du 12/02/2024 au 21/04/2024

Catalogue

Petits-Déjeuners
Plateaux-Repas
Boxes

Nationale7
escapades saveurs

Nos Fondamentaux

Quatre Collections par an

Nos Chefs ont imaginé une collection de plateaux repas & boxes où se retrouvent tous les essentiels de la saison.
Nous garantissons sécurité alimentaire, traçabilité et démarche éco-responsable.
Faites le plein de vitamines et d'énergie avec les produits de saison et de qualité que nous avons sélectionnés pour vous !
La promesse de faire toujours mieux au fil des saisons !

Pour tous les goûts

Nos différentes gammes répondent aux régimes spéciaux :
Végétarien, vegan, sans gluten

100 % recyclable !

Nos formules de restauration quotidienne sont simples de logistique
et sont packagées individuellement.
Nos conditionnements sont tous étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés ou réutilisés.
Notre gamme de plateaux-repas est en carton kraft recyclable, avec couverts en bambou, gobelet en fibre de bambou 100 % biodégradables, contenants en pulpe de canne et couvercles en PET (Plastique recyclé).

Le Fait Maison

Des recettes équilibrées avec des produits frais de saison.
Notre cuisine est exclusivement faite maison, à l'exception du fromage en provenance de notre partenaire « La petite Ferme Parisienne »
et du pain de notre artisan boulanger local !

Une carte généreuse dédiée à la livraison en entreprise !
Des solutions culinaires pour votre restauration quotidienne en entreprise, dans une sécurité sanitaire optimale

Nos Solutions Gourmandes et équilibrées

1 Comment commander ?
Page 5

2 Les Petits-Déjeuners
Pour bien commencer votre journée
Page 6

3 Les Plateaux-Repas
Des repas complets pour faire le plein d'énergie
Pages 7 à 18

4 Les coffrets Repas "Luxe"
Pages 19 à 24

5 Les Boxes Sandwiches - Poke Bowl - Plats chauds - Quiches
Pages 25 à 33

6 Les Conditions Générales de vente
Page 34

Comment Commander ?

Par téléphone

01 39 32 05 68

Par e-mail

contact@nationale7-traiteur.com

Quand passer commande ?

Pour être mieux servis, le plus tôt sera le mieux !
72 heures soit 3 jours ouvrés pour vos plateaux-repas, boxes et vos plateaux-repas "Luxe"

Minimum de commande

10 unités par type de formule (sauf végétarien)
Tarifs dégressifs au delà de 50 personnes

Type de règlement

Virement bancaire
Chèque ou espèces

Livraison

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

Les Petits-Déjeuners

Notre Démarche qualitative Produits

Viennoiseries fabriquées de manière artisanale
avec du beurre AOP Charentes-Poitou.
Café 100% Arabica torréfié Bio et équitable Alter Eco
Thé Noir et Vert "Comptoirs Richard" Bio et équitable,
Dosettes de lait Bio, Citron
Chocolat chaud Valrhona au goût intense, onctueux et velouté
Pur Jus de fruits « Pressoir de Provence » sans sucre ajouté.

Les Formules Petits-Déjeuners en livraison:

6.00€ HT
6.60€ TTC
/personne

Cette formule comprend pour chaque participant :
-Boissons fraîches :
1 jus de fruits "Pressoir de Provence 24cL"
(Pur jus d'Orange)
-Viennoiseries 3 minis viennoiseries par personne:
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins

Les Plateaux-Repas

NOS PLUS :
La QUALITÉ avant tout
Respect des CIRCUITS COURTS
Ingrédients FRAIS
Cuisine EXCLUSIVEMENT MAISON
Packaging ECO-RESPONSABLE
Options VÉGÉTARIENNES
Le professionnalisme de NATIONALE 7 TRAITEUR : réactivité, livraison ponctuelle avec le sourire

Plat Fait Maison

Fromage affiné

Un dessert gourmand

Un pain individuel bio

Couverts en écorce de bambou

Une entrée

Un plat équilibré, de saison

Ainsi qu'un gobelet en fibre de bambou

Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

25.00€ HT

Effeuillé de bœuf laqué teriyaki

MENU VIANDE

Coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraiche et raisins blonds

*

Effeuillé de bœuf laqué teriyaki, nouilles soba, légumes croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes

*

Fromage affiné, beurre et noix

*

Panna cotta à la pistache, éclats de pistache torréfiée

*

Pain individuel bio

VOLAILLE FRANÇAISE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Option boissons (softs, vin et café) nous consulter

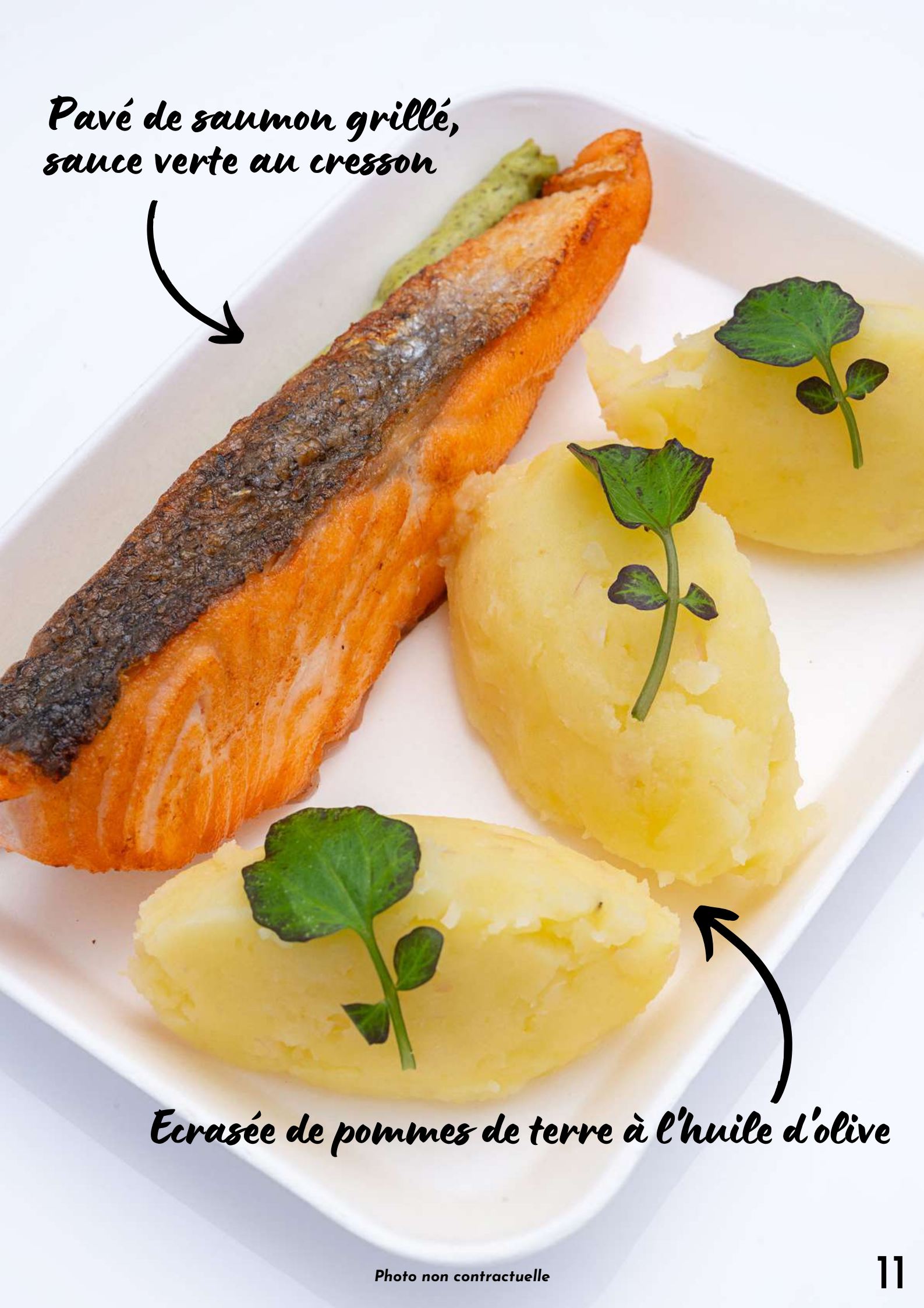


Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

25.00€ HT

Pavé de saumon grillé

MENU POISSON

Crémeux de fêta à l'huile de noix, salsa de betterave juste cuite aux herbes fraiches, grenade et éclats de noix

*

Pavé de saumon grillé, sauce verte au cresson, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

*

Fromage affiné, beurre et noix

*

Moelleux à la vanille, praliné amande-vanille

*

Pain individuel bio

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Option boissons (softs, vin et café) nous consulter

Brouillade d'œuf, salsa de patate douce, fêta, coriandre et graines de courge

Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

25.00€ HT

Brouillade d'œuf

MENU VÉGÉTARIEN / SANS GLUTEN

Taboulé de quinoa à l'orientale, butternut rôtie, orange, menthe, amandes torréfiées, cumin et raisins blonds

*

Brouillade d'œuf, salsa de patate douce, fêta, coriandre et graines de courge, salade de mâche et vinaigrette balsamique

*

Fromage affiné, beurre et noix

*

Tartare d'ananas, coulis mangue-passion, copeaux de noix de coco et graines de chia

*

Pain sans gluten

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

100% végétarien

Gluten Free

Option boissons (softs, vin et café) nous consulter

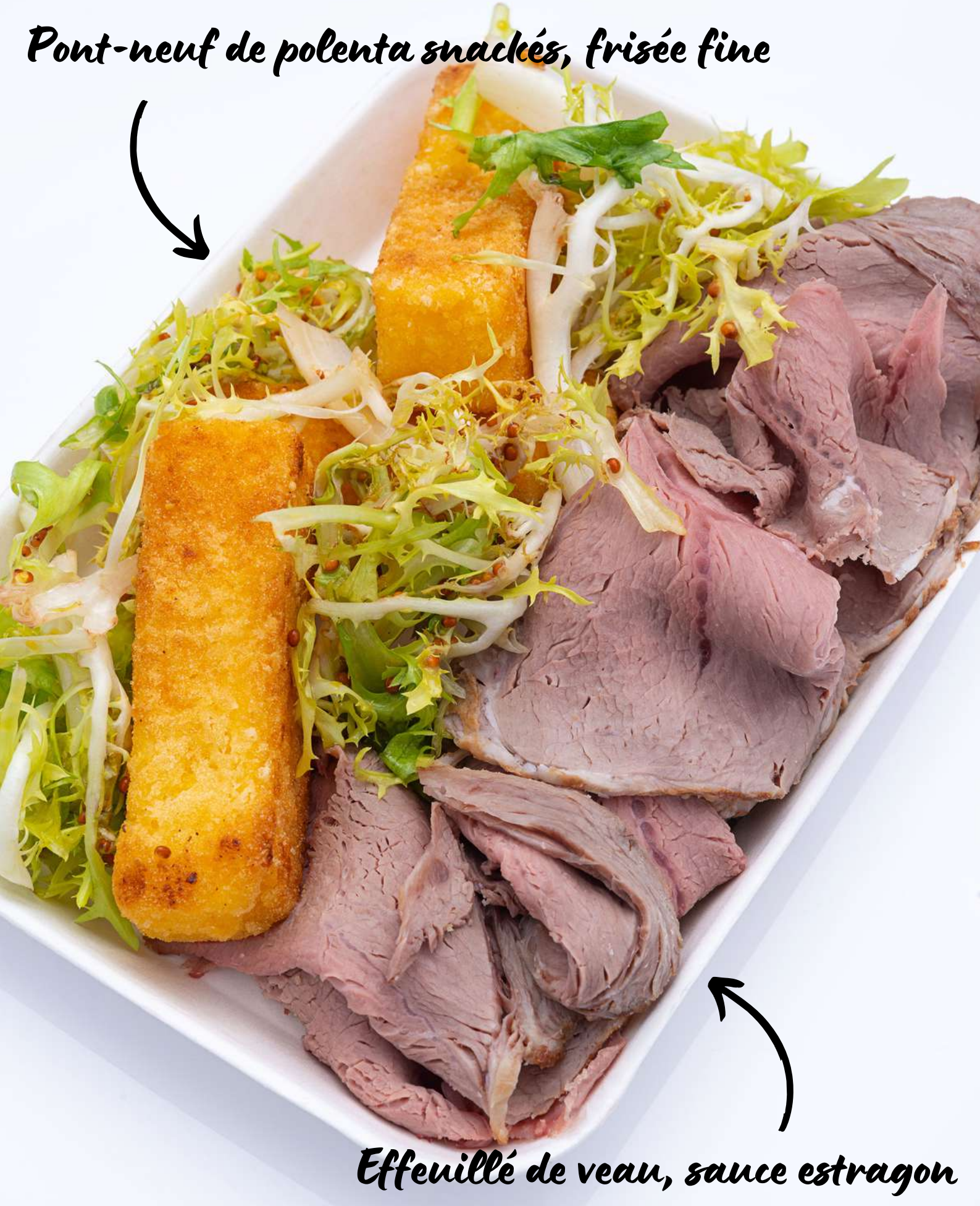


Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

30.00€ HT

Effeuillé de veau

MENU ÉCO-RESPONSABLE VIANDE

Burratina, salade d'endives carmine, orange et éclats de pistache, vinaigrette au praliné pistache

*

Effeuillé de veau, sauce estragon, pont-neuf de polenta snackés, frisée fine et vinaigrette au miel du Vexin

*

Fromage affiné, beurre et noix

*

Tartelette aux cacahuètes caramélisées, ganache chocolat au lait 40% et praliné cacahuètes

*

Petit pain individuel bio

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Option boissons (softs, vin et café) nous consulter

Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

30.00€ HT

Filet de bar bio snacké

MENU ÉCO-RESPONSABLE POISSON

Gravelax de saumon, rémoulade de céleri rave au cresson

*

Filet de bar bio snacké, vierge d'agrumes aux amandes torréfiées, crémeux de patate douce épicé à l'orange

*

Fromage affiné, beurre et noix

*

Tarte citron meringuée destructurée (lemon curd, gel citron, crumble noisette, meringue à l'italienne)

*

Petit pain individuel bio

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Option boissons (softs, vin et café) nous consulter

Les Coffrets "Luxe"

Coffret élégant, de couleur noire, orné d'un liseret blanc, avec une fermeture aimantée.
Il s'ouvre à plat pour se transformer en set de table.
Une vaisselle durable : set de couverts en inox et le verre en verrerie, assiettes au design tendance en pulpe de canne.

Un verre en verrerie
Un pain individuel bio
Un dessert gourmand
Fromage affiné
Couverts en inox
Une entrée
Un plat équilibré, de saison

Gravelax de saumon et sa crème iodée au citron, oeuf de truite fumée

Photo non contractuelle

Langoustines rôties

MENU POISSON

Entrée froide :
Gravelax de saumon, crème iodée au citron vert,oeuf de truite fumée, finger de pain toasté au beurre salé

*

Plat froid :
Langoustines rôties, réduction d'une bisque de homard, palets de butternut confit au safran, cornes de potimarron rôti, sarrasin torréfié

*

Fromage :
Brillât Savarin, fruit moelleux, noix

*

Dessert :
Baba au rhum, ananas rôti et chantilly au sucre muscovado

*

Pain individuel bio

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Option boissons (softs, vin et café) nous consulter

Mousseline de panais et légumes glacés

Filet de bœuf en tataki

Photo non contractuelle

Filet de bœuf en tataki

MENU VIANDE

Entrée froide :
Pétale de cécina de boeuf, crémeux de maïs, raisins et cèpes poêlés au verjus du Périgord, éclats de noisette torréfiée

*

Plat froid :
Filet de bœuf en tataki, réduction d'une sauce périgueux, mousseline de panais et mini légumes glacés

*

Fromage :
Brillat Savarin, fruit moelleux, noix

*

Dessert :
Fleur 100% vanille Bourbon (mousse vanille, praliné à la vanille, pâte sucrée vanille)

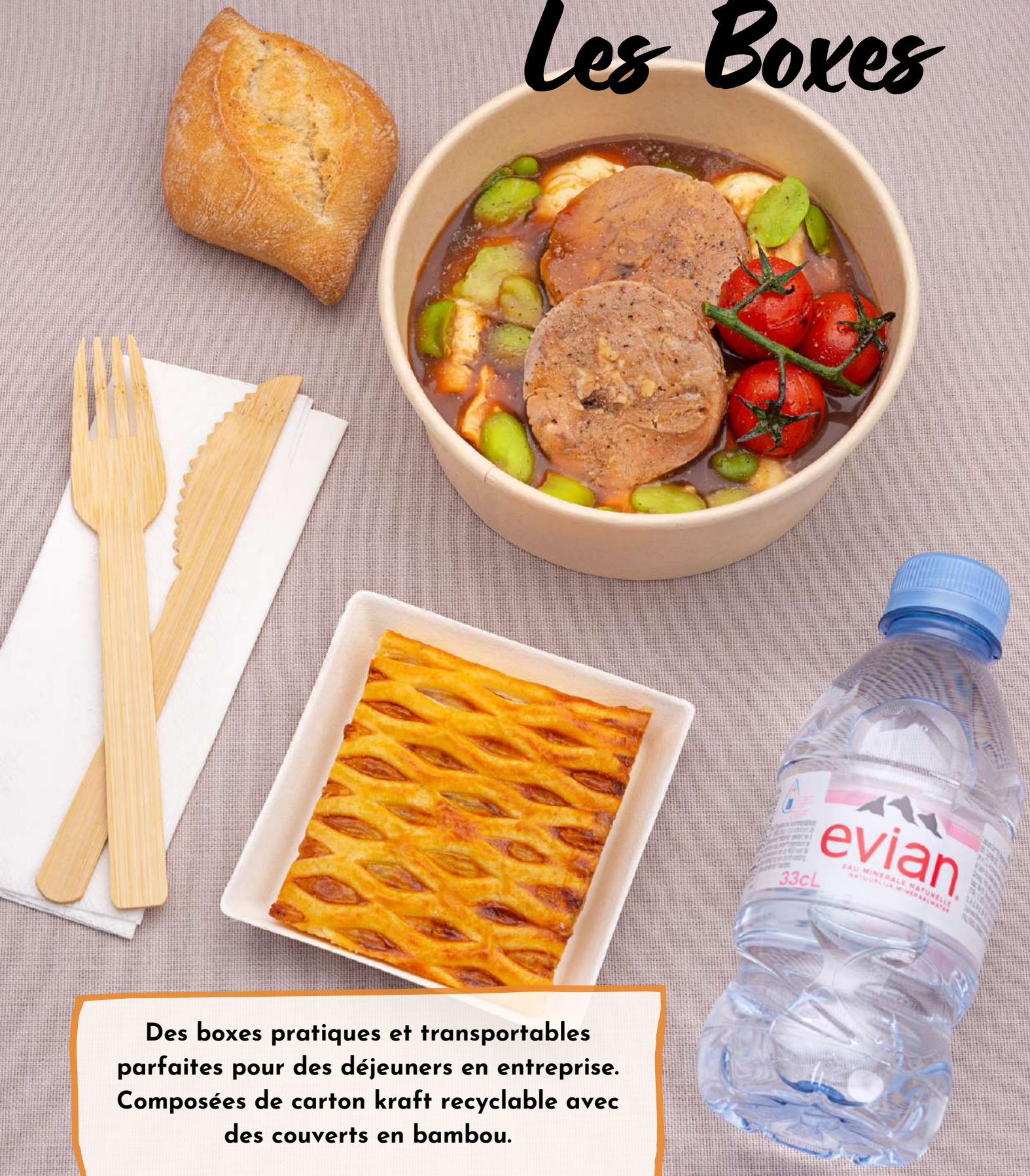
*

Pain individuel bio

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Option boissons (softs, vin et café) nous consulter

Les Boxes



Des boxes pratiques et transportables parfaites pour des déjeuners en entreprise. Composées de carton kraft recyclable avec des couverts en bambou.

Les Boxes Sandwiches

Plat Fait Maison

Photo non contractuelle

Box Sandwich Viande

Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce vinaigrée à la moutarde à l'ancienne
Club pain polaire, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux, romaine
Cake gourmand pistache-griotte
Bouteille d'eau 33cl

Box Sandwich Poisson

Linguines de carottes, coriandre, vinaigrette miel orange, grenade
Bagel brioché au thon, sauce légère au curry, oeuf dur, chou chinois et oignons frits
Brownie aux noix de Pécan
Bouteille d'eau 33cl

Box Sandwich Végétarien

Coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraiche et raisins blonds
Focaccia, pesto vert, burratina, confit d'oignon, roquette, crème de balsamique, tomates confites
Maxi cookie aux trois chocolats (chocolat noir Caraïbe 66%, chocolat au lait Jivara 40%, chocolat blanc Ivoire 35%)
Bouteille d'eau 33cl

17€50 HT

Conditionnement en box

Photo non contractuelle

Les Boxes
Plat chaud

Plat Fait Maison

Photo non contractuelle

Box Plat chaud Viande

Confit de veau de 7 heures, pomme purée au beurre, jus de veau au romarin, carottes glacées
Tropézienne
Petit pain individuel bio
Bouteille d'eau 33cl

Box Plat chaud Poisson

Gambas sautées, bisque de homard, gnocchis Val Varaita au beurre de sauge, céleri branche rôti
Grillé aux pommes
Petit pain individuel bio
Bouteille d'eau 33cl

Box Plat chaud Végétarien

Risotto de petit épeautre, crème de parmesan, légumes d'hiver glacés et poêlée de shiitakés
Tartelette passion curd, zestes de citron vert
Petit pain individuel bio
Bouteille d'eau 33cl

18€50 HT

Conditionnement en box

Photo non contractuelle

Les Boxes PoKe Bowls

Plat Fait Maison

Conditionnement en box

Photo non contractuelle

Box Poke Bowl Viande

Vitello tonnato (effeuillé de veau rosé, sauce tonnato, grenailles sautées, sucrine, copeaux de parmesan et câpre à queue)
Panna cotta à la vanille Bourbon, coulis de fruits de saison
Pain individuel Bio
Bouteille d'eau 33cl

Box Poke Bowl Poisson

Effeuillé de saumon fumé, avocat, salade fregola aux agrumes, fèves et grenade, vinaigrette à la mangue
Petit pot crémeux au chocolat noir Caraïbe 66%, crumble chocolat noisetteo
Pain individuel Bio
Bouteille d'eau 33cl

Box Poke Bowl Vegan

Houmous de pois-chiches aux épices et tahiné, salade d'endives carmines, lentilles vertes, butternut rôtie, herbes fraiches et éclats de noix, vinaigrette à l'huile de noix
Pudding healthy aux graines de chia bio, lait de coco et sirop d'agave bio, mangue fraiche
Pain individuel Bio
Bouteille d'eau 33cl

18€50 HT

Conditionnement en box

Photo non contractuelle

Les Boxes Quiches

Conditionnement en box

Photo non contractuelle

Box Quiche Gaspacho

Velouté de courge butternut, potimarron et carotte aux épices douces
Quiche aux trois fromages
Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison
Bouteille d'eau 33cl

Box Quiche Salade

Salade romaine, pignons grillés et vinaigrette balsamique
Quiche au reblochon AOP, patate douce rôtie et graines de courge torréfiées
Compote de pomme bio, crumble noisette
Bouteille d'eau 33cl

16€50 HT

Conditionnement en box

Photo non contractuelle

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 :

Tarification

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

Annulation ou modification

Toute commande est considérée ferme et définitive et devient effective à réception de votre mail 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. 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'événements 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

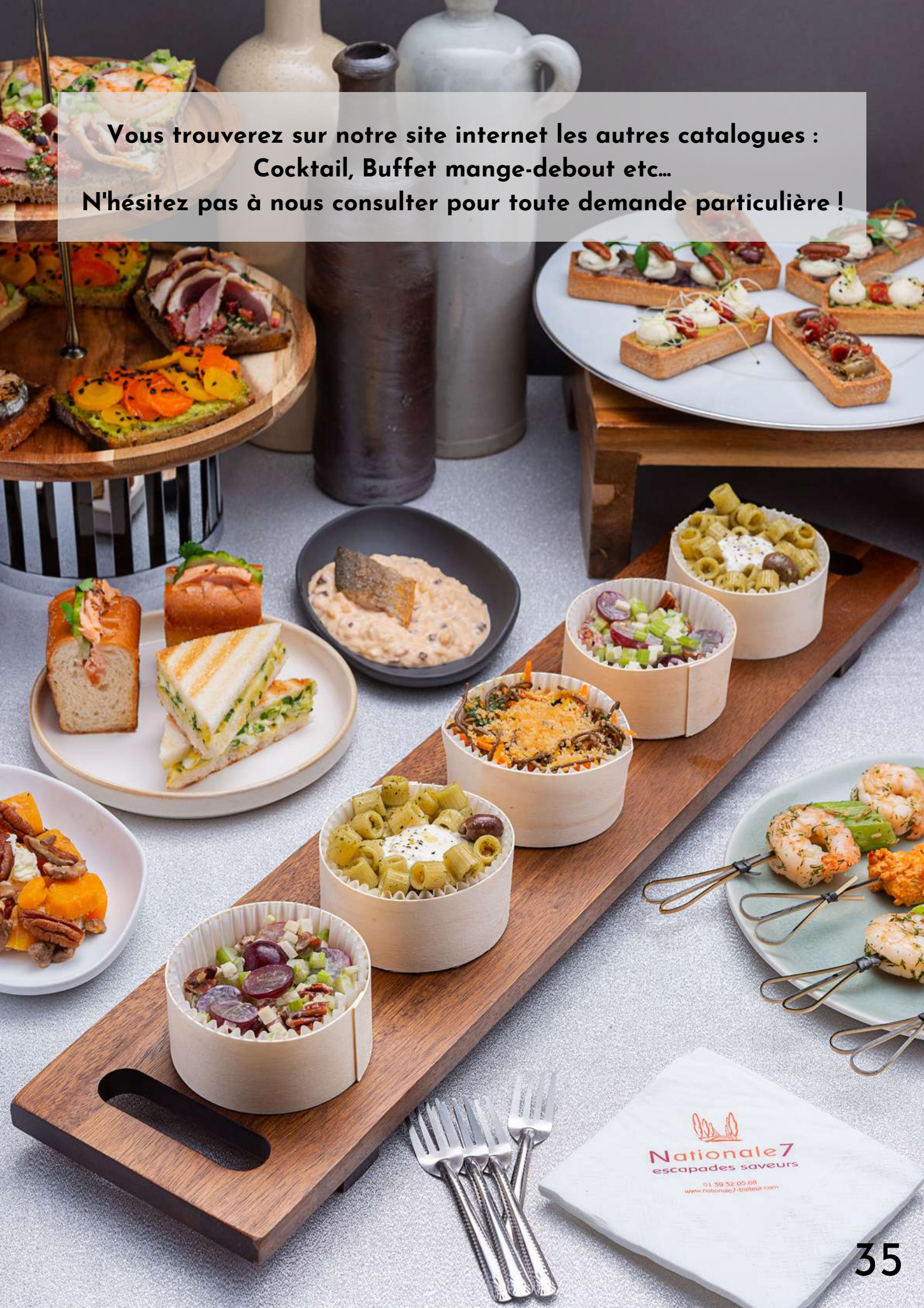
Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou virement. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner 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.

SIRET : 81852252600016
Code APE 5621Z – Services des traiteurs
5 avenue de l'égalité 95 250 BEAUCHAMP
Tel : 01 39 32 05 68
Email : contact@nationale7-traiteur.com
Site internet : www.nationale7-traiteur.com

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



Vous trouverez sur notre site internet les autres catalogues :
Cocktail, Buffet mange-debout etc…
N'hésitez pas à nous consulter pour toute demande particulière !

Nationale7
escapades saveurs

01 39 32 05 68

contact@nationale7-traiteur.com
www.nationale7-traiteur.com
Laboratoire de Production
ZONE D'ACTIVITE LES PORTES DU VEXIN
39-1 rue Ampère 95300 ENNERY

Photo non contractuelle