
CARTE TRAITEUR A EMPORTER ou A LIVRER

*Tarifs applicables à compter du 02-04-2024
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

l'Atelier
T R A I T E U R

**Sublimez vos
Evènements !**





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 « 6 pièces »

9.30€/pers.

Dômes

Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan

Pic's

*Saumon en gravlax et betterave
Fraîcheur de Pastèque et crème de chèvre*

Fraîch 'sticks

Canette yakitori ananas rôti

Créations

Melon-mozzarella & pointe de basilic

Tendances

Gambas bleuet confiture de tomate

COCKTAIL « 10 pièces »

15.70€/pers.

Dômes

Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan

Créations

*Tartelette artichaut truffé
Melon-mozzarella & pointe de basilic*

Pic's

*Saumon en gravlax et betterave
Fraîcheur de Pastèque et crème de chèvre*

Fraîch 'sticks

*Canette yakitori ananas rôti
Volaille pop corn
L'œuf de caille façon mimosa*

Tendances

Gambas bleuet confiture de tomate

Veggie

Radis petit pois menthe au wasabi

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



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

COCKTAIL « 20 pièces » salées et sucrées

31.95€/pers.

Vos 15 pièces salées :

Pic's

Fraîcheur de Pastèque et crème de chèvre

Tendances

Gambas bleuet confiture de tomate

Créations

*Tartelette artichaut truffé
Melon-mozzarella & pointe de basilic*

Dômes

Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan

Fraîch 'sticks

*Canette yakitori ananas rôti
L'œuf de caille façon mimosa*

Mini bun's

Mini Bun's de volaille à l'estragon

Mini Wrap

Croustillant façon César

Domino club

Club saumon et iceberg croquante

Moricette

Pastrami, moutarde Américaine, oignons frits et confits

Mini club

*Mini club sandwich foie gras / pomme granny
Club polaire Tomate-mozza relevé au pesto*

BOX (equiv. 2 pièces/pers)

Rillette de saumon, tartare de concombre & blinis

Vos 5 pièces sucrées:

Déclinaison de Délicatessen

*Lil Mango
Fraise basilic & riz soufflé
Pina Colada
Finger tout choco*

Les Chou« choux »

*Chocolat
Café
Framboise
Mangue passion
Pistache*

Assortiment de mini macarons

*Pistache
Chocolat
Framboise
Café,
Caramel beurre salé
Kalamansi*

Assortiment de mini brochettes de fruits

Fruits de saison

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 aux asperges saveur de truffe

Parmentier de veau à l'ail des ours

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 (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

LES ENTREES

(En choisir deux parmi les suivantes)

Terrine de campagne et légumes pickles (2.90€)

Finger de ricotta, fraîcheur de fenouil et mini poire d'été (3.50€)

Soufflé au homard & émietté de poisson blanc (3.50€)

Poireau à la Milanaise (4.15€)

(A la Milanaise : Parmesan, œuf dur, Jambon de Pays, croutons, persil, pignons de pin)

Pâté-croute estival au foie gras (4.45€)

(Par tranche de 25 pers.)

Plateau de charcuteries, sélection de l'Atelier 80gr/pers. (4.75€)

Tartare de saumon Gravlax, mangue et avocat (5.05€)

Comme une tomate (6€)

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

Stick de Foie gras mi-cuit (40gr) et gelée d'abricots (8.60€)

SALADES COMPOSEES

(En choisir deux parmi les suivantes)

Salade de pâtes Asiatique relevée au pad thai (1.80€)

Salade Ibérique de pate riso façon paella (1.90€)

Salade d'oriechiettes, cœur d'artichaut et tomate confite (2.05€)

Salade grecque (tomate, concombre, fêta) à la menthe (2.10€)

Salade de pommes de terre et crevettes, saveur tzatziki (2.15€)

Taboulé vert & petits raisins (2.30€)

Délice créole au boulgour coloré (2.55€)

Multicolore de tomates anciennes, mozzarella buffala au pesto (2.70€)

**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 rôti sauce vierge (3.80€)

Ballottine de volaille glacée, sauce tartare (3.85€)

Filet de canette et morceaux de pêche rôtie (4.80€)

Longe de veau aux échalotes (5.05€)

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

Saumon cuit à la Française & sauce verdurette (5.80€)

Tataki de bœuf aux asperges vertes (6.05€)

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

Boulgour 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 50g/pers. (2.70€)

*Trio de fromages 70gr/pers. (3,40€)
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)

Verrine individuelle de Panna-cotta au coulis de fruits jaunes (3.90€ / pers.)

Salade de fruits de saison (43.50€ / saladier de 10 pers)

*Tarte fine (45€ / tarte de 10 pers)
Pomme, poire, abricot, mirabelle*

*Tarte aux fruits de saison (55€ / tarte de 10 pers)
Fraise, framboise, citron, citron meringuée*

*Macaron Bisou (59€ / gâteau de 10 pers)
Biscuit macaron, framboises fraîches, crème légère*

Fraisier ou Framboisier (59€ / gâteau de 10 pers)

*Exotique Ananas (59€ / gâteau de 10 pers)
Croustillant feuillantine, mousse exotique, crémeux Ananas*

*Le Cassis (59€ / gâteau de 10 pers)
Croustillant feuillantine, mousse cassis & crémeux vanille*

*Royal chocolat (59€ / gâteau de 10 pers)
Mousse chocolat, macaron chocolat & ganache chocolat*





**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

Dôme de saumon fumé, pétales de chiogga parfumées à l'huile d'aneth (9.90€)

Fleur croquante chair de tourteau et ses pickles (11.90€)

Foie gras poêlé, risotto de céleri au bouillon Thaï (12.70€)

Foie-gras en gelée d'abricot, pain noisette-raisin et pousse de shizo (14.30€)



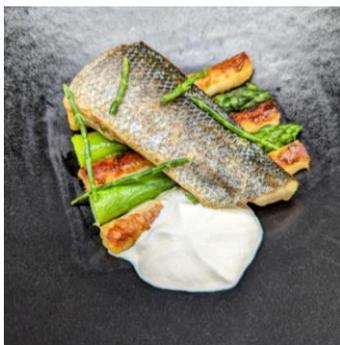
Entrée froide :

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 & pois gourmand et polenta crémeuse

La Volaille (17€)

Supreme de Volaille sauce champagne,
& Millefeuille de pommes de terre et carottes fânes roties

Le Veau (19€)

Pavé de quasi de veau, jus réduit
Raviole ricotta & tomates confites et petits légumes

Le Bœuf (24€)

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

La Mer (25€)

Filet de Bar aux asperges vertes, gnocchi à l'estragon,
Salicorne et son émulsion au pinot des Charentes

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 fine (45€ / tarte de 10 pers)

Pomme, poire, abricot, mirabelle

Tarte aux fruits de saison (55€ / tarte de 10 pers)

Fraise, framboise, citron, citron meringuée et/ou multi-fruits

Macaron Bisou (59€ / gâteau de 10 pers)

Biscuit macaron, framboises fraîches, crème légère

Fraisier ou Framboisier (59€ / gâteau de 10 pers)

Exotique Ananas (59€ / gâteau de 10 pers)

Croustillant feuillantine, mousse exotique, crémeux Ananas

Le Cassis (59€ / gâteau de 10 pers)

Croustillant feuillantine, mousse cassis & crémeux vanille

Royal chocolat (59€ / gâteau de 10 pers)

Mousse chocolat, macaron chocolat & ganache chocolat





**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 1H entre 9H et 17H

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 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 : 17€TTC /BAC
BAC de 25 GRANDES ASSIETTES RONDE BLANCHE : 11€TTC /BAC
BAC de 40 TASSES ET SOUS TASSES A CAFE PORCELAINE BLANCHE : 33€TTC /BAC
BAC de 24 TASSES ET SOUS TASSES A THE PORCELAINE BLANCHE : 17€TTC /BAC

COUVERTS (à commander par tranche de 10)

JEU de 3 COUVERTS DE TABLE en INOX : 1.35€ TTC /jeu 3 couverts
(1 fourchette et 1 couteau de table et 1 cuillère a entremet)
JEU de 2 COUVERTS supplémentaires : 0.90€TTC /jeu 2 couverts
(1 fourchette et 1 couteau a entremet)
CUILLERES A CAFE (ou autre couvert supplémentaire) : 0.45€TTC /couvert
JEU de 25 COUVERTS DE SERVICE en INOX : 23€
(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 : 14€TTC/BAC
BAC DE 24 A VIN ROUGE OU VIN BLANC GALA: 14€TTC/BAC
BAC DE 40 VERRES TUMBLER (cylindrique) : 22€TTC/BAC
BAC DE 40 FLÛTES GALA : 22€TTC/BAC

AUTRES

BAC DE GLACE A RAFRAICHIR 20 kg : 40€ TTC/BAC

Ces tarifs sont hors frais d'acheminement au labo par notre loueur (+90€ 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 : 11€TTC/table
TABLE DIAMETRE 135 (pour 4 à 6 personnes): 16€TTC/table
TABLE DIAMETRE 150 (pour 8 à 10 personnes) : 18€TTC/table
TABLE RECTANGULAIRE 200*100 : 22€ TTC/table
TABLE HAUTE MANGE DEBOUT croisé sans nappage : 43€ TTC/table

CHAISE CAPITONNEE EN VELOURS NOIR, ROUGE ou TAUPE : 5.50€TTC/chaise
CHAISE NAPOLEON : 8.80€TTC/chaise
CHAISE en PLASTIQUE BLANC (Fixe Festival ou Pliante Deauville): 4.30€TTC/chaise

NAPPAGE

NAPPE COTON BLANC RAYÉ 180*180 pour guéridon 70: 16€TTC/nappe
NAPPE COTON BLANC UNI 210*210 pour table 120 : 18€TTC/nappe
NAPPE COTON BLANC UNI 240*240 pour table 150: 21€TTC/nappe
NAPPE COTON BLANC RAYÉ 350*180 pour TABLE RECTANGULAIRE 200*100: 31€TTC/nappe
SERVIETTE COTON BLANC UNI: 1.50€TTC/serviette
SERVIETTE COULEUR: 2.20€TTC/serviette

Autre mobilier ou nappage : Nous consulter

Ces tarifs sont hors frais d'acheminement au labo par notre loueur (+90€ 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.

ANNULLATION 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 règlementaire 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.