



CARTIER
TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

(EN LIVRAISON - MINIMUM 10)

A photograph of a kitchen counter. In the foreground, a white rectangular plate is filled with a variety of roasted vegetables, including yellow potatoes, green zucchini, and orange carrots, garnished with fresh green herbs. To the left of the plate, there is a small pile of fresh green salad. In the background, a bottle of olive oil with a red label and a black cap sits on the counter. The word "CARTHIER" is overlaid in a large, thin, white serif font on the right side of the image.

CARTHIER

**LE PLATEAU REPAS EST LA FORMULE IDÉALE
POUR VOS RÉUNIONS DE TRAVAIL, REPAS
D'ENTREPRISE DE DERNIÈRE MINUTE.**

**LA MAISON CARTHIER VOUS PRÉSENTE SES
PLATEAUX REPAS FRAIS ET FAIT MAISON,
LIVRÉS SUR PLACE ET QUI ÉVOLUENT AU GRÉ
DES SAISONS.**

**VOUS AVEZ BESOIN, RÉGULIÈREMENT OU
PONCTUELLEMENT, DE PLATEAUX REPAS
TRAITEUR POUR DES DÉJEUNERS
D'AFFAIRES, DES RÉUNIONS DE TRAVAIL, DES
FORMATIONS... OU VOUS SOUHAITEZ
DÉJEUNER AU BUREAU, PAR MANQUE DE
TEMPS OU PARCE QUE VOUS NE DISPOSEZ
PAS À PROXIMITÉ D'UN RESTAURANT À
VOTRE CONVENANCE.**

**LA MAISON CARTHIER SERA RAVIE DE VOUS
LIVRER LE PLATEAU REPAS QUI CORRESPOND
À VOS ENVIES.**

**NOUS PROPOSONS PLUSIEURS GAMMES
RÉPONDANT À DIFFÉRENTS NIVEAUX
D'EXIGENCE ET DE BUDGET. CHACUNE
D'ELLE COMPREND PLUSIEURS MENUS AU
CHOIX. NOUS NOUS ENGAGEONS À VOUS
PROCURER DES PRODUITS FRAIS ET DE
QUALITÉ ET DES COMPOSITIONS MAISON.**

LA SIGNATURE DE VOS RECEPTIONS DE PRESTIGE

FORMULE 1

Entrée

Tarte feuilleté à la tomate, roquette et jambon de parme

Plat

Roulé de volaille farci, mousseline aux herbes, Riz sauvage, tomate séchée, olive taggiasche, pignon
Tagliatelle de courgette

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

tarte au citron meringué

**Tarif HT par personne 20 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 21.10 euros
en livraison**

Compris : 1 bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

FORMULE 2

Entrée

Involtini de jambon à la brousse fraîche et aux herbes de saison

Plat

Pavé de saumon rôti, Tian de légumes provençale à l'huile d'olive AOC, Blé à l'oriental

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Feuillantine au chocolat

**Tarif HT par personne 22 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 23.20 euros
en livraison**

Compris : 1 bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

**(SUPPLEMENT SAUMON 2 EUROS HT
PAR PLATEAU)**

FORMULE 3

Entrée

Mille feuille d'aubergine façon parmigiane, pistou, salade du marché

Plat

Rôti de bœuf chiffonnade roulé aux petits légumes
penne à l'italienne, légumes du marché

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Bavarois aux fruits rouges

**Tarif HT par personne 20 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 21.10 euros
en livraison**

Compris : 1 bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

FORMULE 4

Entrée

Tomate , mozzarella di bufala, basilic frais

Plat

Volaille roulée aux champignons du
marché, mousseline de foie gras
Polenta moelleuse, mini légumes, Chips
de légumes du moment

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Tarte aux fruits de saison maison

**Tarif HT par personne 20 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 21.10 euros
en livraison**

Compris : 1bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

FORMULE 5

Entrée

Tartare de saumon frais

Plat

Volaille roulée aux olives taggiasche,
pignons, tomate,
Petit flan d'asperges fraîches
mini légumes, Chips de légumes du
moment

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Tarte aux fruits de saison maison

**Tarif HT par personne 22 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 23.20 euros
en livraison**

Compris : 1bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

**(SUPPLEMENT SAUMON 2 EUROS HT
PAR PLATEAU)**

FORMULE 6

Entrée

Terrine de chèvre courgettes, coulis de tomate
mesclun

Plat

Volaille au curry, semoule à l'orientale
légumes du Soleil confit

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Opéra

**Tarif ht par personne 20 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 21.10 euros
en livraison**

Compris : 1bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

FORMULE 7

Entrée

Piémontaise au magret de Canard fumé

Plat

Dos Cabillaud
mini légumes,
façon aïoli

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Tarte aux pommes

**Tarif HT par personne 22 euros
en livraison**

**Tarif TTC par personne 23.20 euros
en livraison**

Compris : 1bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

FORMULE 8

Entrée

Assortiment de charcuteries,
condiment et pains

Plat

Linguini au basilic et pignons
Filet mignon de porc
crème montée à la moutarde ancienne

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Tiramisu

**Tarif HT par personne 20 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 21.10 euros
en livraison**

Compris : 1bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre

Pain individuel

FORMULE 9 (Végétarienne)

Entrée

Tarte feuilletée à la tomate, mesclun

Plat

Linguini au basilic et pignons,
tagliatelles de courgette, tomate grappe
rôties au thym

Fromage jeune pousse de mesclun

Dessert

Tarte citron meringuée

**Tarif HT par personne 20 euros
en livraison**

**Tarif ttc par personne 21.10 euros
en livraison**

**Compris : 1bouteille d'eau de 50 cl
Kit couvert sel et poivre**

Pain individuel



Nom du Client

N° telephone

Email

Date de la livraison

Lieux de la livraison

Heure de livraison

Nombre de plateaux repas

Merci de bien vouloir nous confirmer votre accord en nous retournant le bon pour accord signé et daté.
Un chèque d'acompte de 20% vous sera demandé lors de la réservation de votre date.

Carthier Traiteur
0624663040