

Organisez vos événements
tout simplement

Ensuite*
*Déjeunez cuisiné !

**Catalogue
Automne-Hiver
2026**

(à partir du 28/09/2026)

www.ensuite.fr

BUFFETS | PLATEAUX REPAS | COCKTAILS

Nos services traiteur

Ensuite*
*Déjeunez cuisiné !

Plateaux repas, buffets et petits-déjeuners d'entreprise

Livraison de plateaux repas pour les réunions,
formations & autres évènements professionnels.

Livraison de cocktails & buffets pour tout type
d'évènement en entreprise.



Livraison de menus complets sur plusieurs jours, chauds ou
froids, avec précision et flexibilité logistique pour s'adapter
aux besoins de nos clients dans l'audiovisuel et la production
événementielle.

Montage d'espaces de restauration pour le staff technique.

Catering d'équipes techniques

Évènementiel sur-mesure

Prestation sur-mesure pour les entreprises et les
particuliers (séminaires, conférences, assemblées
générales, mariages, baptêmes, etc.).

Service maître d'hôtel, location de verres, mobilier,
etc.



H O P
S C O
T C H



croix-rouge française



s a n d r o
PARIS



ActionLogement



DEEZER

SOCIETE
GENERALE

Votre partenaire de *confiance*

Ensuite Traiteur est le partenaire de **confiance** des petites et grandes entreprises.

Nous vous accompagnons sur tous **vos évènements professionnels** en Ile-de-France et nous nous appuyons sur 3 piliers :



Service réactif &
flexible



Fraîcheur,
simplicité, diversité



Engagés pour
notre planète



Notre cuisine en 3 mots

FRAICHEUR - Des produits reçus et cuisinés chaque matin par une brigade passionnée

DIVERSITE - Une offre variée, pour répondre à toutes les attentes de vos convives

SIMPLICITE - Une cuisine généreuse et accessible, pensée pour être dégustée sans contrainte

4.8 ★

Note ★ Trustpilot

200+ avis clients

Découvrez les avis Trustpilot
en cliquant [ici](#)

4.6 ★

Note Google

350+ avis clients

Découvrez les avis Google
en cliquant [ici](#)

Notre démarche RSE



Les qualités gustatives de nos plats trouvent écho avec notre démarche engagée : c'est beau, c'est bon et c'est responsable.

SOURCING RESPONSABLE

Nous travaillons des ingrédients **frais et de saison**.

Et nous faisons tout notre possible pour acheter nos viandes et légumes chez des producteurs locaux et français. 🇫🇷

Nous privilégions également, lorsque c'est possible, les poissons labellisés ASC (pêche responsable).

Le tout est quotidiennement reçu.



COMPOST LOCAL

Nous travaillons main dans la main avec Les Alchimistes, société qui récupère chaque semaine tous nos déchets organiques (peaux de banane, marc de café, noyaux d'avocat, etc.). Ils les recyclent ensuite en engrais pour fertiliser les sols d'Ile-de-France.

LIVRAISON RESPONSABLE

Il nous tient à cœur de réaliser, dans la mesure du possible, nos livraisons en cargo ou voiture électrique. Nous sommes ainsi équipés de triporteurs, et travaillons avec plusieurs sociétés spécialisées dans les livraisons éthiques de dernier kilomètre.



les Alchimistes



ZERO DECHETS

Nous proposons l'option vaisselle réutilisable pour nos clients entreprise qui souhaitent consommer des plateaux repas Zéro Déchets. Nous nous occupons alors de récupérer les contenants pour les réutiliser à l'infini. Nous évitons ainsi chaque année la production de plusieurs milliers de boîtes jetables.

La totalité de nos emballages jetables sont recyclables, biodégradables ou issus de **matériaux recyclés**.

Enfin, nous travaillons avec des sociétés telles que TooGoodToGo pour redistribuer les produits invendus.



Passer commande

Délai pour passer commande

- Sur www.ensuite.fr : jusqu'à 22h la veille de votre événement (hors petits-déjeuners jusqu'à 18h)
- Par email à service.client@ensuite.fr : jusqu'à 18h la veille de votre événement

Minimum de commande

Le minimum de commande est de 40€ HT.

Certaines formules requièrent un minimum de personnes (stipulé directement sur les fiches produits).

Nous restons joignables au 09 88 44 51 13 pour vous assister sur le passage de votre commande, du lundi au dimanche de 8h à 18h.



Facturation

Paielements par virement ou carte bancaire.

A 30 jours date de facture.

Nous acceptons les bons de commande et les dépôts Chorus.



La livraison - Fonctionnement

Créneaux

Nous livrons les petits-déjeuners sur des créneaux de 30 minutes, et les déjeuners/dîners sur des créneaux de 1 heure.

Le livré dressé

Nos buffets, cocktails & petits-déjeuners sont livrés dans des contenants adaptés (plateaux, panières, saladiers, etc.). Vous n'avez plus qu'à les déposer sur un buffet et à consommer !

Le chaud

Nos repas chauds sont livrés dans des housses isothermes ou des grandes caisses thermiques, en fonction du nombre de personnes. Il s'agit de matériel réutilisable récupéré par nos soins.

La logistique

Livraison en vélo-cargo à température dirigée ou en camion réfrigéré en fonction de la distance et du type de produits.

La récupération

Les caisses thermiques sont récupérées l'après-midi même. Les thermos sont récupérés dans les 48h.

Zones et tarifs de livraison



Paris intramuros : 25€ HT

Petite couronne : 35€ HT

Grande couronne : nous consulter pour les prix qui dépendent des villes.

Express (le jour-même) :
+20€ HT

Weekend & jours fériés :
+20€ HT





Au menu



Plateaux-repas Chauds Page 09

Plateaux-repas Froids Page 11

Lunchbags & Sandwichs Page 16

Formules Buffets Page 21

Pièces Cocktail À La Carte Page 25

Boissons Page 32

Petits-déjeuners Page 37

Pauses Café Page 40

Evènements Sur Mesure Page 43



PLATEAUX-REPAS

Rapport qualité/prix au top.

« Je commande régulièrement pour des déjeuners de réunions, ou des events ponctuels.

Simplicité pour la commande, échange commercial rapide et efficace, qualité et diversité des produits parfaite, livraison dans les temps et en conformité.

Livraison possible de plats chauds : tout est optimisé afin que les plats restent chauds. »



Avis rédigé par Claire sur TrustPilot

Client = Le Monde



Ensuite*
*Déjeunez cuisiné !

Les plateaux repas sont des coffrets individuels
avec set de table intégré



Les plateaux-repas

Gamme chaude

Servi sous forme de coffret individuel avec couverts, serviettes, sel, poivre & pain.
Maintien au chaud en boîte ou pochette thermique.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE



Livré chaud



plat sans gluten

Risotto au poulet & champignons

Plat : poulet mariné effiloché, risotto aux champignons de Paris, chou-fleur rôti au four, herbes & épices doux
Allergènes : lait

Dessert : mousse vanille & framboise
Allergènes : lait

26€ HT
(ou 21€ HT en version Lunchbag)



Livré chaud



Canard confit effiloché & polenta

Plat : canard au four confit et effiloché, courgettes sautées, patate douce rôtie, polenta traditionnelle, persil plat & baies roses
Allergènes : gluten, lait

Dessert : mi-cuit chocolat & cœur coulant
Allergènes : lait

26€ HT
(ou 21€ HT en version Lunchbag)

Les options



entrée (à choisir en page 13)
5€HT



eau minérale 33cl
bouteille en verre
2€HT



fromage individuel
2€HT



vaisselle réutilisable
3,5€HT

Viande certifiée halal sur demande (volaille uniquement)

Les plateaux-repas

Gamme chaude

Servi sous forme de coffret individuel avec couverts, serviettes, sel, poivre & pain.
Maintien au chaud en boîte ou pochette thermique.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE



Livré chaud



plat sans gluten

Merlu & écrasé de pommes de terre

Plat : filet de merlu, sauce poireaux & champignons, écrasé de pommes de terre, carottes confites, edamame & herbes fraîches
Allergènes : poisson, lait

Dessert : tarte vanille & caramel, éclats de noisette
Allergènes : lait, gluten, poisson

29€ HT
(ou 24€ HT en version Lunchbag)



Livré chaud

plat sans gluten

plat vegan

Dahl de légumes à l'indienne

Plat : dahl de légumes à base de lentilles beluga, poivrons rouges, épinards, petits légumes, noix de cajou, coriandre & baies roses, accompagné de riz
Allergènes : fruits à coque

Dessert : salade de fruits frais
Allergènes : sans allergènes

26€ HT
(ou 21€ HT en version Lunchbag)

Les options



entrée (à choisir en page 13)
5€HT



eau minérale 33cl
bouteille en verre
2€HT



fromage individuel
2€HT



vaisselle réutilisable
3,5€HT

Viande certifiée halal sur demande (volaille uniquement)

Les plateaux-repas

Gamme froide

Servi sous forme de coffret individuel avec couverts, serviettes, sel, poivre & pain.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Poulet effiloché & champignons

Plat : poulet effiloché, champignons rôtis au four, penne complètes, mâche, pois chiches, carottes confites & vinaigrette au miel
Allergènes : gluten, moutarde

Dessert : mousse vanille & framboise
Allergènes : lait

20,5€ HT



plat sans gluten plat vegan

Quinoa gourmand & avocat

Plat : mesclun de jeunes pousses, avocat, patate douce cuite au four, graines de grenade, quinoa aux herbes & vinaigrette au sésame
Allergènes : soja, sésame

Dessert : salade de fruits frais
Allergènes : sans allergènes

20,5€ HT

Les options



entrée (à choisir en page 13)
5€HT



eau minérale 33cl
bouteille en verre
2€HT



fromage individuel
2€HT



vaisselle réutilisable
3,5€HT

Viande certifiée halal sur demande (volaille uniquement)

- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS**
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les plateaux-repas

Gamme froide

Servi sous forme de coffret individuel avec couverts, serviettes, sel, poivre & pain.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Boulghour méditerranéen au thon

Plat : mâche, houmous, œuf dur, écrasé de thon, boulghour, tomates cerise, croûtons, persil frais & vinaigrette au miel
Allergènes : gluten, moutarde, œuf, lait, poisson, sésame

Dessert : mi-cuit chocolat & cœur coulant
Allergènes : lait

20,5€ HT



Freekeh & dinde fumée

Plat : freekeh (blé), tzatziki, filet de dinde fumée, aubergines cuites au four, tomates cerise, sauce au gingembre & graines
Allergènes : gluten, sésame, lait

Dessert : tiramisu fondant
Allergènes : gluten, œuf, lait

20,5€ HT

Les options



entrée (à choisir en page 13)
5€HT



eau minérale 33cl
bouteille en verre
2€HT



fromage individuel
2€HT



vaisselle réutilisable
3,5€HT

Viande certifiée halal sur demande (volaille uniquement)

- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS**
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les plateaux-repas

Les entrées

En complément, pour vos
plateaux-repas ou lunchbags



Taboulé au thon

Taboulé, thon en rilette, tzatziki,
sésame & persil frais
Allergènes : gluten, poisson, lait, sésame



5€ HT



Quinoa & mangue

Quinoa aux herbes, mangue fraîche,
tomates cerise, grenade & graines de
courge
Allergènes : sésame

sans gluten

vegan

5€ HT



Salade grecque

Mâche, tomates cerise, concombre, feta,
olives vertes, sauce pesto & cranberries
Allergènes : lait

sans gluten

végétarien

5€ HT



Piémontaise

Salade piémontaise aux pommes de
terre, filet de dinde fumée & œuf dur
Allergènes : lait, œuf, moutarde

sans gluten



5€ HT



Saumon & stracciatella

Orzo, mesclun de jeunes pousses,
saumon fumé, graines de grenade &
stracciatella
Allergènes : lait, poisson, gluten



5€ HT



Poulet à l'orientale

Freekeh (blé), poulet effiloché,
tartare de tomates, carottes râpées
& sauce au miel
Allergènes : gluten, moutarde



5€ HT

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les plats spéciaux

Vegan & sans gluten

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille

Ces plats peuvent être commandés en formule Plateau-repas ou Lunchbag, avec les options classiques.
Tous les plats vegan sont sans lactose.

Les desserts proposés :
Salade de fruits frais : sans allergènes
Yaourt fermier : sans gluten (avec du lait)
Compote cuite au chaudron : sans allergènes

Quinoa & avocat (plat froid)

Mesclun de jeunes pousses, quinoa aux herbes, avocat, patate douce rôtie, houmous, coriandre & vinaigrette au miel
Allergènes : moutarde, sésame

sans gluten vegan

20,5€ HT avec dessert en format Plateau-repas
15,5€ HT avec dessert en format Lunchbag

Lentilles & carottes confites (plat froid)

Lentilles beluga, mâche, carottes confites, courgettes sautées, tartare de tomates, graines de courge & sauce miel-moutarde
Allergènes : moutarde

sans gluten vegan

20,5€ HT avec dessert en format Plateau-repas
15,5€ HT avec dessert en format Lunchbag

Poké vegan à l'avocat (plat froid)

Riz vinaigré, avocat, graines de grenade, aubergine, carottes & sauce au sésame
Allergènes : sésame, soja

sans gluten vegan

20,5€ HT avec dessert en format Plateau-repas
15,5€ HT avec dessert en format Lunchbag

Tartare de légumes & amandes (plat froid)

Quinoa aux herbes, mâche, tartare de légumes, aubergines, houmous, amandes, graines de sésame & vinaigrette
Allergènes : sésame, soja, moutarde, fruits à coque

sans gluten vegan

20,5€ HT avec dessert en format Plateau-repas
15,5€ HT avec dessert en format Lunchbag

Dahl de légumes à l'indienne (plat chaud)

Dahl de légumes à base de lentilles beluga, poivrons rouges, épinards, petits légumes, noix de cajou, coriandre & baies roses, accompagné de riz
Allergènes : sans allergènes

sans gluten vegan

26€ HT avec dessert en format Plateau-repas
21€ HT avec dessert en format Lunchbag

Cocotte provençale (plat chaud)

Légumes façon ratatouille, carottes confites, chou-fleur rôti, quinoa aux herbes, olives & épices doux
Allergènes : sans allergènes

sans gluten vegan

26€ HT avec dessert en format Plateau-repas
21€ HT avec dessert en format Lunchbag

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE



La livraison chaude – le fonctionnement



Pochette thermique individuelle
Pour les commandes de 10 personnes et moins

Maintient au
chaud
pendant 1h
environ



Boîte thermique
Pour les commandes de plus de 10
personnes.
(Ou sur demande pour moins de 10 personnes)

Maintient au chaud pendant 2h environ

Des questions sur nos produits et la logistique ? Dites-nous tout à service.client@ensuite.fr ou directement au 09 88 44 51 13.

Notre équipe se fera un plaisir de répondre à vos interrogations.



LUNCHBAGS & SANDWICHES

Juste canon

« Juste canon ! le goût, le renouvellement des plats, le cocktail de saveurs, la fraîcheur incomparable, le rapport qualité-prix, le service, la réactivité et disponibilité, c'est juste magique ! »



Avis rédigé par Hélène sur TrustPilot

Client = SMCP

SMCP
sandro - maje - claudie pierlot - fursac

Ensuite*
*Déjeunez cuisiné !

Les lunchbags sont des menus individuels livrés en
sac kraft



Les Lunchbags

Gamme salades

Servi sous forme de plateau individuel avec couverts, serviettes, sel, poivre & pain.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Boullghour & poulet

Plat : boullghour, poulet effiloché, houmous aux épices, courgettes sautées, carottes râpées, herbes fraîches & vinaigrette au miel
Allergènes : gluten, moutarde, sésame

Dessert : cookie craquant au chocolat
Allergènes : gluten, œuf, lait, soja

15,5€ HT



plat végétarien

Orzo & aubergine

Plat : mesclun de jeunes pousses, aubergine rôtie, orzo, tzatziki, tomates confites, patate douce & vinaigrette au miel
Allergènes : gluten, lait, moutarde

Dessert : muffin au caramel
Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

15,5€ HT

Les options



entrée (à choisir en page 13)
5€HT



eau minérale 33cl
bouteille en plastique
1,5€HT



fromage individuel
2€HT



vaisselle réutilisable
3,5€HT

Viande certifiée halal sur demande (volaille uniquement)

- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES**
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les Lunchbags

Gamme salades

Servi sous forme de plateau individuel avec couverts, serviettes, sel, poivre & pain.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Bowl thon & patate douce

Plat : penne complètes, jeunes pousses, thon en miettes, coleslaw, patate douce rôtie aux herbes, olives & vinaigrette miel-moutarde
Allergènes : moutarde, lait, poisson, œuf, gluten

Dessert : banana bread
Allergènes : gluten, œuf, lait, soja

15,5€ HT



plat sans gluten plat vegan

Poké vegan à l'avocat

Plat : riz vinaigré, avocat, graines de grenade, aubergine, carottes & sauce au sésame
Allergènes : sésame, soja

Dessert : salade de fruits frais
Allergènes : sans allergènes

15,5€ HT

Les options



entrée (à choisir en page 13)
5€HT



eau minérale 33cl
bouteille en plastique
1,5€HT



fromage individuel
2€HT



vaisselle réutilisable
3,5€HT

Viande certifiée halal sur demande (volaille uniquement)

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les Lunchbags

Gamme sandwiches

Préparé à partir de pain frais. Livré en sac kraft avec serviettes.

12€ HT



Sandwich dinde

Sandwich : filet de dinde fumée, tomates concassées, salade, fromage
Allergènes : gluten, lait, soja

Dessert : cookie craquant au chocolat
Allergènes : gluten, lait, soja, œuf

10,5€ HT



Sandwich thon & œuf

Sandwich : rillettes de thon, tzatziki, salade, œuf dur, tomates
Allergènes : gluten, lait, œuf, poisson

Dessert : cake aux pistaches & amandes
Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

10,2€ HT



Sandwich méditerranéen

Sandwich : tomates séchées, tartare de concombre, salade, aubergine
Allergènes : gluten, lait

Dessert : muffin au caramel
Allergènes : gluten, lait, soja, œuf

10,2€ HT



Sandwich végétarien

Sandwich : avocat, coleslaw, tomates, jeunes pousses
Allergènes : gluten, lait

Dessert : salade de fruits frais
Allergènes : sans allergènes

Les options



entrée (à choisir en page 13)
5€ HT



eau minérale 33cl
bouteille en plastique
1,5€ HT



fromage individuel
2€ HT

Viande certifiée halal sur demande (volaille uniquement)

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE



BUFFETS & COCKTAILS

Au top !

« Nous tenons à vous adresser un grand merci, car tout s'est toujours bien passé entre nous : bon accueil téléphonique, aide précieuse dans nos choix, livreur dans les temps et très aimable, votre présentation sur les plateaux, avec les indications, très pratique.

Et bien sûr le clou : le buffet ! très beau et surtout très bon avec les bonnes quantités, apprécié et complimenté par nos convives.. »



Avis rédigé par Quentin sur TrustPilot

Client = Karl Lagerfeld

KARL
LAGERFELD



Les Formules buffet

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille

Le Cocktail d'Accueil



7,2€ HT/personne

Pièces cocktail salées (4 pièces/personne)

Assortiment de mignardises salées

Chou forestier
Tofu & patate douce
Millefeuille au saumon & comté-bresaola
Dahl de lentilles
Chou rosso
Paris-Brest au poisson & veggie
Poulet curry vert

Triangles au saumon, raifort & aneth

Assortiment de brochettes salées

Olives noires, mozzarella & pistache, tomate marinée
Jambon Serrano, chèvre aux cranberries & ananas mariné
Figue moelleuse, comté & tomate marinée

Assortiment de Foccacia

Manchego, tomates confites & crème basilic
Comté, tomates cerise et fromage moutardé
Pancetta & poivrons
Jambon Serrano & parmesan



PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE



assortiment de Softs
& Eau minérale
2€HT/personne



location de verres
3,5€HT/personne



maître d'hôtel
38€HT/heure
(minimum de vacation de 4h)



boissons chaudes
3,5€HT/personne

Les Formules buffet

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille

L'apéritif Salé et Sucré



20€ HT/personne

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE

Pièces cocktail salées (6 pièces/personne)

Assortiment de verrines salées

Chèvre, poivron & confit de tomates
Saumon & crème d'aneth
Tomates & pâtes au pesto

Assortiment de brochettes salées

Olives noires, mozzarella & pistache, tomate
Jambon Serrano, chèvre aux cranberries & ananas
Figue moelleuse, comté & tomate marinée

Mini sandwiches au pain Mauricette

Mousse de canard & chutney aux oignons
Dinde fumée & tartare de tomates
Thon, tzatziki & tomates confites

Assortiment de mignardises salées

Chou forestier, Tofu & patate douce,
Millefeuille au saumon & comté-bresaola,
Dahl de lentilles, Chou rosso
Paris-Brest au poisson & veggie, Poulet curry vert

Assortiment de Foccacia

Manchego, tomates confites & crème basilic
Comté, tomates cerise et fromage moutardé
Pancetta & poivrons
Jambon Serrano & parmesan

Pièces cocktail sucrées (4 pièces/personne) :

Assortiment de petits fours sucrés

Tarte citron, Opéra du chef,
Explosion passion matcha, Brownie,
Maracuja & deux chocolats, Chou praliné,
Craqueline chocolat intense,
Financier pistache fruits rouges,
Tarte caramel au beurre salé

Brochettes de fruits frais

Tropéziennes



assortiment de Softs
& Eau minérale
2€HT/personne



location de verres
3,5€HT/personne



maître d'hôtel
38€HT/heure
(minimum de vacation de 4h)



boissons chaudes
3,5€HT/personne

Les Formules buffet

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille

Le Cocktail Déjeunatoire



32€ HT/personne

Pièces cocktail salées (8 pièces/personne)

Assortiment de verrines salées

Chèvre, poivron & confit de tomates, Saumon & crème d'aneth, Tomates & pâtes au pesto

Assortiment de brochettes salées

Olives noires, mozzarella & pistache, tomate
Jambon Serrano, chèvre aux cranberries & ananas
Figue moelleuse, comté & tomate marinée

Mini sandwichs au pain Mauricette

Mousse de canard & chutney aux oignons, Dinde fumée & tartare de tomates, Thon, tzatziki & tomates confites

Assortiment de mignardises salées

Chou forestier, Tofu & patate douce, Millefeuille au saumon & comté-bresaola, Dahl de lentilles, Chou rosso, Paris-Brest au poisson & veggie, Poulet curry vert

Assortiment de Foccacia

Manchego, tomates confites & crème basilic, Comté - tomates cerise et fromage moutardé, Pancetta & poivrons, Jambon Serrano & parmesan

Mini brioches au foie gras

Mini bagels

Tomate & parmesan, Saumon, Ciboulette & fromage frais

Triangles au saumon, raifort & aneth

Mini-salades Bodega (salades individuelles)

(autres propositions sur demande)

Freekeh, mâche, tartare de légume, choux fleur, grenade, coriandre, poivrons marinés
Aubergine, quinoa aux herbes, carottes râpées, aubergines, pois chiches, olives, edamame, sauce sésame & persil

Assortiment de fromages & charcuterie

Charcuterie (environ 2 tranches/personne)

Pastrami au poivre, Coppa, Saucisson, Jambon cru (peut varier en fonction des arrivages)

Fromage (environ 2 tranches/personne)

Pointe de Brie, Roquefort, Fromage de brebis, Saint-Nectaire (peut varier en fonction des arrivages)
Servi avec du pain tranché

Pièces cocktail sucrées (4 pièces/personne) :

Assortiment de petits fours sucrés

Tarte citron, Opéra du chef, Explosion passion matcha, Brownie, Maracuja & deux chocolats, Chou praliné, Craqueline chocolat intense, Financier pistache fruits rouges, Tarte caramel au beurre salé

Brochettes de fruits frais

Tropéziennes

- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE



assortiment de Softs
& Eau minérale
2€HT/personne



location de verres
3,5€HT/personne



maître d'hôtel
38€HT/heure
(minimum de vacation de 4h)



boissons chaudes
3,5€HT/personne

Les Formules buffet

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille

Le Buffet à partager



26€ HT/personne

Pièces cocktail salées(3 pièces/personne)

Mini sandwiches au pain Mauricette

Mousse de canard & chutney aux oignons
Dinde fumée & tartare de tomates
Thon, tzatziki & tomates confites

Assortiment de minis wraps

Pastrami, cheddar & tomates confites
Saumon d'Ecosse & crème à l'Espelette
Poulet korma & noix de cajou

Assortiment de Foccacia

Manchego, tomates confites & crème basilic
Comté, tomates cerise et fromage moutardé
Pancetta & poivrons
Jambon Serrano & parmesan

Grandes salades à partager

(autres propositions sur demande)

- Freekeh, mâche, tartare de légume, choux fleur, grenade, coriandre, poivrons marinés
- Aubergine, quinoa aux herbes, carottes râpées, aubergines, pois chiches, olives, edamame, sauce sésame, persil & graines

Option plats chauds +7€ HT/personne

Avec l'option plat chaud, les salades sont remplacées par des plats chauds de la carte (voir pages 9 et 10), en assortiment végétarien et volaille.

Assortiment de fromages & charcuterie

Charcuterie (environ 2 tranches/personne)

Pastrami au poivre, Coppa, Saucisson, Jambon cru (peut varier en fonction des arrivages)

Fromage (environ 2 tranches/personne)

Pointe de Brie, Roquefort, Fromage de brebis, Saint-Nectaire (peut varier en fonction des arrivages)
Servi avec du pain tranché

Bar à crudités

Houmous, Tzatziki
Avec un assortiment de légumes croquants et gressins

Dessert à partager (2 portions/personne) :

Pâtisseries

Cake aux pistaches & amandes
Banana bread

Grande salade de fruits frais

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE



assortiment de Softs
& Eau minérale
2€HT/personne



location de verres
3,5€HT/personne



maître d'hôtel
38€HT/heure
(minimum de vacation de 4h)



boissons chaudes
3,5€HT/personne

Pièces cocktail à la carte

Finger food

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Mini sandwiches au pain Mauricette x 12

Mousse de canard & chutney aux oignons
Dinde fumée & tartare de tomates
Thon, tzatziki & tomates confites

22,8€ HT



Mignardises salées x 61

Chou forestier, Tofu & patate douce,
Millefeuille au saumon & comté-bresaola,
Dahl de lentilles, Chou rosso,
Paris-Brest au poisson & veggie, Poulet curry vert

115,9€ HT

options végétariennes



Brochettes salées x 22

Olives noires, mozzarella au basilic & pistache, tomate
Jambon Serrano, chèvre aux cranberries & ananas
Figue moelleuse, comté & tomate marinée

41,8€ HT

options végétariennes



Mini wraps x 30

Pastrami, cheddar & tomates confites
Saumon d'Ecosse & crème à l'Espelette
Poulet korma & noix de cajou

57€ HT

options végétariennes



Triangles saumon x 32

Mini clubs sandwiches au tartare de
saumon fumé, raifort & aneth

48€ HT



Briochettes au foie gras x 30

Petite brioche garnie de foie gras

45€ HT



Foccacia x 40

Manchego, tomates & crème basilic
Comté, tomates et fromage moutardé
Pancetta & poivrons
Jambon Serrano & parmesan

76€ HT

options végétariennes



Mini bagels x 24

Tomates & parmesan
Saumon
Ciboulette & fromage frais

36€ HT

options végétariennes

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE

Pièces cocktail à la carte

Les verrines et mini-salades

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Verrines x 24

Chèvre, poivron & confit de tomates
Saumon & crème d'aneth
Tomates & pâtes au pesto

76,8€ HT

options végétariennes



Bodega Thon-Patate douce x 12

Boulghour, mesclun de salade, thon,
œuf dur, coleslaw, patate douce,
tomates confites, persil, oignons frits

60€ HT



Bodega Quinoa-Aubergine x 12

Quinoa aux herbes, aubergines au four,
carottes râpées, pois chiches, olives,
edamame, sauce sésame, persil frais,
graines

60€ HT

végétarien



Bodega Freekeh x 12

Freekeh, mâche, tartare de légumes,
choux-fleur rôti, graines de grenade,
coriandre, poivrons marinés

60€ HT

végétarien



Bodega Poulet-Feta x 12

Pennes complètes, mâche, poulet
effiloché, feta, courgette revenues,
tomates cerise, vinaigrette miel, oignons
frits

60€ HT



PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE

Pièces cocktail à la carte

Les pièces à réchauffer

Livré froid et dressé sur des plateaux recyclables. A réchauffer.

Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Mini croque à la truffe x 30

Mini croque-monsieur au comté AOP à la truffe

57€ HT

végétarien



Brochettes de poulet satay x 25

Filet de poulet Bleu Blanc Cœur aux épices satay

47,5€ HT



Tarte feuilletée aux champignons x 20

Tombée de pleurotes, champignons de Paris et shiitakés aux herbes dans une tarte fine feuilletée

38€ HT

végétarien

Comment réchauffer ?

Pour des raisons d'hygiène et de maintien de qualité, les pièces chaudes sont livrées froides et doivent être réchauffées sur place.

Option 1 : réchauffe par vos soins au moyen d'un four ou étuve.

Option 2 : location d'une étuve de mise en température (nous consulter pour les tarifs)

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE

Pièces cocktail à la carte

Les planches à partager

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



39,9€ HT – 10 personnes
79,8€ HT – 20 personnes

Planche de Fromage & Charcuterie

Charcuterie (environ 2 tranches/personne) :

Pastrami au poivre
Coppa
Saucisson
Jambon cru
(peut varier en fonction des arrivages)

Fromage (environ 2 tranches/personne) :

Pointe de Brie
Roquefort
Fromage de brebis
Saint-Nectaire
(peut varier en fonction des arrivages)

Servi avec du pain tranché

Le fromage et la charcuterie sont servis sur des planches séparées



35€ HT – 10 personnes
70€ HT – 20 personnes

végétarien

Bar à crudités

Crudités

Radis
Carottes
Concombre
(peut varier en fonction des arrivages)

Gressins

Dips :

Tzatziki
Houmous



PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE

Pièces cocktail à la carte

Les produits à partager

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes 4 jours à l'avance



Quiche salée 16 parts

Au choix :
Quiche lorraine traditionnelle aux lardons
Quiche aux poireaux & fromage
Allergènes : gluten, lait, œuf

55€ HT

option végétarienne



Tarte aux oignons 18 parts

Tarte à l'oignon à l'alsacienne, avec lardons
Allergènes : gluten, lait, œuf

52€ HT

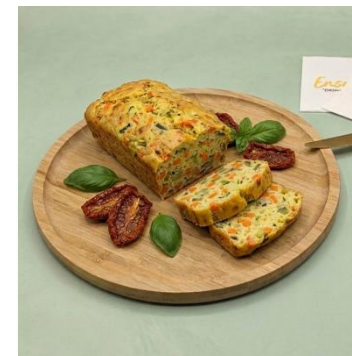
végétarien



Pissaladière 18 parts

Spécialité niçoise à base d'oignons, tomates,
anchois & olives Allergènes : gluten, lait, œuf,
poisson
Allergènes : gluten, lait, œuf, poisson

68€ HT



Cake salé 5 parts

Au choix :
Poulet au curry
Courgette & chèvre
Chorizo & poivrons rouges
Allergènes : gluten, lait, œuf, moutarde

13,5€ HT

option végétarienne

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE

Pièces cocktail à la carte

Le sucré

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Petits fours sucrés x 65

Tarte citron, Opéra du chef,
Explosion passion matcha, Brownie,
Maracuja & deux chocolats, Chou praliné,
Craqueline chocolat intense,
Financier pistache fruits rouges,
Tarte caramel au beurre salé

123,5€ HT



Brochettes de fruits x 20

Découpés le matin.
Fruits frais de saison

38€ HT



Choux x 48

Création Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France
Vanille, Caramel,
Chocolat noir, Citron,
Framboise, Pistache



91,2€ HT



Mini cannelés x 40

Cannelés de Bordeaux
Fabrication artisanale

48€ HT



Tropéziennes x 35

Fourrées à la crème de vanille

77,8€ HT



PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE

Pièces cocktail à la carte

Le sucré à partager

Servi froid et dressé sur des plateaux recyclables. Prêt à installer.
Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 40€ HT
Commandes 4 jours à l'avance



Tarte à la framboise 10 parts

Allergènes : gluten, lait, œuf

24€ HT



Pecan pie 14 parts

Tarte aux noix de pecan

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

75€ HT



Cake aux pistaches & amandes 10 parts

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

26€ HT



Banana bread 6 parts

Allergènes : gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque

19,2€ HT

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE



BOISSONS

Service Food & Drink parfait !

Nous avons fait appel à l'offre Food & Drink d'Ensuite pour une soirée d'entreprise. Les convives ont été ravis de l'offre proposée et se sont régalés ! Equipe très professionnelle, accueillante et très arrangeante. Je recommande et n'hésiterai pas à de nouveau les solliciter pour nos projets futurs.



Avis rédigé par Yaël sur TrustPilot

Client = Plantes pour Tous



Les boissons

Eaux & softs

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Eau plate 75cl

Bouteille en verre
Livré avec gobelets kraft

4,5€ HT



Eau gazeuse 75cl

Bouteille en verre
Livré avec gobelets kraft

4,5€ HT



Eau de source 10L

Format eco-friendly
Fontaine en cubi
Livré avec gobelets kraft

13,8€ HT



Jus de Pomme Alain Milliat 1L

Bouteille en verre
Livré avec gobelets kraft

6,9€ HT



Cola Elixia Bio 75cl

Bouteille en verre
Livré avec gobelets kraft

5,9€ HT



Limonade Elixia Bio 75cl

Bouteille en verre
Livré avec gobelets kraft

5,9€ HT



Thé glacé Symples Bio 75cl

Thé glacé au thym, romarin et menthe poivrée
Bouteille en verre
Livré avec gobelets kraft

6,9€ HT

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE



location de verres
3,5€HT/personne



maître d'hôtel
38€HT/heure
(minimum de vacation de 4h)



Glaçons 20kg
30€HT



boissons chaudes
3,5€HT/personne

Les boissons

Eaux & softs

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Eau plate 1.5L

Bouteille en plastique
Livré avec gobelets kraft

4,5€ HT



Eau gazeuse 1L

Bouteille en plastique
Livré avec gobelets kraft

3,9€ HT



Thé glacé Pêche 1.25L

Bouteille en plastique
Livré avec gobelets kraft

5,9€ HT



Jus de pomme 1L

Bouteille en kraft
Livré avec gobelets kraft

5,9€ HT



Jus d'orange 1L

Bouteille en kraft
Livré avec gobelets kraft

5,9€ HT



Coca-Cola 1.25L

Bouteille en plastique
Livré avec gobelets kraft

5,9€ HT

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE



location de verres
3,5€HT/personne



maître d'hôtel
38€HT/heure
(minimum de vacation de 4h)



Glaçons 20kg
30€HT



boissons chaudes
3,5€HT/personne

Les boissons

La cave

Min. de commande = 40€ HT
Commandes jusqu'à 18h la veille



Champagne Mercier - Brut
15% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 40% Meunier
75 cl
Livré frais avec 6 verres à pied jetables
38€ HT



Prosecco Brut
75cl
Livré frais avec 6 verres à pied jetables
15,5€ HT



Cidre Artisanal - Brut
75cl
Livré frais avec 6 verres à pied jetables
15,7€ HT



Vin rouge IGP Pays d'Oc
Vigne Antique
Merlot - 75cl
Producteur : Table des Sommeliers
Livré avec 6 verres à pied jetables
9,35€ HT



Vin blanc IGP Côtes de Gascogne
Mirage Colombard
Chardonnay - 75cl
Producteur : Table des Sommeliers
Livré frais avec 6 verres à pied jetables
10,50€ HT



Vin rouge Bio, AOC Bordeaux
Merlot - 75cl – Agriculture Biologique
Livré avec 6 verres à pied jetables
17,9€ HT



Vin blanc Bio, AOC Bugey
Chardonnay - 75cl – Agriculture Biologique
Livré frais avec 6 verres à pied jetables
18,75€ HT

PLATEAUX-REPAS CHAUDS
PLATEAUX-REPAS FROIDS
LES ENTREES
LUNCHBAGS & SANDWICHES
FORMULES BUFFETS
PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
BOISSONS
PETITS-DÉJEUNERS
PAUSES CAFÉ
EVÈNEMENTS SUR MESURE



location de verres
3,5€HT/personne



maître d'hôtel
38€HT/heure
(minimum de vacation de 4h)



Glaçons 20kg
30€HT



boissons chaudes
3,5€HT/personne



PETITS-DEJEUNERS & PAUSES

Parfait

Accueil téléphonique, assistance à la commande, flexibilité, livraison, fraîcheur des produits, tout était parfait pour ce petit déjeuner événementiel. Le plus : le contact avec le service client qui remet de l'humain dans un service souvent assuré sans contact direct.



Avis rédigé par Amandine sur TrustPilot

Client = EDHEC



Les Petits-déjeuners

Servi sur plateau ou en panier.
Livré avec gobelets, serviettes, sucre et agitateurs. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille



9,9€ HT
P'tit dej "Le Classique"

Boissons
Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio
Jus d'orange et pomme frais pressé

Mini-Viennoiseries (2 par personne)
Assortiment de pain au chocolat, croissant
& pain aux raisins

Chouquettes (2 par personne)
Fabrication artisanale



12,8€ HT
P'tit dej "Le Healthy"

Boissons
Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio
Jus d'orange et pomme frais pressé

Mini Granola Maison
Flocons d'avoine, fruits secs, fruits confits & miel

Chouquettes (2 par personne)
Fabrication artisanale

Verrines (1 par personne au choix)
Muesli bio, fromage blanc 0%, fruits secs et coulis
de fruits rouges
Salade de fruits de saison à la menthe



- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS**
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les Petits-déjeuners

Servi sur plateau ou en panier.
Livré avec gobelets, serviettes, sucre et agitateurs. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille

Ces formules sont également disponibles sans boissons chaudes
Dédution de 3,5€ HT



14€ HT

P'tit dej "Le Business"

Boissons

Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio
Jus d'orange et pomme frais pressé

Mini-Viennoiseries (2 par personne)

Assortiment de pain au chocolat, croissant & pain aux raisins

Chouquette (1 par personne)

Fabrication artisanale

Suprême de fruits

Découpe de fruits de saison prêts à piquer

Mini financier maison (1 par personne)

Aux amandes



16,5€ HT

P'tit dej "L'USA"

Boissons

Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio
Jus d'orange et pomme frais pressé

Pâtisseries (1 par personne)

Mini gaufre
Mini pancake
Mini muffin tout chocolat

Verrine de fromage blanc (1 par personne)

Muesli, coulis de fruits rouges & fruits secs

Brochette de club sandwich (2 par personne)

Jambon & emmental - Saumon & cream cheese

- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS**
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE



Les Petits-déjeuners

Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille



Assortiment de mini viennoiseries x 25

Croissants
Pains au chocolat
Pains aux raisins
Chaussons aux pommes
Livré en panier en pulpe de canne

27,5€ HT



Chouquettes x 36

Livré en panier en pulpe de canne

27€ HT



Mini croissants x 25

Livré en panier en pulpe de canne

27,5€ HT



Mini pains au chocolat x 25

Livré en panier en pulpe de canne

27,5€ HT



Mini pains aux raisins x 25

Livré en panier en pulpe de canne

27,5€ HT



Mini chaussons aux pommes x 25

Livré en panier en pulpe de canne

27,5€ HT

- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS**
- PAUSES CAFÉ
- EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les Pausés café

Servi sur plateau ou en panier.
Livré avec gobelets, serviettes, sucre et agitateurs. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille

Ces formules sont également disponibles sans boissons chaudes
Dédution de 3,5€ HT



10€ HT
La Pause Classique
Boissons
Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio
Pâtisseries (4 pièces par personne)
Mini financier aux amandes
Mini moelleux au chocolat
Mini cannelé Bordelais
Brochette de fruits de saison



11,6€ HT
La Pause Gourmande
Boissons
Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio
Pâtisseries (4 pièces par personne)
Mini muffin tout chocolat
Mini beignet fourré
Mini cookie
Mini crêpe

- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ**
- EVÈNEMENTS SUR MESURE



Les Pauses café

Servi sur plateau ou en panier.
Livré avec gobelets, serviettes, sucre et agitateurs. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille

Ces formules sont également
disponibles sans boissons chaudes
Dédution de 3,5€ HT



10,5€ HT

La Pause Fruitée

Boissons
Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio

Pâtisseries (3 pièces par personne)
Verrine de panna cotta vegan
Brochette de fruits de saison
Mini financier



9,3€ HT

Le Café Gourmand

Boissons
Café Ethiquable Bio, Thé Ethiquable Bio

Pâtisseries (4 pièces par personne)
Rocher coco
Mini cannelé Bordelais
Mini moelleux au chocolat
Pana Cotta coco-passion



- PLATEAUX-REPAS CHAUDS
- PLATEAUX-REPAS FROIDS
- LES ENTREES
- LUNCHBAGS & SANDWICHES
- FORMULES BUFFETS
- PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
- BOISSONS
- PETITS-DÉJEUNERS
- PAUSES CAFÉ**
- EVÈNEMENTS SUR MESURE

Les Pauses café

Livré avec serviettes et tous les ustensiles nécessaires. Format jetable.

Min. de commande = 10 personnes
Commandes jusqu'à 18h la veille



Corbeille de fruits - 3kg

Assortiment de fruits de saison

Livré dans une corbeille en bambou ou en pulpe de canne

32,9€ HT



Salades de fruits en verrine x 8

Fruits frais de saison, découpés le jour-même

Livré en verrines individuelles sur plateau

Allergènes : sans allergènes

25,6€ HT



Cookies craquants au chocolat x 10

Livré sur un plateau en kraft ou pulpe de canne

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

26€ HT

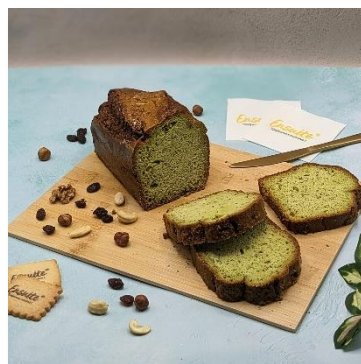


Muffins au caramel x 11

Livré sur un plateau en kraft ou pulpe de canne

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

35,2€ HT



Cake aux pistaches & amandes (10 parts)

Livré sur un plateau en kraft ou pulpe de canne

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

24,6€ HT



Banana bread (6 parts)

Livré sur un plateau en kraft ou pulpe de canne

Allergènes : gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque

19,2€ HT

PLATEAUX-REPAS CHAUDS

PLATEAUX-REPAS FROIDS

LES ENTREES

LUNCHBAGS & SANDWICHES

FORMULES BUFFETS

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

BOISSONS

PETITS-DÉJEUNERS

PAUSES CAFÉ

EVÈNEMENTS SUR MESURE

Evènements sur-mesure

De la mise en place au nettoyage, notre équipe s'occupe de tout.



**Gestion de la vaisselle
& des déchets**



**Installation
et démontage**



Service sur place



**Animations
(catalogue dédié sur demande)**

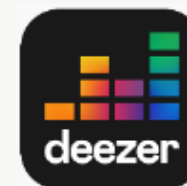
Un séminaire ? Une inauguration ? Un cocktail d'accueil ? Parlez-nous de votre projet à service.client@ensuite.fr ou au **09 88 44 51 13**.

Notre équipe vous propose une formule au plus proche de vos besoins.

Ils dégustent nos plateaux-repas en réunion



Ils craquent pour nos buffets & cocktails



Ils démarrent leurs journées avec nos petits-déjeuners



Comment passer commande ?



Sur www.ensuite.fr

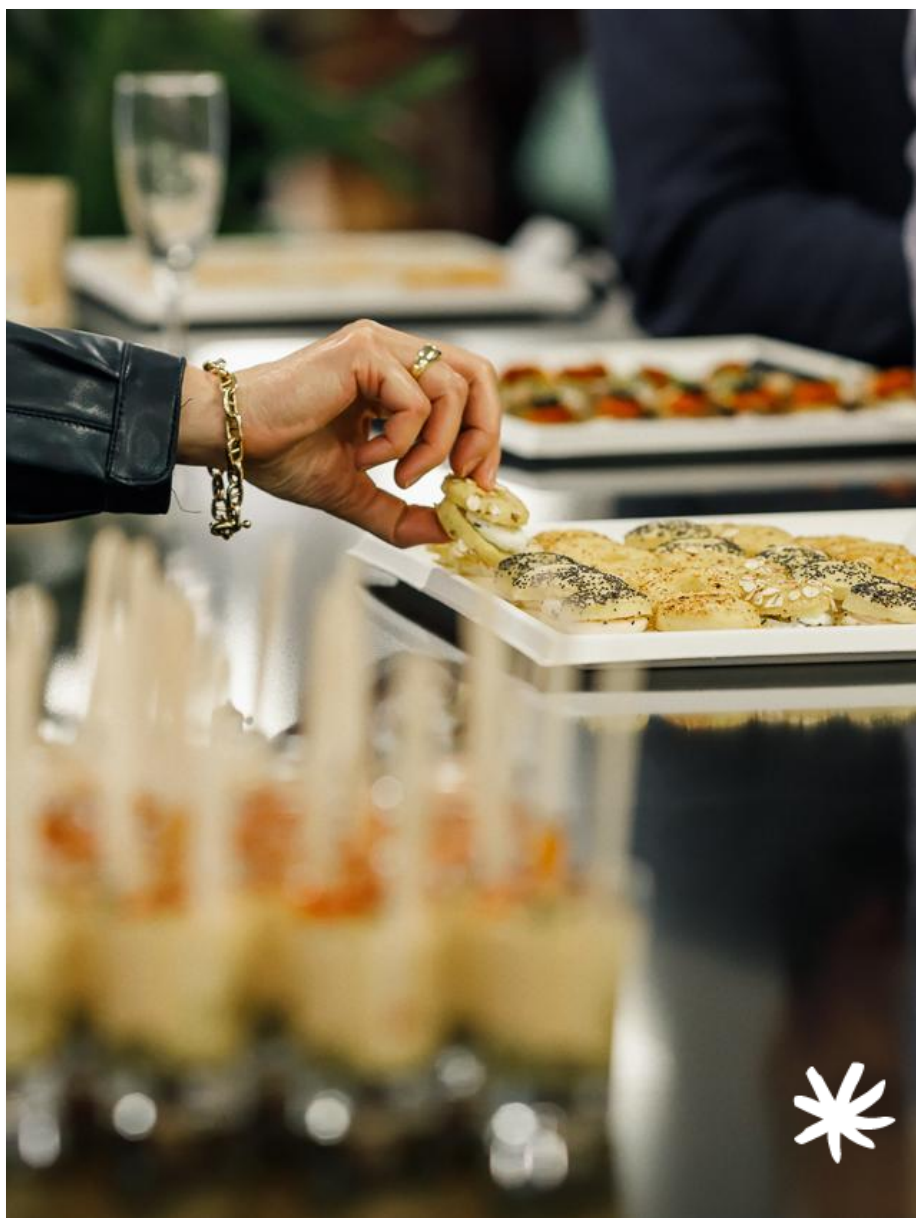


Par email à
service.client@ensuite.fr



Par téléphone au
09 88 44 51 13





Ensuite*

***Déjeunez cuisiné !**

Pour tous vos événements professionnels : déjeuner d'affaire, réunion, pot de départ, etc.

Ensuite livre vos plateaux repas & buffets/cocktails directement **dans vos locaux**.

Besoin d'un devis ou simplement d'informations ?

Contactez-nous directement au **09 88 44 51 13** ou à **service.client@ensuite.fr**

Nos conseillers sauront répondre à toutes vos questions. Vous pouvez également remplir notre formulaire directement en ligne.



Livraison en Île-de-France **7j/7**



09 88 44 51 13 tous les jours de **8h à 18h**



Païement à **30 jours** par virement ou CB