



REPAS 95

Restauration collective - Traiteur



TEL : 01 34 14 58 27
FAX : 09 58 92 59 98
✉ repas95@free.fr



REPAS 95

Restauration collective - Traiteur



Qui sommes nous

Installé au Plessis Bouchard (95) **depuis 25 ans**, notre laboratoire de fabrication de 300m² est aux **normes européennes**. Notre implantation nous permet de servir des clients dans toute l'Île de France. En tant que PME indépendante, nous garantissons une **autonomie totale** quant au choix de nos **fournisseurs de matières premières**. Nos équipes de production sont **formées à la différente typologie de techniques culinaires** et la production est organisée pour assurer 2 activités.

Nos 2 activités

La restauration Collective pour les entreprises, la restauration scolaire ou encore les établissements de santé. Nous garantissons d'être **au plus proche de votre budget** tout en assurant une qualité optimale et reconnue. Un arrivage de **produits frais régulier** et 2500 repas par jour sont nos savoirs faire journaliers.

Le service Traiteur dans toute l'île de France pour des entreprises, réceptions privées, administrations et associations. **Notre chef assure la qualité, l'innovation et la créativité** pour près de 600 prestations par an.

Plus de détails

La cuisine :

- ☞ Une cuisine moderne privilégiant les **saisons**.
- ☞ Une philosophie **locavore** avec des partenaires fournisseurs locaux.
- ☞ Des propositions de menus garantissant un **renouvellement chaque mois**.

Des professionnels attentifs :

- ☞ **Disponibilité, attention et discrétion** font partie de notre engagement et de celui de nos équipes.
- ☞ Pour notre service traiteur : notre 1^{er} maître d'hôtel organise des réceptions dans toute la région parisienne, ses équipes sont formées à toutes les situations.
- ☞ Notre service commercial est **réactif** et **à votre écoute**.

Respect des normes alimentaires et de la chaîne du froid :

- ☞ Chaque livraison fait l'objet de **2 contrôles de température** au chargement et au déchargement.
- ☞ Un travail effectué pour chaque activité dans des **locaux spécifiques aux normes H.A.C.C.P.**

Ils nous font confiance :



VINCI



KAUFMAN
& BROAD



Ville de
Deuil-La Barre



... Et vous ?

FR
95.491.003
CE

TEL : 01 34 14 58 27

FAX : 09 58 92 59 98

✉ repas95@free.fr



REPAS 95

Restauration collective - Traiteur

BUFFET

Livré sur plateau jetable de 10 personnes

Plateau **Charcuteries** /31,50€ HT



- Rosette de Lyon
- Jambon de pays
- Rillettes
- Saucisson de pays
- Pâté de campagne
- Coppa
- Cornichons, beurre

Plateau **Poissons Fumés** /56€ HT



- Assortiment « Mont Royal »
- Saumon fumé au bois de hêtre et salé au sel sec
- Truite fumée
- Flétan fumé
- Haddock fumé
- Mini blinis, crème fraîche, citron

Plateau **Tapas 50 pièces** /55€ HT



- Cornes de jambon Serrano graines de fruits secs
- Tapenade d'olives noires et pain grillé
- Clubs sandwich pain noir et rillettes de chorizo
- Tortillas de pommes de terre et courgettes
- Pruneaux farcis au fromage bleu et raisins
- Mini croustillants au fromage

Plateau **Foie Gras** /55,50€ HT



- Foie gras en terrine de 500g
- Pain de mie toasté
- Pain d'épices
- Fleur de sel, confiture d'oignon



TEL : 01 34 14 58 27

FAX : 09 58 92 59 98

✉ repas95@free.fr



REPAS 95

Restauration collective - Traiteur



COCKTAIL

Livré sur plateau jetable (50 pièces en moyenne)

Plateau **Croques en Bouches Fraîcheur**

/Plateau de 50 pièces : 60€ HT



- Billes de foie gras aux éclats de fruits secs et sa pipette de réduction de Porto
- Sablés de parmesan et pesto de tomate
- Mini éclairs au saumon et fromage ail et fines herbes
- Nems de poulet sauce aigre douce
- Pains d'épices au mousson et magret fumé
- Carrés tortilla forestiers
- Mini millefeuilles de brésaola, comté et mascarpone
- Pétales de chorizo et crevette
- Pincés de radis noir et crevette
- Mini choux au tarama

Plateau **Assortiment de Mignardises**

/Plateau de 50 pièces : 62,30€ HT



- Tartelettes mangue passion
- Carrés opéra
- Barquettes aux framboises
- Croustillants abricot vanille
- Croquants chocolat
- Financiers citron
- Éclairs café
- Bouchées à la guimauve



TEL : 01 34 14 58 27

FAX : 09 58 92 59 98

✉ repas95@free.fr



REPAS 95

Restauration collective - Traiteur



Restauration d'entreprise

Repas complets livrés

5,50€
TTC

- 1. Vous choisissez vos menus pour la semaine**, les menus de la semaine suivante sont communiqués le lundi par email. Les commandes devront être passées à la semaine, le mercredi pour la semaine suivante.
- 2. Nous vous livrons tous les jours** dans la matinée, les aliments doivent être conservés à 3°C.
- 3. Le règlement se fait le vendredi** pour l'ensemble des repas servis dans la semaine (tickets restaurant acceptés).

Choix du jour



- 3 choix de hors d'oeuvres
- 2 choix de plats du jour avec légumes
- 3 choix de laitages
- 3 choix de desserts

Plats de remplacement

Viandes : steak haché, côte de porc, jambon de Bayonne, escalope de volaille, jambon au torchon

Légumes : pommes vapeur, frites, salade verte, haricots verts, riz

Assiettes froides : 5 choix

Salades composées : 8 choix



TEL : 01 34 14 58 27

FAX : 09 58 92 59 98

✉ repas95@free.fr



REPAS 95

Restauration collective - Traiteur



Restauration d'entreprise

Exemple d'un menu complet

Menu	Choix 1	Choix 2	Choix supplémentaire
Lundi	<ul style="list-style-type: none">• Macédoine• Aiguillette de poulet panée• Haricots rouges• Yaourt• Fruits	<ul style="list-style-type: none">• Oeuf dur mayonnaise• Lasagne de saumon• Petit suisse• Crème dessert	<ul style="list-style-type: none">• Saucisson sec• Fromage• Éclair chocolat
Mardi	<ul style="list-style-type: none">• Salade composée• Poulet rôti• Haricots verts• Yaourt• Fruits	<ul style="list-style-type: none">• Tomate• Colin sauce normande• Pommes de terre vapeur• Petit suisse• Crème dessert	<ul style="list-style-type: none">• Pâté de foie• Fromage• Tarte aux poires
Mercredi	<ul style="list-style-type: none">• Salade de concombres• Steak haché champignons• Purée• Yaourt• Fruits	<ul style="list-style-type: none">• Carottes râpées• Brochette de poisson pané• Haricots verts• Petit suisse• Crème dessert	<ul style="list-style-type: none">• Salami• Fromage• Tarte flan
Jeudi	<ul style="list-style-type: none">• Salade de taboulé• Brochette de dinde pruneaux• Riz• Yaourt• Fruits	<ul style="list-style-type: none">• Salade piémontaise• Brandade de morue• Petit suisse• Crème dessert	<ul style="list-style-type: none">• Pâté de tête• Fromage• Paris Brest
Vendredi	<ul style="list-style-type: none">• Salade coleslaw• Pilons de poulet curry• Lentilles• Yaourt• Fruits	<ul style="list-style-type: none">• Céleri rémoulade• Filet de colin pané• Petis pois carottes• Petit suisse• Crème dessert	<ul style="list-style-type: none">• Saucisson sec• Fromage• Beignets aux pommes



Leader parisien du plateau repas livré en entreprise
Réunions | Meetings | Conférences

www.plateauandco.com

Choisissez sur notre site parmi nos plateaux : les essentiels, les classiques, les conférences ou même les gastronomiques ! Plus d'une trentaine de plateaux à partir de 12€, livrés sur votre lieu de travail.





Rendez-vous sur www.plateauandco.com et créez votre compte.



Commandez en invitant les personnes à choisir leur plateau repas et on s'occupe de tout !
Ou commandez en choisissant pour l'ensemble des invités.



Sélectionnez le jour et l'heure et vous êtes livrés !

PLATEAU & CO

les essentiels

les classiques

les conférences

les gastronomiques

MON COMPTE

Plateau & Co est un des leaders parisiens du plateau repas livré en entreprise

Inviter

Les invités choisissent



Commandez en invitant les personnes à choisir leur Plateau-Repas.

Cela vous prendra quelques minutes, on s'occupe de tout !

COMMANDER

Commander

Vous choisissez



Commandez en choisissant pour l'ensemble des invités.

COMMANDER