

---

# CARTE TRAITEUR A EMPORTER ou A LIVRER

*Tarifs applicables à compter du 21-10-2024  
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](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**



## 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

## COCKTAIL « 6 pièces »

10.25€/pers.

### Créations

*Petit mendiant de chèvre sur mini sablé*

*Mini donut de foie gras pain d'épices & oignon confit*

### Fraîch 'sticks

*Canette yakitori ananas rôti*

*L'œuf de caille façon mimosa*

### Tendances

*Gambas bleuet, marmelade d'orange et piment d'Espelette*

### Pic's

*St Jacques rôti et crème façon Dubarry*

## COCKTAIL « 10 pièces »

16.25€/pers.

### Dômes

*Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan*

### Créations

*Petit mendiant de chèvre sur mini sablé*

*Tartelette artichaut truffé*

### Veggie

*Tartelette de patate douce et tofu épicé*

### Fraîch 'sticks

*Canette yakitori ananas rôti*

*L'œuf de caille façon mimosa*

*Volaille glacée au celeri et noisettes torréfiées*

### Pic's

*St Jacques rôti et crème façon Dubarry*

*Saumon en gravlax et betterave*

### Tendances

*Gambas bleuet, marmelade d'orange et piment d'Espelette*

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

## COCKTAIL « 20 pièces » salées et sucrées

**31.95€/pers.**

### Vos 15 pièces salées :

#### **Créations**

*Petit mendiant de chèvre sur mini sablé*

#### **Tendances**

*Gambas bleuet, marmelade d'orange et piment d'Espelette*

#### **Fraîch 'sticks**

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

#### **Dômes**

*Confit de poivron-gingembre sur sablé parmesan*

#### **Veggie**

*Tartelette de patate douce et tofu épicé*

#### **Pic's**

*St Jacques rôtie et crème façon Dubarry*

#### **Mini wrap**

*Rilled Pork croustillant*

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

*Mini Bun's de volaille à l'estragon*

#### **Madeleine**

*Madeleine au pesto, petite fève et poivron jaune confit*

#### **Domino Clubs**

*Club saumon et iceberg croquante*

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

*Mini club sandwich foie-gras / poire william*

#### **BOX (equiv. 2 pièces/pers)**

*Crèmeux de Thon, tartare de tomates & blinis*

### Vos 5 pièces sucrées:

#### **Délicatessen assortis**

*Lingot Cassis ; Cheesecake mandarine ; Tarti'Caramel  
Finger tout choco...*

#### **Les Chou« choux »**

*Chocolat  
Café  
Framboise  
Mangue passion  
Pistache*

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

*Chocolat,  
Cassis,  
Framboise  
Caramel beurre salé,  
Pistache,  
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 cèpes*

*Parmentier de canard, jus de persil*

*Volaille potimarron & fenouil rôti*

*Effiloché de bœuf aux champignons des bois*

*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 (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)*

*Tartare de saumon Gravlax, Mangue & avocat (4.25€)*

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

*« Comme une mini citrouille » farce de Saint Jacques & crevettes (6€)*

*Stick de Foie gras mi-cuit (40gr) et gelée de mandarine (8.60€)*

### **SALADES COMPOSEES**

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

*Salade de pâtes Asiatique relevée au pad thaï (1.80€)*

*Salade de fusilli aux poivrons rôtis et pois gourmand (1.90€)*

*Salade de boulgour à l'Orientale (2€)*

*(à l'Orientale : Pois chiche, segments d'orange, dattes et épices douces)*

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

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

*Taboulé vert & petits raisins (2.30€)*

*Salade d'Artichaut, courgette et mozzarella bufala (2.40€)*

*Salade d'haricots verts, éclats de marrons et noix, dès de feta (2.60€)*

**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 d'oranges confites (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 (5.95€)*

*Tataki de bœuf au Pak choï (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 à l'orange*

*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*

*Bouलगour 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*

*Tarte de saison (55€ / tarte de 10 pers)  
Poire-chocolat, citron, citron meringuée, multi-fruits, tatin*

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

*Exotique Abricot (59€ / gâteau de 10 pers)  
Croustillant feuillantine, mousse exotique & gelée d'abricot*

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

*Paris-Brest (59€ / 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**

Dôme de saumon fumé, pétales de chioggia 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 de mandarine, 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 à l'orange & polenta crémeuse

### **La Volaille (17€)**

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

Tarte de saison (55€ / tarte de 10 pers)  
Poire-chocolat, citron, citron meringuée, multi-fruits, tatin

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

Exotique Abricot (59€ / gâteau de 10 pers)  
Croustillant feuillantine, mousse exotique & gelée d'abricot

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

Paris-Brest (59€ / 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 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**

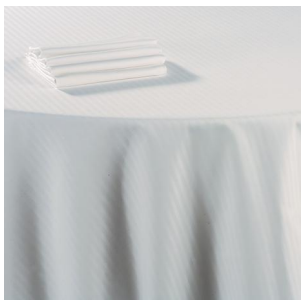
**NAPPE COTON BLANC RAYÉ 180\*180 pour guéridon 70: 16€TTC/nappe**  
**NAPPE COTON BLANC UNI 210\*210 pour table 120 : 18€TTC/nappe**  
**NAPPE COTON BLANC UNI 240\*240 pour table 150: 21€TTC/nappe**  
**NAPPE COTON BLANC RAYÉ 350\*180 pour TABLE RECTANGULAIRE 200\*100: 31€TTC/nappe**  
**SERVIETTE COTON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