

A L'ATTENTION DES PROFESSIONNELS



le traiteur  
imaginaire

Traiteur éco-responsable

2024 - 2025

10 rue Montesquiou à Mauperthuis

77

le traiteur imaginaire

contact@traiteur-imaginaire.com - tel : 06 69 67 32 01  
www.traiteur-imaginaire.com

➤ *Formule PETIT DÉJEUNER* 15 euros / pers

- ◆ 1 viennoiserie
- ◆ Pain local et confitures artisanales
- ◆ 1 Yaourt fermier
- ◆ Jus de fruit bios
- ◆ Café et thé bios et éthiques à discrétion

➤ *Formule BRUNCH* 35 euros / pers

- ◆ 2 viennoiseries
- ◆ Pain local et confitures artisanales
- ◆ 1 Yaourt fermier
- ◆ Jus de fruit bios
- ◆ Café et thé bios et éthiques à discrétion
- ◆ Plateau de charcuteries de la Ferme de Moneuse
- ◆ Plateau de fromages affinés
- ◆ Salades de saison
- ◆ Animation Gaufres ou Pancakes ou œufs sur demande avec supplément



**PLATEAU INDIVIDUEL, DÉJÀ PROPORTIONNÉ**

Exemples de composition

Il se compose toujours :

- ♦ *D'une entrée (exemples de gauche à droite)*  
Trio de la mer / melon / trio apéritif
- ♦ *D'une salade de crudités*  
Salade Caesar / salade de tomates anciennes / tomates mozza
- ♦ *D'une salade de féculents*  
Taboulé au citron confit / taboulé de quinoa / boulgour
- ♦ *D'une protéine*  
Poulet / œufs de caille chorizo / rosbeef
- ♦ *1 part de fromage*
- ♦ *1 dessert individuel*

Les plateaux sont en pulpe de canne, ils sont compostables et recyclables.  
Si besoin des couverts en bois sont fournis.

Pour les prestations type buffets chauds, repas à l'assiette et cocktails apéritifs ou dinatoires, merci de prendre contact avec nous, pour l'établissement d'un devis précis.



Livraison de plateaux repas **ENTRÉE / PLAT / DESSERT** 25 euros

### ENTRÉE FROIDE À PARTAGER

Exemples d'entrées

- ♦ Salade de pommes de terre locale / saumon fumé / moutarde de Pommery, pâté de campagne de la ferme de Moneuse, tarte fine aux tomates cerises et burrata...

### PLAT CHAUD À PARTAGER ET À RÉCHAUFFER

Exemples de plat

- ♦ Parmentier de canard à la patate douce, lasagnes de saumon, sauté de poulet sauce brie et poêlée de légumes.

Sera présenté dans des barquettes en aluminium qui passe au four et au micro-onde

### DESSERT FROID INDIVIDUEL OU À PARTAGER

Exemples de dessert

- ♦ Pommes rôties au caramel beurre salé et sablés, bavarois à la mûre, bar à cookies...





## A SAVOIR

Les tarifs comprennent la livraison et l'enlèvement sous 15 km autour de Mauperthuis, la location du matériel de service, la location de la vaisselle, l'installation et le rangement du buffet.

*Minimum de commande : 500 euros*

*Délai de prévenance : 1 semaine minimum*

*Tarif kilométrique au-delà de 15 km (1 euro par kilomètre supplémentaire)*

*Nous cuisinons frais, de saison, local et bio. Nous travaillons avec une quinzaine de producteurs seine et marnais. Notre démarche éco-responsable est essentielle dans notre travail, nous ne vendons pas de bouteilles en plastique et nos contenants sont recyclables et compostables. Nos cocktails s'approchent du zéro-déchet.*



*le Traiteur imaginaire*

*contact@traiteur-imaginaire.com - tel : 06 69 67 32 01*

*www.traiteur-imaginaire.com*

*N°Siret 84002640500018, immatriculé RM et RC*

*En vertu de l'article 293B du CGI, nos tarifs ne sont pas soumis à la TVA*