €

Tiramisu de petit-pois/menthe, carpaccio de fenouil

Filet de Merlu poivronade & taboulé verdé

Comté & verdurette

Finger chocolat

**Commande de 5
paniers minimum**

Contenu de menu
identique par tranche
de 5 plateaux mini

**LIVRAISON EN
SUPPLEMENT**

Tarifs HT

MENU « EPICURIEN » 24 €

Tartare de saumon gravlax, fraise et avocat

Faux filet rôti, pommes grenailles et béarnaise

Sainte Maure de Touraine & sucrose croquante

Tartelette aux framboises

MENU « BISTRO » 24 €

Œufs mimosa et truite fumée

Filet de canette à la pêche rôtie & crémeux de patates douces

Camembert & sucrose

Assiette gourmande (macaron, chou, brochette de fruits)

Pour toute demande de menu spécifique (Végétarien, Végétalien etc...) merci de nous le mentionner et le chef adaptera le menu choisi en fonction !

NOUVEAU « POUR ACCOMPAGNER »

Plateau de 4 pièces cocktails 7 €

Fraicheur de Pastèque, crème de chèvre ; Melon-mozzarella pointe de basilic ; Gambas, confiture de tomate ; Canette yakitori ananas rôti.



CARTE DES BOISSONS

NB : Si vous souhaitez un choix plus large de boissons (Autres vins à la carte, softs...), n'hésitez pas à nous en faire la demande.



BOISSONS SOFTS

Bouteille d'eau plate (petit modèle) :	1.50 €
Bouteille d'eau plate (1.5l) :	2.50 €
Bouteille d'eau gazeuse (petit modèle) :	1.60 €
Bouteille d'eau gazeuse (1.5l) :	2.60 €
Bouteille de Coca-cola (1.25l) :	5.15 €
Nectar de fruits Alain Milliat (1L) :	8.40 €
Thermos de café pour 10 pers. (avec sucre, 10 tasses gobelets et agitateurs & thermos non récupérable)	23 €
Thermos de Thé pour 5 pers. (avec sucre, 5 gobelets jetables et agitateurs & thermos non récupérable)	15 €

BOISSONS ALCOOLISEES

<u>Vin blanc (75cl):</u>	
Or de Lassime :	10 €
<u>Vin rouge (75cl) :</u>	
Cuvée Rambaud - Bordeaux	10 €
<u>Vin rosé (75cl) :</u>	
Fleur de Lassime :	10 €
<u>Bulles (75cl) :</u>	
Crémant de Bordeaux	12.90 €
Champagne Brut cuvée J-G. Chrétien ou équivalent	25 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DIVERS

Tir bouchon :	9 €
---------------	-----

CONDITIONS GENERALES DE VENTES DES PANIERS REPAS



Commande

Minimum de commande : 5 paniers identiques (contenu par tranche de 5 identiques minimum) Compositions des paniers : Les contenus ne sont pas interchangeables

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

En cas de commande au plus tard la veille avant midi, si le planning de livraison le permet, un plateau du jour vous sera proposé.

Un bon de commande dûment complété est à nous retourner par mail. La commande n'est validée qu'à réception d'un mail de confirmation de notre part

Les coordonnées de livraison et de facturation doivent être clairement indiquées.

Nous consulter pour vos demandes spécifiques.



Livraison

La livraison est en supplément et tarifée en fonction du nombre de paniers repas commandés, dans un périmètre de 30Kms hors Week end et jours fériés. Au-delà de 30kms, nous consulter pour la tarification.

Les heures de livraison sont données de façon indicative dans un créneau de 2 heures.

L'atelier traiteur ne pourra être tenu responsable pour un retard de livraison du a des circonstances exceptionnelles. (Accident, bouchon, grève, intempéries, manifestation...)

ANNULATION

Annulation

Toute annulation 48H avant la livraison entraînera la facturation intégrale de la commande.

TVA à appliquer

Les produits de fabrication traiteur livrés ou emportés avec présomption de consommation immédiate (ex : coffrets repas) supportent une TVA à 10%. Les boissons alcoolisées supportent une TVA à 20%.

