

du 06/11/2023 au 21/04/2024



# Catalogue Cocktail & Buffet Automne / Hiver 2023-2024

Nationale7  
escapades saveurs

Nationale7  
escapades saveurs

+1 514 357 05 68  
www.nationale7.escapades.com

# Nos Fondamentaux

## Depuis 30 ans !

Fier de plus de 30 ans d'existence, Nationale 7, revendique son métier de cuisinier et traiteur organisateur de réceptions ; Nos jeunes Chefs issus de parcours gastronomiques dans de grandes Maisons, construisent vos réceptions avec passion grâce à leur expertise culinaire et signent une cuisine d'à propos répondant à tous vos besoins.

Notre coeur de métier c'est : La création culinaire, La Gourmandise, Le Goût, Le Plaisir.

Pour tous vos événements professionnels ou privés, petits ou grands, n'hésitez pas à nous consulter !



## Équilibrées, Nomades & Ecologiques

Une carte généreuse dédiée à la livraison en entreprise ou à la maison !

Des solutions culinaires pour une sécurité sanitaire optimum, pour votre restauration quotidienne en entreprise ou en télétravail ou encore pour une relaxation totale le week-end !

## Produits livrés dressés

Nos produits "cocktail", "mange-debout", et "buffet" sont livrés dressés sur des plateaux en pulpe de canne avec couvercle, ou en wood-box.

Mini fourchettes & mini cuillères sont prévues pour déguster les produits qui le nécessitent. Pour les prestations avec personnel de service, les produits pourront être dressés sur de la porcelaine blanche ou verrerie translucide.



## Faites le plein d'énergie avec les produits frais de saison !

Nos Chefs ont imaginé pour votre bien-être des menus gourmands, variés, sains et équilibrés, avec des produits frais de saison issus de nos producteurs locaux :

« Le Bien-Manger au quotidien , pour votre santé et votre bien-être » !

## Combien de variétés ?

Le nombre de variétés par catégorie de produits est défini en fonction de votre nombre de convives.

Plus vous êtes nombreux, plus de variétés sont possibles.

Consultez-nous pour un bon équilibre de vos buffets "cocktail", "cocktail déjeunatoire" ou "dinatoire" et de vos buffets froids ou chauds !

# Nos Solutions Gourmandes et équilibrées

**1**

*Comment Commander ?*

**Pages 6 à 7**

---

**2**

*Les Formules "Cocktail"*

**Pages 8 à 15**

---

**3**

*Les Formules "Cocktail  
Déjeunatoire / Dinatoire"*

**Pages 16 à 21**

---

**4**

*Les Formules "Buffet Mange-Debout"*

**Pages 22 à 27**

---

**5**

*Les Formules "Buffet assis"*

**Pages 28 à 35**

---

**6**

*Les Options à la carte*

**Pages 36 à 41**

---

**7**

*Les Boissons*

**Pages 42 à 45**

---

**8**

*Les Forfaits "matériel et service"*

**Pages 46 à 50**

---

**9**

*Les Conditions Générales de vente*

**Page 51**



# Comment Commander ?



*Par téléphone*

01 39 32 05 68



*Par e-mail*

contact@nationale7-traiteur.com

## *Quand passer commande ?*

Pour mieux vous servir, le plus tôt est le mieux !  
8 jours ouvrés minimum

## *Minimum de commande*

30 personnes par formule cocktail/buffet

30 pièces par produit "à la carte"

Minimum de commande : 200€ ht/ttc

Tarifs dégressifs au delà de 80 personnes

## *Type de règlement*



Virement bancaire

Chèque ou espèces

Acompte de 50% à la réservation



## Livraison des formules alimentaires

Livraison 7 jours sur 7 à Paris et en Ile de France,

Zone 1 : Val d'Oise : 40€ht/ 48€ttc

Zone 2 : Paris ou département 78,92,93 (-30km du laboratoire):  
80€ht/96€ttc

Autres départements : nous consulter

Supplément de 20€ht/24€ttc (dimanche et jours fériés)

Enlèvement au laboratoire : gratuit

Livraison des prestations clé en main sur devis



## Les Formules "standard"

Nos formules sont étudiées pour vous proposer l'adéquation idéale entre le nombre de variétés et votre nombre de convives (à partir de 30 personnes), pour vous garantir un buffet équilibré offrant aux convives suffisamment de choix de variétés.

**Elles ne sont pas modifiables.**



## Comment structurer votre buffet ?

Quantités conseillées par personne :

### -"Cocktail" :

-Cocktail apéritif de 30 minutes à 1 heure : 5 à 12 pièces

-Cocktail déjeunatoire/dinatoire de 1 heure à 2 heures : 15 à 18 pièces

-Cocktail déjeunatoire/dinatoire de 2 heures à 4 heures : 19 à 30 pièces

**-Buffet "Mange-Debout" : de 430g à 470g**

**-Buffet Froid ou Chaud "Assis" Froid : 800g**



# *Les Formules "Cocktail"*



# Les Formules "Cocktail" salées

Au choix

Base minimum de 30 convives

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES :

### Les bouchées "cocktail" classiques (5 pièces par personne)

- Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau
- Mini brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron, épices satay, cacahuètes
- Mini wrap multigraines au saumon fumé, crème au raifort, pousses d'épinard
- Pompon de chou fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan
- Mini blini, sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert

8.00€ HT  
8.80€ TTC  
/personne

### Les bouchées "cocktail" prestiges (5 pièces par personne)

- Risotto au parmesan, butternut, safran, enrubanné de carotte jaune, gremolata à la noisette, sauge et orange
- Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- Bœuf Angus mûré juste snacké, réduction d'un bourguignon, carotte caramélisée, oignon grelot au balsamique
- Tataki de saumon mi-cuit au citron vert, mayonnaise au wasabi, sésame noir
- Foie gras de canard en robe de sarrasin, chutney de figue, figue fraîche

9.50€ HT  
10.45€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES CHAUDES :

### Les bouchées "cocktail" classiques (5 pièces par personne)

- Mini cheese burger
  - Mini pissaladière à la Provençale
  - Mini quichette au reblochon AOP, patate douce rôtie et graines de courge
  - Mini quichette au brie de Meaux, chutney de figue, éclats de noix
  - Croque au jambon rôti aux herbes, praliné pistache, provola fumée, éclats de pistache
- (\*à mettre au four à 160°C pendant 15 minutes)

8.00€ HT  
8.80€ TTC  
/personne



# Les Formules sucrées "Cocktail & Pause"

Au choix

Base minimum de 30 convives

8.00€ HT  
8.80€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SUCRÉES :

### Les fours frais sucrés classiques (5 pièces par personne)

- Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- Mini cheesecake, griotte, fleur de bleuet
- Clémentine pochée au Grand Marnier, gel mandarine, moelleux à la pistache
- Bouchée cappuccino (crèmeux café, chantilly mascarpone, pomponette chocolat)
- Mini tropézienne

9.50€ HT  
10.45€ TTC  
/personne

### Les fours frais sucrés prestiges (5 pièces par personne)

- Dans l'esprit d'une tartelette aux figues (figue fraîche, compotée de figue, mousse à la vanille Bourbon, croustillant au chocolat blanc Ivoire 35%)
- Pomponette chocolat, praliné noisette, crèmeux noisette du Piémont
- Sablé Breton yuzu-praliné sésame noir
- Pomme caramélisée et crue au citron vert, crumble spéculos, dulce de leche, coque chocolat blanc caramélisé
- Finger mangue-Dulcey (croustillant feuillantine Dulcey, compotée de mangue au citron vert, ganache au chocolat Dulcey 35%, glaçage Dulcey)

4.50€ HT  
4.95€ TTC  
/personne

## LA PAUSE SUCRÉE GOURMANDE

### La Pause sucrée (3 pièces par personne)

- Assortiment de macarons
- Financier thé matcha
- Brochette bambou 3 fruits parmi, selon saison : raisin, ananas, kiwi, etc.



# Cocktail 8 pièces

5 pièces salées + 3 pièces sucrées  
Base minimum de 30 convives

13.00€ HT  
14.30€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" froides (5 pièces par personne)

- Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir
- Pétale de radis, gravelax de saumon, crème au yuzu, sésame noir
- Filet de caille fumée en robe d'oignon frit, condiment mélasse de grenade, polenta dorée
- Comme une blanquette de volaille aux champignons : farce fine de volaille au cerfeuil, crème de champignons, carotte caramélisée et oignon grelot
- Nougat de chèvre aux fruits secs

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SUCRÉES

Les fours frais sucrés (3 pièces par personne)

- Ananas flambé au rhum et zestes de citron vert, gel passion, moelleux à la vanille
- Cacahuètes caramélisées, ganache chocolat au lait Jivara 40% et praliné cacahuètes en tartelette
- Dans l'esprit d'une tartelette poire-chocolat (croustillant au chocolat noir caraïbe 66%, crémeux chocolat noir, gel poire, poire pochée, feuille d'or)





# Cocktail 12 pièces

9 pièces salées + 3 pièces sucrées

Base minimum de 30 convives

19.60€ HT  
21.56€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" salées froides (9 pièces par personne)

- Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau
- Mini brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes
- Bouchon de carotte au cèpe et chapelure de noisette au persil
- Patate douce rôtie, chantilly de chèvre frais, pickles de datte, amandes, perles de passion
- Mini wrap multigraines au saumon fumé, crème au raifort, pousses d'épinard
- Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- Mini blini, sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert
- Mini chou patate douce poêlée, poire, châtaignes, chantilly au bleu d'Auvergne AOP
- Magret de canard fumé au sésame, réduction d'une sauce bigarade, navet laqué miel-orange

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SUCRÉES

Les fours frais sucrés (3 pièces par personne)

- Clémentine pochée au Grand Marnier, gel mandarine, moelleux à la pistache
- Mini chou craquelin au lemon curd et praliné noisettes
- Dans l'esprit d'une tartelette chocolat au lait Jivara 40%-tonka revisitée





**Choisir :**

**1 variété  $\leq$  40 personnes**

**2 variétés  $\geq$  60 personnes**

**3 variétés  $\geq$  90 personnes**

**Les Formules "Cocktail,  
Déjeunatoire / Dinatoire"**



# Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire

Équivalence 15 pièces par personne

7 pièces "cocktail" salées + 2 pièces "lunch" salées + 4 pièces "cocktail" sucrées

Base minimum de 30 convives

24.50€ HT  
26.95€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" salées froides (7 pièces par personne)

-Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

-Pita de viande snackée à la grecque (filet de poulet, citron confit, crème de fêta-menthe)

-Bouchon de carotte au cèpe et chapelure de noisette au persil

-Filet de caille fumée en robe d'oignon frit, condiment mélasse de grenade, polenta dorée

-Nougat de chèvre aux fruits secs

-Mini blini, gravelax de saumon, crème citronnée à l'aneth, fleurs de bleuet

-Croustini iodé : œufs de truite fumée, crème citronnée au wakamé, poudre de Nori, croûton au beurre salé

## LES PIÈCES "LUNCH" SALÉES FROIDES

Les mini sandwiches (1 pièce par personne) (équivalence 2 pièces)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

-Burger, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux

-Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

-Wrap multigraines, houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon

-Pain brioché, pesto de roquette, burratina, cèpes poêlés, éclats de noisette grillée

-Pain brioché, crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard

Les cook-œufs (1 pièce par personne) (équivalence 2 pièces)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

-Brouillade d'œuf à la fêta, patate douce rôtie aux épices, coriandre et graines de courge

-Brouillade d'œuf au parmesan, lardons de jambon italien à la truffe

-Brouillade d'œuf aux œufs de truite fumée et ciboulette

## Suite "Cocktail 15 pièces"

### LES PIÈCES "COCKTAIL" SUCRÉES

Les fours frais sucrés (3 pièces par personne)

Trois à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Rocher chocolat au lait Jivara 40%, crémeux chocolat coulant
- Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir
- Bouchée cacahuète (praliné cacahuète, mousse cacahuète, coque chocolat au lait)
  - Praliné noix de pécan, mousse tonka, coque chocolat au lait
- Clémentine pochée au Grand Marnier, gel mandarine, moelleux à la pistache
- Sablé pistache intense (praliné pistache, mousse pistache, sablé breton, éclats pistache)
- Bouchée bananoffee (dulce de leche, banane poêlée, chantilly mascarpone vanille, coque en chocolat blanc caramélisé)

Les macarons gourmands (1 pièce par personne) assortiment dans la gamme :

- Vanille de Tahiti; zestes de citron vert; Chocolat noir de Côte d'Ivoire;  
Fruit de la passion d'équateur; Caramel fleur de sel de Guérande; Citron d'Italie;  
Praliné amande noisette du Piémont





# Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire

Équivalence 18 pièces par personne

8 pièces "cocktail" salées froides + 3 pièces "lunch" salées froides + 4 pièces sucrées

Base minimum de 30 convives

29.50€ HT  
32.45€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES

Les bouchées salées froides (8 pièces par personne)

- Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau
- Risotto au parmesan, butternut, safran, enrubanné de carotte jaune, gremolata à la noisette, sauge et orange
- Pétale de radis, gravelax de saumon, crème au yuzu, sésame noir
- Mini blini, tarama blanc à la truffe, voile de balsamique et feuille d'argent
- Comme une blanquette de volaille aux champignons : farce fine de volaille au cerfeuil, crème de champignons, carotte caramélisée et oignon grelot
- Mini chou, duxelle de champignons aux noix, chantilly de cancoillotte au vin jaune
- Comme un pot au feu : noix de joue de bœuf, carotte, navet, poireau, sauce tartare
- Foie gras de canard en robe de sarrasin, chutney de figue, figue fraîche

## LES PIÈCES "LUNCH" SALÉES FROIDES

Une mini entrée en coupelle (1 pièce par personne) (équivalence 2 pièces)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Pain d'épices façon pain perdu, chantilly de chèvre frais, potimarron rôti, oignon grelot au balsamique et éclats de noix de pécan
- Méli Mélo Thai (Gambas, asian noodle, râpé de courgette, piment, coriandre, menthe, citron vert, sauce soja)
- Pétale de saumon gravelax, wakamé à l'huile de sésame, sésame rose à la prune du Japon
- Ceviche de cabillaud et mangue fraîche, vinaigrette mangue-passion, pousses de coriandre

Les mini "sandwich" (1 pièce par personne) (équivalence 2 pièces)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Burger, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- Pain brioché, pesto de roquette, burratina, cèpes poêlés, éclats de noisette grillée
- Wrap tomate, sauce végétale coco-mangue-gingembre, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois
- Pain brioché, crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard

Les choux "salés" (1 pièce par personne) (équivalence 2 pièces)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Chou façon césar (sauce césar, effeuillé de volaille, parmesan, sucrine, câpre)
- Chou à la chantilly chèvre frais, salsa de carottes au cumin, pickles de datte, coriandre, sauce miel-orange

## Suite "Cocktail" 18 pièces"

### LES PIÈCES "COCKTAIL" SUCRÉES

Les fours frais sucrés (3 pièces par personne)

Trois à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Tropézienne miniature
- Rocher chocolat au lait Jivara 40%, crémeux chocolat coulant
- Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- Bouchée cacahuète (praliné cacahuète, mousse cacahuète, coque chocolat au lait)
- Ananas flambé au rhum et zestes de citron vert, gel passion, moelleux à la vanille
- Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or
- Bouchée cappuccino

Les macarons gourmands (1 pièce par personne) assortiment dans la gamme :

- Vanille de Tahiti; zestes de citron vert; Chocolat noir de Côte d'Ivoire;
- Fruit de la passion d'équateur; Caramel fleur de sel de Guérande; Citron d'Italie;
- Praliné amande noisette du Piémont





**Choisir :**

**1 variété  $\leq$  40 personnes**

**2 variétés  $\geq$  60 personnes**

**3 variétés  $\geq$  90 personnes**

**Les Formules,  
Buffet "Mange-Debout"**

# Buffet Mange-Debout "Sur le Pouce"

470g par personne

2 mini sandwichs + 1 tartelette + 2 toastinettes + 1 salade en woodinette

+ 1 dessert en woodinette + 1 financier

Base minimum de 30 convives

24.00€ HT  
26.40€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "LUNCH" SALÉES FROIDES

Les mini "sandwich" (40g x 2)

Deux à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Burger, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- Club toasté, filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine
- Burger brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym, chutney de figue, pousses d'épinard
- Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- Wrap multigraines, houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge

## LES PIÈCES "MANGE-DEBOUT" SALÉES FROIDES

Les tartelettes (60g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Lingot sablé, crème brûlée au safran et chorizo de bœuf de Galice
- Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale (confit d'oignon, anchoïade, pétale de tomate confite, olives Leccino)
- Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte chèvre-poireau

Les toastinettes au pain "Poilâne" (60g x 2)

Deux à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Salsa de légumes de saison aux herbes fraîches, houmous de pois chiche au tahiné
- Effeillé de volaille rôtie, sauce César, copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue
- Burratina crémeuse, pesto de roquette, cornes de potimarron rôti
- Gambas tandoori, salsa de concombre, oignon rouge et coriandre, crème coco-curry

Les salades individuelles en woodinettes (90g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Linguines de carottes, coriandre, vinaigrette miel orange, grenade
- Coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
- Lentille corail, pavot, raisins blonds, menthe, coriandre et vinaigrette miel orange
- Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose, noix de pécan, sauce vinaigrée à la moutarde à l'ancienne
- Nouilles soba, légumes croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes

## "Sur le pouce" Suite

### LES PIÈCES "MANGE-DEBOUT" SUCRÉES

Les woodinettes individuelles sucrées (80g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

-Panna cotta à la vanille Bourbon, coulis de fruits de saison

-Riz au lait, caramel au beurre salé

-Petit pot crémeux au chocolat noir Caraïbe 66%, crumble chocolat noisette

Les financiers (40g x 1)

-Amande - Chocolat - Thé matcha







# Buffet Mange-Debout "Gourmand"

470g par personne

1 mini sandwich + 1 cook oeuf + 1 brochette + 1 toastinette + 1 salade en woodinette +  
1 mini plat ou 1 plat chaud en woodinette + 2 pièces sucrées "cocktail" + 1 mini dessert à l'assiette  
Base minimum de 30 convives

30.00€ HT  
33.00€ TTC  
/personne

## LES PIÈCES "LUNCH" SALÉES FROIDES

Les mini "sandwich" (40g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Burger, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- Wrap tomate, sauce végétale coco-mangue-gingembre, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois
- Pain brioché, crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard

Les cook-oeufs (60g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Brouillade d'œuf au parmesan, lardons de jambon italien à la truffe
- Brouillade d'œuf au chorizo de bœuf de Galice AOP et crème de tomate confite
- Brouillade d'œuf aux œufs de truite fumée et ciboulette

Les brochettes (40g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées
- Gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti
- Bœuf Angus mûré façon bœuf carotte (pavé de bœuf Angus mûré, laquage au jus de viande, carotte confite et oignon au balsamique)

## LES PIÈCES "MANGE-DEBOUT" SALÉES

Les toastinettes au pain "Poilâne" (60g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Effeillé de volaille rôtie, sauce César, copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue
- Gambas tandoori, salsa de concombre, oignon rouge et coriandre, crème coco-curry
- Saumon fumé, avocat au citron vert et huile de sésame, graines de sésame
- Magret de canard fumé, crème de champignons aux cèpes, noisettes grillées, figues fraîches

Les salades individuelles en woodinette (90g x 1)

Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce vinaigrée à la moutarde à l'ancienne
- Nouilles soba, légumes croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes
- Fregola sarda aux agrumes, ciboulette et grenade, vinaigrette à la mangue
- Crème de fêta au zaatar, taboulé de quinoa à l'orientale, orange, menthe, coriandre, amandes torréfiées, cumin et raisins blonds
- Burratina, endives carmines, orange et pistaches grillées, vinaigrette au praliné pistache

# "Gourmand" Suite

## Les mini plats froids individuels en coupelle (100g x 1)

### Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Avocado toast : Œuf poché, écrasé d'avocat, brioche perdue, graines de courge torrifiées, pickles d'oignon rouge, pousses de coriandre
- Cabillaud basse température comme un aïoli, légumes de saison
- Filet de caille fumée laqué à la mélasse de grenade, poêlée d'airelles sauvages, crémeux de patate douce aux quatre épices, potimarron rôti
- Éclat de saumon mi-cuit, rémoulade de céleri-rave au cresson

OU

## Les mini plats chauds\* individuels en woodinettes (100g x 1)

### Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Risotto de petit épeautre bio, crème de parmesan, légumes de saison
- Dos de cabillaud nacré, chapelure d'oignons frits à la coriandre, crémeux de carotte jaune à la coco et épices douces, carottes glacées
- Eclat de saumon nacré, beurre blanc safrané, fondue de poireaux au fenouil
- Parmentier de noix de joue de bœuf confite, sauce vin chaud, crémeux de patate douce à l'orange, crumble à la noisette
- Filet de bar bio, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP
- Filet de poulet jaune doré sur peau, sauce forestière au champagne, grenailles confites et poêlée de champignons

(\*se réchauffe soit quelques minutes au micro-ondes, ou au four à 120°C pendant 40 min)

## LES PIÈCES SUCRÉES

### Les pièces "cocktail" sucrées (20g x 2)

### Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Moelleux pistache, praliné à la pistache
- Moelleux vanille Bourbon, praliné amande-vanille
- Moelleux chocolat, praliné noisette
- Macarons

### Les desserts en petite coupelle (40g x 1)

### Une à plusieurs variétés à choisir : selon votre nombre de convives

- Brioche perdue, caramel beurre salé, mousse au pop corn, éclats de pop corn caramélisés
- Mousse café-chocolat lait Jivara 40%, chantilly mascarpone fève de tonka, crumble cacao
- Ananas rôti, crème exotique à la mangue et à la noix de coco, gel passion, grenade





*Les Formules  
"Buffet" assis*

# Buffet chaud "Traditions"

Base minimum de 30 convives

800g par personne

39.00€ HT

42.90€ TTC

/personne

## LES ENTRÉES AU CHOIX : 250G PAR PERSONNE

Les entrées « viande » ou « poisson » : (environ 80g par personne)

1 variété à choisir de 30 à 70 convives - 2 variétés au-delà de 70 convives

- Effeillé de saumon fumé, crème citronnée à l'aneth (servi avec des quartiers de citron)
- Terrine de saumon, crème citronnée aux herbes fraîches, échalotes, quartiers de citron
- Terrine campagnarde façon Houdan au canard, pistaches et champignons, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique (servie avec des cornichons et oignons au vinaigre)
- Assortiment de charcuteries fines, beurre, servi avec des cornichons et oignons au vinaigre (chiffonnade de saucisson sec d'Auvergne, chiffonnade de jambon rôti aux herbes, chiffonnade de jambon cru, chiffonnade de Lomo)

Les « quiches gourmandes » : (environ 170g par personne)

1 variété à choisir de 30 à 70 convives - 2 variétés au-delà de 70 convives

- Quiche gourmande façon lorraine
  - Quiche gourmande aux deux saumons et épinards
  - Quiche gourmande aux légumes du soleil
  - Quiche gourmande aux trois fromages
- \*Accompagnées de mesclun de jeunes pousses aux graines et vinaigrette balsamique

OU

Les salades fraîcheurs : (environ 170g par personne)

2 variétés à choisir de 30 à 70 convives - 3 variétés au-delà de 70 convives

- Linguines de carottes, coriandre, vinaigrette miel orange, grenade
- Coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
- Salade de lentille corail, pavot, raisins blonds, menthe, coriandre, vinaigrette miel orange
- Salade d'endives carmines, fêta, butternut rôtie, éclats de noix, ciboulette, vinaigrette au miel, huile de noix et graines de moutarde
- Nouilles soba, légumes croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes
- Salade de frisée fine aux noix, œuf poché, croûtons dorés et vinaigrette à l'huile de noix et graines de moutarde
- Burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Leccino
- Salade de fregola sarda aux agrumes, ciboulette et grenade, vinaigrette à la mangue



# "Traditions" Suite

## LES PLATS CHAUDS EN SHAFFING DISH\* AU CHOIX : 400-450G PAR PERSONNES

1 variété à choisir de 30 à 70 convives - 2 variétés au-delà de 70 convives

### Les Plats chauds végétarien :

- Lentilles corail comme un dhal au lait de coco, coriandre et curry rose, légumes de saison
- Risotto de petit épeautre bio, crème de parmesan, légumes de saison

### Les Plats chauds viande :

- Suprême de poulet, sauce forestière au champagne, tagliatelles fraîches
- Paleron de porc confit, sauce vin rouge aux échalotes, pomme purée au beurre et carottes glacées
- Confit de cuisse de canard dorée sur peau, sauce porto aux airelles, ponts-neufs de polenta

### Les Plats chauds poisson :

- Parmentière de cabillaud au citron confit, confit d'oignon, viennoise de persil
- Filet de bar snacké, risotto crémeux au parmesan et cornes de potimarron rôti
- Pavé de saumon grillé, beurre blanc safrané, fondue de poireaux, riz pilaf aux amandes

## LES DESSERTS : ENVIRON 100G PAR PERSONNE

2 variétés à choisir de 30 à 50 convives - 3 variétés au-delà de 70 convives

- Tarte aux pommes, servie avec une chantilly mascarpone à la vanille

- Tarte Bourdaloue aux poires

- Tarte citron meringuée

- Tarte tropézienne

- Flan crémeux à la vanille

- Moelleux aux pommes et noix caramélisées,

- servie avec une chantilly mascarpone à la vanille

- Fondant au chocolat, servie avec une crème anglaise

- Entremet croustillant aux trois chocolats (génoise au cacao, biscuit craquant au chocolat, mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat blanc, velours au chocolat noir)

- Cheesecake, servi avec un coulis de fruits de saison

- Salade de fruits frais de saison

Plateaux de fromages & Pain : en option

\*Location de shaffing dish avec gel de réchauffe : en option (50€ht)





# Buffet chaud "First Class"

Base minimum de 30 convives  
800g par personne

49.00€ HT  
53.90€ TTC  
/personne

## LES ENTRÉES AU CHOIX : 250G PAR PERSONNE

Les entrées « viande » ou « poisson » : (environ 80g par personne)

**1 variété à choisir de 30 à 70 convives - 2 variétés au-delà de 70 convives**

- Effeillé de gravelax de saumon, chantilly au citron vert, mini blinis et citron
- Terrine de Saint-Jacques au muscadet, crème citronnée aux herbes fraîches et échalotes
- Gambas sautées, suprêmes de pamplemousse, servie avec une sauce cocktail au raifort
- Pâté en croûte « tout volaille », pistache et cranberries, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique (servi avec des pickles de légumes et des pickles de graines de moutarde)
- Terrine de confit de veau et légumes au thym, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne
- Effeillé de veau rosé, sauce légère au raifort, copeaux de parmesan et pickles de légumes
- Assortiment de charcuteries fines AOP, beurre AOP, cornichons et oignons au vinaigre (chorizo de bœuf de Galice AOP, Cecina de bœuf IGP affinée 12 mois, Rostello aux herbes, Fuet ibérique de Bellota, Jambon Italien à la truffe d'été)

Les salades fraîcheurs : (environ 85g par personne)

**1 variété à choisir de 30 à 70 convives - 2 variétés au-delà de 70 convives**

- Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce vinaigrée à la moutarde à l'ancienne
- Fêta au zaatar, taboulé de quinoa à l'orientale, orange, menthe, coriandre, amandes torréfiées, cumin et raisins blonds
- Salsa de betterave juste cuite et éclats de noix, chèvre frais aux herbes et raifort, huile de noix, réduction de balsamique
- Potimarron rôti aux épices, copeaux de pecorino, endives carmines et noix de pécan
- Burratina, salsa de patate douce rôtie, grenade, ciboulette et éclats de noisettes grillées, huile de noisette et crème de balsamique à la truffe
- Burratina, endives carmines, orange et pistaches grillées, vinaigrette au praliné pistache

Les salades composées : (environ 85g par personne)

**1 variété à choisir de 30 à 70 convives - 2 variétés au-delà de 70 convives**

- Pétales de gravelax de saumon, salade de fregola sarda aux agrumes, ciboulette et grenade, vinaigrette à la mangue
- Salade de lentilles vertes du Puy, œufs de truite fumée, noisettes, pomme granny-smith, aneth, céleri branche, vinaigrette curry à l'huile de noisette
- Gambas sautées au gomasio bio, coleslaw de fenouil à la bisque de homard
- Comme une salade César (sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce césar)
- Vitello tonnato (effeuillé de veau rosé, sauce tonnato, grenailles sautées, sucrine, parmesan et câpre)
- Salade façon périgourdine (pousses d'épinard, magret de canard fumé, pois gourmands, éclats de noix, croûtons dorés et vinaigrette à l'huile de noix)



# "First Class" Suite

## LES PLATS CHAUDS EN SHAFFING DISH\* AU CHOIX : 400-450G PAR PERSONNES

**1 variété à choisir de 30 à 70 convives - 2 variétés au-delà de 70 convives**

### Les Plats chauds végétarien :

- Risotto de petit épeautre bio, crème de champignons à la truffe, légumes de saison
- Gnocchis Val Varaita, cèpes poêlés, cornes de potimarron rôti, sauce vin jaune aux noix

### Les Plats chauds viande :

- Filet de poulet jaune doré sur peau, sauce forestière au champagne, tagliatelles fraîches, poêlée de shiitakés et champignons de Paris
- Paleron de veau confit, sauce à la fève de Tonka, pressé de pommes de terre au comté, mini carottes glacées
- Cuisse de pintade confite à la graisse de canard, sauce sangria aux épices, ponts-neufs de polenta dorés, navets glacés à l'orange
- Filets de caille fumée, sauce banyuls aux airelles, risotto de céleri-rave au parmesan
- Epaule d'agneau cuisson basse température aux épices, boulgour aux raisins blonds et amandes torréfiées, légumes d'un tagine

### Les Plats chauds poisson :

- Filet de dorade royale, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP
- Gambas sautées, bisque de homard, gnocchis Val Varaita au beurre de sauge, céleri
- Dos de cabillaud façon meunière, crémeux de carotte jaune à la coco et épices douces, carottes glacées
- Filet de bar bio grillé, sauce vierge aux agrumes (sauce froide), crémeux de patate douce à l'orange, potimarron rôti

## LES DESSERTS : ENVIRON 100G PAR PERSONNE

**2 variétés à choisir de 30 à 70 convives - 3 variétés au-delà de 70 convives**

- Paris-brest : à Pâte à choux, crème praliné
- Opéra : à Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat 66 %
- Royal : à Mousse chocolat 58 %, dacquoise noisette, croustillant feuillantine praliné
- 3 chocolats : à Biscuit brownie, noix de pécan, mousse chocolat noir, blanc, ganache montée, lait trempé dans du glaçage rocher
- Carabao : biscuit moëlleux vanille, insert mangues passion, mousse passion
- Dolcé : Croustillant Dulcey, crémeux caramel, ganache montée vanille
- Macaronade framboise : à Macaron, framboises crème légère vanille
- Baba au rhum : à Baba au rhum, chantilly vanille
- Mont Blanc : Pâte sucrée, crème d'amande, cassis frais, compotée, chantilly, crème de marrons
- Fantastik : Ganache montée chocolat au lait, meringue française

**Plateaux de fromages & Pain : en option**

**\*Location de shaffing dish avec gel de réchauffe : en option (50€ht)**



# *Les Options à la Carte*

# Les "Wood Box" à partager

## WOOD BOX MÉDITERRANÉE (1500 G)

Mezzes (600 g), 50 mini pitas (900 g)  
Houmous de pois-chiche, tapenade d'olives noires, crème d'artichaut au parmesan et tomatade, ktipiti (150 g de chaque)

79.00€HT  
86.90€TTC

## WOOD BOX ITALIENNE (1400 G)

Burratina à la cuillère, tomates confites, pesto vert, tapenade d'olives noires, crostinis, câpres alcaparones et olives Taggiasche

83.00€HT  
91.30€TTC

## WOOD BOX DE CRUDITÉS ET DIPS (1700 G + 300 G)

1 dip au fromage de chèvre frais, crème, ciboulette, échalotes, coriandre, piment d'Espelette et tabasco  
1 dip mayonnaise légère au piment d'Espelette, ciboulette, échalotes, coriandre et tabasco

85.00€HT  
93.50€TTC

## WOOD BOX CHARCUTERIES (1000 G)

Charcuteries AOP (Chorizo de bœuf de Galice AOP, Cecina de bœuf IGP affinée 12 mois, Rostello aux herbes, Fuet ibérique de Bellota, Jambon Italien à la truffe d'été, beurre d'Isigny AOP, cornichons, oignons blancs)

93.00€HT  
102.30€TTC

## WOOD BOX GRAVELAX DE SAUMON (1500 G)

Effeillé de gravelax de saumon au citron, mini blinis et chantilly au citron vert

114.00€HT  
125.40€TTC

## WOOD BOX BROCHETTES DE GAMBAS (1700 G)

40 brochettes de gambas sautées accompagnées d'une mayonnaise au citron vert et de pains crostinis

123.00€HT  
135.30€TTC

## WOOD BOX BROCHETTES DE VIANDE (2220 G)

48 brochettes de viande (filet de poulet au satay et cacahuètes accompagnées de 2 sauces ( mayonnaise à la coriandre, cebette citron vert & moutarde au miel)

130.00€HT  
143.00€TTC

## WOOD BOX MIXTE (1200 G)

Charcuteries AOP et Fromages AOP (Pecorino au poivre, Comté, Tomme de Savoie, Chorizo de bœuf de Galice AOP, Fuet ibérique de Bellota, Jambon Italien à la truffe noire, fruits secs, beurre d'Isigny AOP, Confitures)

103.00€HT  
113.30€TTC

## PLANCHE DE PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE

Planche de pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries (1.3 kg environ 50 tranches) pickles de légumes et pickles de graines de moutarde

115.00€HT  
126.50€TTC



# Les "Wood Box" à partager

## LES SALADES COMPOSÉES EN WOODBOX XXL

(minimum 2kg par variété )\*

### N°1 :

- Linguines de carottes, coriandre, vinaigrette miel orange, grenade
- Coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe, raisins blonds
- Salade de lentille corail, pavot, raisins blonds, menthe, coriandre et vinaigrette miel orange

**44.00€ HT**

**48.40€TTC**

les 2 kg

### N°2 :

- Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce vinaigrée à la moutarde à l'ancienne
- Nouilles soba, légumes croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes
- Burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Taggiasches
- Taboulé de petit épeautre aux légumes, herbes fraîches, pignons de pin torréfiés, vinaigrette citronnée
- Butternut rôtie au zaatar, brocolis fleurettes et grenade, sauce tahiné
- Fregola sarda aux agrumes, ciboulette et grenade, vinaigrette à la mangue
- Salsa de betterave juste cuite et éclats de noix, chèvre frais aux herbes et raifort, huile de noix, réduction de balsamique

**58.00€ HT**

**63.80€TTC**

les 2 kg

### N°3 :

- Comme une salade César (sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar)
- Salade de lentilles vertes du Puy, céleri branche, pétale de saumon fumé et sauce gravelax à l'aneth
- Fêta au zaatar, taboulé de quinoa à l'orientale, orange, menthe, coriandre, amandes torréfiées, cumin et raisins blonds

**68€00€ HT**

**74.80€TTC**

les 2 kg

## WOODBOX FINANCIERS ET BOUCHONS

Assortiment de différents parfums (96 financiers):

Financiers : Amande, chocolat, thé matcha & bouchon : coco, citron , vanille chocolat

**81.00€ HT**

**89.10€TTC**

la wood box

## WOODBOX MACARONS & FINANCIERS

Assortiment de différents parfums (96 macarons & financiers):

Macarons : Vanille, chocolat, fruit de la passion, caramel fleur de sel, citron, praliné

Financiers : Amande, chocolat, thé matcha

**120.00€ HT**

**132.00€TTC**

la wood box

## CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Fruits de saison et du marché (3 kg)

**83.00€ HT**

**91.30€TTC**





# Les options sucrées

50.00€ HT  
55.00€ TTC  
le gâteau

## ENTREMET A PARTAGER 10 PARTS

- Paris-brest : à Pâte à choux, crème praliné
- Opéra : à Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat 66 %
- Royal : à Mousse chocolat 58 %, dacquoise noisette, croustillant feuillantine praliné
- 3 chocolats : à Biscuit brownie, noix de pécan, mousse chocolat noir, blanc, ganache montée, lait trempé dans du glaçage rocher
- Carabao : biscuit moëlleux vanille, insert mangues passion, mousse passion
- Dolcé : Croustillant Dulcey, crèmeux caramel, ganache montée vanille
- Macaronade framboise : à Macaron, framboises crème légère vanille
- Baba au rhum : à Baba au rhum, chantilly vanille
- Mont Blanc : Pâte sucrée, crème d'amande, cassis frais, compotée, chantilly, crème de marrons
- Fantastik : Ganache montée chocolat au lait, meringue française

2.50€ HT  
2.75€ TTC  
le choux

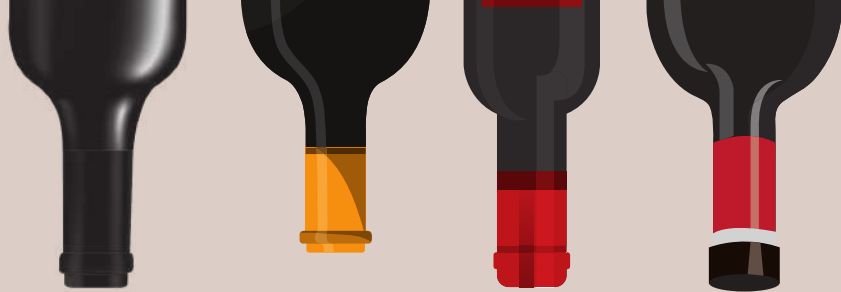
## PIÈCE MONTÉE DE CHOUX EN NOUGATINE

Choux garnis de crème pâtissière à la vanille, nougatine & pastillage  
(nous consulter pour les différents visuels)

**Minimum 40 choux**

# *Les Boissons*





# La Cave

## VIN ROUGE 75CL

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| Château Lamour Castillon - Côtes de Bordeaux 2020       | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| Côte du Rhône Villages Sainte-Cécile Domaine Auber 2021 | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| Puisseguin-Saint Emilion Château Lanbersac 2020         | 15.00€ HT | 18.00€ TTC |
| Saint Nicolas de Bourgueil Gardière Mabileau 2021       | 15.00€ HT | 18.00€ TTC |
| Pic-Saint-Loup Le Mas de l'Oncle AOP BIO 2021           | 18.00€ HT | 22.00€ TTC |
| Côte Chalonnaise La Cave des Vignerons, Pinot Noir 2022 | 18.00€ HT | 22.00€ TTC |
| Sancerre Reverdy Ducroux 2021                           | 25.00€ HT | 30.00€ TTC |
| Côte du Rhône St-Joseph Les Vins de Vienne AOP 2021     | 25.00€ HT | 30.00€ TTC |

## VIN BLANC 75CL

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| Le Sudiste Chardonnay Pays d'Oc IGP                | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| Languedoc Picpoul de Pinet Domaine de la Majone    | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| Loire Sauvignon Michel Laurent                     | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| Moelleux - Côtes de Gascogne Villa Chambre d'Amour | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| Cave des Vignerons de Mont-Près-Chambord AOP       | 18.00€ HT | 22.00€ TTC |
| Bourgogne Viré-clessé Cuvée Spéciale Cave de Viré  | 18.00€ HT | 22.00€ TTC |
| Sancerre Reverdy-Ducroux AOP                       | 25.00€ HT | 30.00€ TTC |
| Chablis Jean-Marc Brocard AOC                      | 25.00€ HT | 30.00€ TTC |

## VIN ROSÉ 75CL

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| Vallée du Rhône Tavel les Mésillons Dartois AOP | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| La Demoiselle sans gêne Méditerranée IGP BIO    | 12.00€ HT | 14.40€ TTC |
| Côtes de Provence Celliers de Ramatuelle AOP    | 15.00€ HT | 18.00€ TTC |
| Côtes de Provence Minuty Côté Presqu'île AOP    | 18.00€ HT | 22.00€ TTC |

## PÉTILLANTS 75CL

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| Crémant de Bourgogne Valentin Vignot Brut | 15.00€ HT | 18.00€ TTC |
| Champagne Faniel Filaine cuvée brut       | 25.00€ HT | 30.00€ TTC |
| Champagne Marie Demets Blanc de Blanc     | 33.00€ HT | 39.60€ TTC |

## BIÈRES 33CL

|   |          |           |
|---|----------|-----------|
| Bière du Vexin blanche ou blonde, brune | 3.00€ HT | 4.32€ TTC |
|---|----------|-----------|

**\*TVA 20% sur les alcools**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools avec modération.

# Les jus de Provence

## LE FRUIT, RIEN QUE LE FRUIT!

Le premier engagement de Pressoirs de Provence, c'est de respecter le fruit et d'en conserver la saveur ! Pour cela un seul mot d'ordre : **NATUREL !**

Les jus et nectars Pressoirs de Provence ne contiennent ni additif, ni conservateur, ni exhausteur de goût, ni colorant ! Concrètement, ils respectent le fruit tout au long du processus de fabrication des jus.

## UNE SÉLECTION DE FRUITS DRASTIQUE

Cette entreprise artisanale respecte le fruit et il est pour eux hors de question d'en changer le goût. Aussi la sélection des meilleurs fruits est capitale : ils déterminent le goût et la texture des jus et nectars, puisque aucun additif n'est rajouté. C'est pourquoi chez Pressoirs de Provence, chaque lot de fruits livré par nos producteurs est d'abord goûté. Puis sa substance organoleptique est analysée : sucrosité, acidité, odeur, couleur... Cette sélection drastique est essentielle, elle nous permet de garantir au consommateur un produit dont la matière première ne subit aucune transformation, si ce n'est celle du pressage.

Pressoirs de Provence travaille avec un réseau de plus de 300 agriculteurs qui s'engagent, tout comme la société, à respecter aussi bien la qualité des fruits cueillis que l'environnement.

## UNE PASTEURISATION RAISONNABLE ET MAÎTRISÉE POUR PRÉSERVER LE GOÛT ET LES PROPRIÉTÉS DU FRUIT

La conservation de l'ensemble des produits Pressoirs de Provence est assurée par la pasteurisation. Dans la mesure où le jus de fruits, très fragile, ne peut se conserver que quelques heures à température ambiante, dès sa sortie du pressoir, il fait l'objet d'une pasteurisation raisonnable et maîtrisée. Ceci afin de respecter les propriétés nutritionnelles et gustatives du fruit d'origine. Elle débarrasse le jus de ses principaux ennemis (levures, moisissures, bactéries) tout en bloquant tous les phénomènes d'oxydation qui pourraient altérer la couleur initiale et le goût du jus.



# Les Boissons non Alcoolisées

## BOISSONS "PETIT FORMAT"

|                |          |           |
|----------------|----------|-----------|
| Evian 50cl     | 1.80€ HT | 1.98€ TTC |
| Badoit 50cl    | 1.80€ HT | 1.98€ TTC |
| Coca zero 50cl | 2.80€ HT | 3.08€ TTC |
| Coca cola 50cl | 2.80€ HT | 3.08€ TTC |

## BOISSONS "GRAND FORMAT"

|                 |          |           |
|-----------------|----------|-----------|
| Evian 150cl     | 3.00€ HT | 3.30€ TTC |
| Badoit 100cl    | 3.00€ HT | 3.30€ TTC |
| Coca zero 125cl | 5.00€ HT | 5.50€ TTC |
| Coca cola 125cl | 5.00€ HT | 5.50€ TTC |

## JUS DE FRUITS "PRESOIRS DE PROVENCE"

Jus naturel de fruits (ni additif, ni conservateur, ni exhausteur de goût, ni colorant !)

Jus d'orange\*

Jus de clémentine

Jus de raisin rouge

Jus d'Ananas

Jus Pamplemousse

Cocktail provençal

Pomme de Provence

Jus pomme-orange-passion



|           |
|-----------|
| 24 cl *   |
| 3.50€ HT  |
| 3.85€ TTC |

|           |
|-----------|
| 75 cl     |
| 6.00€ HT  |
| 6.60€ TTC |



## LES OPTIONS BOISSONS CHAUDES

Thermos à usage unique d'un litre que vous pouvez garder et réutiliser livrés avec des gobelets en bambou, des serviettes papiers, des agitateurs, du sucre, stévia et dosettes de lait Bio.

Au choix :

-Le thermos de 1 litre de café (pour 10 personnes)

Café 100% Arabica torréfié Bio et équitable

|            |
|------------|
| 20.00€ HT  |
| 22.00€ TTC |

-Le thermos de 1 litre de thé (pour 5 personnes)

Thé "Comptoirs Richard" bio et équitable Noir et Vert

-Le thermos de 1 litre de chocolat (pour 5 personnes)

Chocolat Valrhona au goût intense, au lait

# *Le Matériel*



# Les Forfaits "matériel en dur"

## "D1" COCKTAIL APÉRITIF (durée 1 heure)

Verrerie : 2 verres (1,2 verre mixte ou flûte à Champagne + 0.80 tumbler)  
+ 2 serviettes papier

2.60€ HT  
2.86€ TTC

## "D2" COCKTAIL APÉRITIF (durée 2 heures)

Verrerie : 3 verres (1,8 verre mixte ou flûte à Champagne+ 1.2 tumbler)  
2 mini assiettes en pulpe de canne + 3 serviettes cocktail papier

3.50€ HT  
3.85€ TTC

## "D3" COCKTAIL DINATOIRE OU BUFFET MANGE-DEBOUT (durée 2 à 3 heures)

Verrerie : 5 verres (1,5 flûte à Champagne + 1.5 tumbler + 1.2 verres à vin)  
2 mini assiettes en pulpe de canne + 5 serviettes cocktail papier

5.50€ HT  
6.05€ TTC

## "D4" BUFFET MANGE-DEBOUT (durée 2 heures)

Verrerie : 3 verres (1,8 verre mixte ou flûte à Champagne+ 1.2 tumbler)  
2 mini assiettes en pulpe de canne + 3 serviettes cocktail papier

3.50€ HT  
3.85€ TTC

## "D5" BUFFET FROID OU CHAUD "SIMPLE" (durée 2 à 3 heures)

Verrerie : 3 verres (1 verre à vin + 1 verre à eau + 1 flûte)  
Porcelaine : 3 assiettes + 1 tasse à café ou thé  
Coutellerie inox : 2 jeux de couverts + 1 cuillère à dessert + 1 cuillère à café + couverts service inox

6.50€ HT  
7.15€ TTC

## "D6" REPAS SERVI À TABLE OU BUFFET CHAUD OU FROID "CHIC"

Verrerie : 4 verres (2 verres à vin + 1 verre à eau + 1 flûte à Champagne)  
Porcelaine : 4 assiettes (entrée, plat, fromage, dessert)+ 1 tasse à café ou thé  
Coutellerie inox : 3 jeux de couverts + 1 cuillère entremet + 1 cuillère à café  
Ménages sel et poivre - Saucières inox, cuillères saucières - Couverts de service inox

9.50€ HT  
10.45€ TTC

## "O1" OPTION CAFÉ (en complément d'un autre forfait)

Tasse et sous tasse à café + cuillère à café + 1 serviette "cocktail"

1.80€ HT  
1.98€ TTC

## FORFAIT FOOD ÉQUIPEMENT base 20 à 50 personnes

Nécessaire de buffet : Plateaux de débarrassage, seau à glace, vasque à champagne, brocs, cuillère à glace, couverts de service, litem, etc  
Matériel à usage unique : Sacs poubelles, gants latex, etc ...

58.00€ HT  
63.80€ TTC

## LE NAPPAGE

Nappage de buffet en coton gratté blanc, gris, beige ou noir (le mètre linéaire)  
Serviette de table tissu blanc damassé 50 x 50 cm  
Nappe de table carrée tissu blanc damassé 240 x 240 cm  
autres couleurs : nous consulter

15.00€ HT  
1.20€ HT  
17.00€ HT  
16.50€ TTC  
1.32€ TTC  
18.70€ TTC

Ces options sont possibles uniquement pour une prestation avec personnel de service



# Les Forfaits "matériel en jetable"

TVA 10% en supplément réception clé en main  
TVA 20% en supplément réception livrée

## "J1" COCKTAIL APÉRITIF (durée 1 heure)

Verrerie jetable : 2 verres (1,2 flûte à Champagne + 0.80 gobelet bambou)  
+ 2 serviettes cocktail papier

1.50€ HT

## "J2" COCKTAIL APÉRITIF (durée 2 heures)

Verrerie jetable : 3 verres (1,8 flûte à Champagne + 1.2 gobelet bambou)  
2 mini assiettes en pulpe de canne + 3 serviettes cocktail papier

2.00€ HT

## "J3" COCKTAIL DINATOIRE OU BUFFET MANGE-DEBOUT (durée 2 à 3 heures)

Verrerie jetable : 5 verres (1,5 flûte à Champagne + 1.5 gobelet bambou + 2 verres à pied)  
2 mini assiettes en pulpe de canne + 5 serviettes cocktail papier

2.50€ HT

## "J4" BUFFET MANGE-DEBOUT (durée 2 heures)

Verrerie jetable : 3 verres (1,8 flûte à Champagne + 1.2 gobelet bambou)  
2 mini assiettes en pulpe de canne + 3 serviettes cocktail papier

2.00€ HT

## "J5" BUFFET FROID OU CHAUD "SIMPLE"

Verrerie jetable : 3 verres par personne (1 verre à vin + 1 verre à eau + 1 flûte)  
Vaisselle : 3 assiettes + 1 tasse à café & thé  
Couverts en bois : 2 jeu de couverts + 1 cuillère à dessert + 1 agitateur café + couverts de service  
2 serviettes de table 30x30 OUATE blanche 2 plis

3.50€ HT

## "O2" OPTION CAFÉ JETABLE (en complément d'un autre forfait)

1 tasse à café bambou + 1 agitateur bois + 1 serviette cocktail papier

0.50€ HT

## NAPPAGE JETABLE DUNI

Rouleau de nappe jetable "Duni" Largeur 1m20 longueur 10m  
Nappe ronde en "Duni" Blanc diamètre 240 cm

18.00€ HT  
20.00€ HT





# Le service



**VERR  
POIS**

MÉLI-MÉLO

Gambas, asian noodle, râp  
piment, coriandre, menth  
sauce soja

*Meilleurs  
vœux*

Nat  
escap

### **POUR LES ÉVÉNEMENTS CLÉ EN MAIN :**

Nationale7 traiteur événementiel, gère toute la logistique de votre événement et

met en œuvre tous vos souhaits "à la carte". Selon vos besoins, vos objectifs et votre budget,

nos équipes vous assistent dans le moindre détail de votre organisation afin de créer une ambiance unique à votre image, et assurent la coordination de votre réception.

Sélection rigoureuse de matériel de réception stylisé (Mobilier, nappage, vaisselle, verrerie, coutellerie)

Personnel de service et de cuisine professionnel mis à disposition sur le lieu de votre choix.

Mise en scène décorative de votre événement

Consultez-nous pour un devis personnalisé au 01 39 32 05 68

### **RÉCEPTION D'ENTREPRISE TARIFS PARIS ET ILE DE FRANCE :**

Vacation de maître d'hôtel de 6 heures : 320 € ht

Vacation chef de cuisine de 6 heures : 320 € ht

Heure supplémentaire de jour : 55 € ht

Heure supplémentaire de nuit : 65 € ht

Déplacement Ile de France : sur devis

Prime le dimanche 60 € ht

Vacation de base doublée le 1er mai et le 31 décembre

TVA 10% (personnel de service)

**Fermeture annuelle du 23 décembre 2023 au 7 janvier 2024 inclus**

**Commande à passer avant le 20 décembre 2023, pour une réception la semaine du 8 janvier 2024**

# Les conditions générales de vente

Ces conditions générales de vente s'appliquent à toute commande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente :

## Tarifification

La société Nationale 7 Traiteur se réserve le droit de modifier la composition de ses menus et par voie de conséquence les prix, en fonction des aléas du marché, liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

Tous nos tarifs sont affichés en € HT

TVA 10% en sus applicable sur les produits alimentaires

TVA 10% en sus applicable sur les boissons non alcoolisées

TVA 20% en sus applicable sur la livraison

TVA 20% sur le matériel en formule livraison simple

TVA 10% sur le matériel en formule clés en mains avec personnel de service

TVA 20% en sus applicable sur les boissons alcoolisées

## Commande

Une commande (ci-après la « Commande ») se définit par la formulation univoque de la volonté de recourir aux services de Nationale 7 Escapades Saveurs, et matérialisée ou non par un bon de commande. Toute commande devra être passée au minimum 15 jours calendaires avant la date de l'évènement, sauf dérogation expresse d'Escapades Saveurs.

Toute commande devient effective à compter :

-De la réception du versement d'acompte ou de la signature du devis/bon de commande. Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

## Annulation ou modification

Toute commande est considérée ferme et définitive et devient effective à réception de votre mail ou courrier de confirmation et de votre acompte (sauf accord particulier). Chaque commande est passée pour un nombre définitif de convives. Notre prestation ne saurait être inférieure au nombre de convives arrêté à la date de la commande.

Toute modification du nombre de convives entraînera un nouveau devis. Aucune modification du nombre d'invités ne pourra être admise après un délai de 15 jours avant l'évènement. Toute commande annulée pour quelque cause ou raison que ce soit fera l'objet d'une facturation intégrale.

## Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à nationale 7 traiteur en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client ; en cas de force majeure ou en cas d'évènements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

## Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou virement. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés. Un acompte de 50 % du montant total sera demandé pour toute commande afin de la valider, sauf accord préalable.

## Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits alimentaires que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société Nationale 7 traiteur décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture non stockée au froid ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

## Force majeure et rebus sic standibus

La force majeure est définie par l'article 1218 al. 1er du code civil comme :

« un événement échappant au contrôle du débiteur, qui ne pouvait être raisonnablement prévu lors de la conclusion du contrat et dont les effets ne peuvent être évités par des mesures appropriées, empêche l'exécution de son obligation par le débiteur. » Sont ainsi considérés comme constituant un cas de force majeure tous les événements extérieurs aux Parties, imprévisibles et irrésistibles.

En application de l'alinéa 2 de l'article 1218 du code civil :

« Si l'empêchement est temporaire, l'exécution de l'obligation est suspendue à moins que le retard qui en résulterait ne justifie la résolution du contrat. Si l'empêchement est définitif, le contrat est résolu de plein droit et les parties sont libérées de leurs obligations dans les conditions prévues aux articles 1351 et 1351-1. »

Les Parties reconnaissent expressément que les mesures gouvernementales destinées à lutter contre la pandémie de COVID-19 ne constituent pas un cas de force majeure, faute de remplir la condition d'imprévisibilité.

La Partie qui se trouve dans l'impossibilité d'exécuter ses obligations du fait de la survenance d'un cas de force majeure doit immédiatement avvertir l'autre partie. Les Parties se rapprocheront pour examiner l'incidence de l'évènement et convenir des conditions dans lesquelles l'exécution de la prestation sera poursuivie.

Dans le cas où la survenance d'un évènement ne rendrait pas impossible l'exécution des obligations des Parties, Escapades Saveurs pourra proposer une solution alternative au Client permettant la tenue de l'évènement.

Les obligations des Parties seront alors modifiées afin de tenir compte de cette alternative.

Nos équipes  
vous accompagnent dans  
l'organisation de vos  
événements  
(choix du lieu, type de repas,  
décoration, logistique...)  
Pour une partition  
sans fausse note !



01 39 32 05 68

[contact@nationale7-traiteur.com](mailto:contact@nationale7-traiteur.com)

[www.nationale7-traiteur.com](http://www.nationale7-traiteur.com)

Laboratoire de Production  
ZONE D'ACTIVITE LES PORTES DU VEXIN  
39-1 rue Ampère 95300 ENNERY



**Nationale7**  
escapades saveurs

Nationale7  
escapades saveurs

01 39 32 05 68  
[www.nationale7-traiteur.com](http://www.nationale7-traiteur.com)