

SERVICE
TRAITEUR

Service traiteur

Tarif 2024-2025

Les lunches sandwiches

Fresh

Lunch Sandwichs

Commandes livrées et reprises du lundi au vendredi entre 8h00-16h00, en dehors de ces heures nous consulter

La formule classique :

Sandwiches (sandwich blanc mou non sucré) présentés en plateau surprise.

Vous y retrouverez les garnitures du Chef, agrémentées de crudités.

Nos propositions :

- les sandwichs réductions (7cm) présentés en plateaux de 35 pièces
- les sandwichs standards (14cm) présentés en plateaux de 20 pièces
- les sandwichs standards végétariens (14 cm) présentés en plateaux de 20 pièces
- les sandwichs standards ouverts (14cm) présentés en plateaux de 14 pièces

La formule artisanale :

Issue de notre sandwicherie artisanale « d'un Pain à l'Autre »

Pains du Terroir

Découvrez notre sélection à partir de la gamme de produits santé tels que l'huile d'olive, les herbes aromatiques, le fromage blanc, le jambon artisanal, le fromage d'abbaye ...

Les Pains du Terroir sont présentés en plateaux de 5 ou 10 pièces, ou à la carte.

Nous étendons notre gamme ! Des plateaux de pains « **végétariens** » et « **sans gluten** » sont maintenant disponibles.

Wrap

Les wraps sont présentés en plateaux de 6 pièces.

Par exemple : Poulet piquant, saumon

Salade de pâtes

Par exemple : salade de farfalles au serrano, salade de tagliatelles au saumon, salade de penne au pesto, salade de fettuccini au gorgonzola ...

Salade composée

Par exemple : salade Capresse, salade grecque à la pastèque, salade de volaille aux pêches et au curry, salade de canard, salade du Berger, salade au chèvre, salade de thon à la provençale

Soupe

Par exemple : soupe de carottes à la coriandre fraîche, de persil et pommes de terre, de chou-fleur aux pommes, au guacamole, au cresson, grecque au poulet, aux poivrons jaunes grillés, aux brocolis et au bleu d'Auvergne, de tomates au gingembre, aux concombres, yaourt et menthe, dauphinoise, de betteraves à la russe, au camembert, à la citrouille,...

Quiche

Par exemple : quiche aux crevettes, basilic et parmesan, quiche lorraine, quiche au Maredsous et aux chicons, quiche au potiron et à la feta, quiche au jambon et aux champignons, ...

Desserts du Terroir

Notre sélection (assortiment du jour crème, fruits, chocolat)

Par exemple : Délice de mascarpone aux spéculoos, mousse au chocolat, salade d'oranges à la turque, soupe de fraises au poivre noir, tiramisu aux fraises, clafoutis aux cerises, gâteau au yaourt et citron, ...

Boissons

Voir carte en annexe, disponibles en livraison, mise en place ou service.

	Prestation en livraison	Prestation avec mise en place (hors frais de personnel*)	Prestation avec service (hors frais de personnel*)
	TVA 6 %	TVA 12 %	TVA 12 %
Sandwiches réductions 7cm Ou sandwichs végétariens 35 pièces	67.40 €	71.22 €	71.22 €
Sandwiches standards 14 cm ou sandwichs végétariens 20 pièces	64.10 €	67.73 €	67.73 €
Sandwiches standards ouverts 14 cm 14 pièces	48.40 €	51.14 €	51.14 €
Pains du terroir (normal ou végétarien) 5 pièces	27.80 €	29.37 €	29.37 €
Pains du terroir (normal ou végétarien) 10 pièces	53.25 €	56.26 €	56.26 €
Pain du terroir (sans gluten) 1 pièce	8.80 €	9.30 €	9.30 €
Pains du terroir (sans gluten) 5 pièces	44.10 €	46.60 €	46.60 €
Pains du terroir (sans gluten) 10 pièces	87.00 €	91.92 €	91.92 €
Assortiment de Wraps 6 pièces	25.00 €	26.42 €	26.42 €
Quiche maison	4.40 €	4.65 €	4.65 €
Salade composée selon saison	7.00 €	7.40 €	7.40 €
Salade de pâtes selon saison	5.25 €	5.55 €	5.55 €
Soupe	Petit bol	3.60 € / 3.80 € bio	3.80 € / 4.00 € bio
	Grand bol	4.20 € / 4.55 € bio	4.40 € / 4.80 € bio
Dessert du terroir	3.40 €	3.60 €	3.60 €
Plateau de mignardises 48 pièces	71.16 €	75.19 €	75.19 €
Panier de fruits frais +/- 15 fruits par panier	24.20 €	25.57 €	25.57 €
Table mange-debout (21%)	44.00 €	44.00 €	44.00 €

* Prestations :

Mise en place et débarrassage, par 50 personnes : 49.91 €

Mise en place, service, débarrassage, par 50 personnes : 165.00 €