

LUNCH BAG

COMMANDE

8 PERS MINIMUM
72H À L'AVANCE

LE CLUB J 7,50€ HT

CLUB JAMBON -
EMMENTAL

MUFFIN CHOCOLAT

EAU DE SOURCE OU SODA

LE CLUB T 7,50€ HT

CLUB THON
CRUDITÉS

COOKIE 2 CHOCOLATS

EAU DE SOURCE OU SODA

LE GREC 8,00€ HT

SALADE GRECQUE
SALADE VERTE,
CONCOMBRE, FETA,
OIGNON ROUGE

FROMAGE BLANC

EAU DE SOURCE OU SODA

LE VEGGIE 8,50€ HT

TARTE SALÉE LÉGUMES
COURGETTE, TOMATE
CERISE, POIVRON,
OIGNON

SALADE DE FRUITS FRAIS

EAU DE SOURCE OU SODA

LE WRAP

12,50€ HT

GALETTE DE MAÏS,
POULET CURRY,
FROMAGE FRAIS,
CORIANDRE

SALADE CAESAR,
TOMATE, PARMESAN,
CROÛTONS

BROWNIE

EAU DE SOURCE OU SODA

LE TRADITION

13,50€ HT

PAIN TRADITION, JAMBON
BRAISÉ, COMTÉ

SALADE PIÉMONTAISE,
POMME DE TERRE,
TOMATE, JAMBON

TARTELETTE POMME-
CANNELLE

EAU DE SOURCE OU SODA

LE NORDIQUE

13,50€ HT

PAIN NORDIQUE,
SAUMON FUMÉ, CRÈME
DE CONCOMBRE

SALADE CREVETTES,
PAMPLEMOUSSE, ANETH

FROMAGE BLANC,
MARMELADE CERISE

EAU DE SOURCE OU SODA

LE BAGEL

12,50€ HT

PAIN BAGEL, CAROTTE,
CHOUX BLANC,
CONCOMBRE, TOMATE,
FROMAGE AIL & FINES
HERBES

SALADE ENDIVE & NOIX,
VINAIGRE ECHALOTTE

BROCHETTES FRUITS
FRAIS

EAU DE SOURCE OU SODA



EVENT'S TRAITEUR, 4 RUE DE L'INDUSTRIE - 91210 DRAVEIL 01.69.45.52.74

SYLVAIN 06.83.97.04.09 - FLORENCE 06.27.81.23.44

EVENTS-TRAITEUR@ORANGE.FR WWW.EVENTSTRAITEUR.FR

SIRET : 79264472600012



COFFRETS REPAS

COMMANDE

8 PERS MINIMUM
72H À L'AVANCE

CHORON 18,50 € HT

CARPACCIO DE BOEUF, COPEAUX DE PARMESAN

FILET DE LIEU CITRONNÉ,
LÉGUMES CONFITS, HERBES DE
PROVENCE

PAIN

PANA COTTA FRUITS ROUGES

EAU MINÉRALE

BRILLAT 19,50€ HT

RILLETTE DE THON AU SÉSAME

SUPRÊME DE POULET,
CONCHIGLIONI, PESTO ROUGE

PAIN

FROMAGE BLANC,
MIEL & AMANDES

EAU MINÉRALE

VATEL 23,50€ HT

TOMATES CERISES, MOZZARELLA,
BASILIC

MAGRET FUMÉ, CHARLOTTE,
GRAINE DE MOUTARDE

CHÈVRE SAINTE MAURE, PAIN

TARTELETTE CHOCOLAT, FÈVE DE
TONKA

EAU MINÉRALE

FOUQUET 25,00€ HT Bio

TARTE FINE TOMATE COEUR DE
BOEUF, CHAMPIGNONS

CABILLAUD, QUINOA, HUILE
D'AGRUMES

CAMEMBERT, PAIN

COMPOTÉE DE POMMES,
CRANBERRIES

EAU MINÉRALE

TIREL 27,00€ HT

FOIE GRAS MI-CUIT, CRUMBLE
PAIN D'ÉPICE

SAUMON FUMÉ
D'ÉCOSSE, VITELLOTTE À
L'ÉCHALOTE, CRÈME D'ANETH

TOMME DE SAVOIE, PAIN

NAGE DE FRUITS,
MIEL & ROMARIN

EAU MINÉRALE

FAVRE 27,00€ HT

TARTARE DE CRABE, CHOUX
ROUGE, CITRON VERT, PIGNON
DE PAIN

BOEUF DES GRISONS, FENOUIL
CROQUANT, HARICOTS VERTS

BLEU D'Auvergne, PAIN

MOUSSE DE FRAISE, ECLATS DE
PISTACHE & CHOCOLAT

EAU MINÉRALE



EVENT'S TRAITEUR, 4 RUE DE L'INDUSTRIE – 91210 DRAVEIL 01.69.45.52.74

SYLVAIN 06.83.97.04.09 - FLORENCE 06.27.81.23.44

EVENTS-TRAITEUR@ORANGE.FR WWW.EVENTSTRAITEUR.FR

SIRET : 79264472600012

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

A PARTIR DE 24,00€HT LE PLATEAU

COMMANDE PAR
PLATEAU DE
24 PIÈCES
IDENTIQUES
SERVICE NON
COMPRIS

LES PLATEAUX CLASSIQUES

CROQ' VÉGÉ
PANCAKE RILLETTE SURIMI ET FENOUIL
RILLETTE SARDINE, PIMENT D'ESPELETTE
MINI CLUB SURPRISE
BRIOCHE TAPENADE CHORIZO
MOELLEUX CHÈVRE, NOIX
GOUGÈRE

LES PLATEAUX PRESTIGE

NOIX DE JAMBON, BEURRE DE PISTACHE
BOUCHÉE AUX NOIX DE ST JACQUES, COURGETTE GRILLÉE
PANCAKE, TZATZIKI, SAUMON FUMÉ
BROCHETTE COPPA, MOZZARELLA, ABRICOT MOELLEUX
BROCHETTE JAMBON CRU, MOZZARELLA AUX HERBES, TOMATE CERISE
FOIE GRAS SUR PAIN NOIR, CONFIT D'OIGNONS
AUMÔNIÈRE BOEUF SÉCHÉ, LÉGUMES CONFITS

LES PLATEAUX VERRINES GOURMANDES

MOUSSE DE POIVRONS, CRUMBLE CHORIZO
TARTARE DE BETTERAVE, RICOTTA ÉPICÉE
CRÈME D'ASPERGE, CREVETTE SAUVAGE
THON CRÉMEUX, CONCASSÉ DE TOMATE
SAUMON FUMÉ, PERLES DE SAUMON, CRÈME DE CONCOMBRE
TARTARE DE CHOUX ROUGE, CRABE, VINAIGRE FRAMBOISE
RILLETTE DE CANARD CONFIT, FOIE GRAS, MANGUE
FONDANT DE GORGONZOLA, CHIPS JAMBON DE PARME

LES PLATEAUX SAVEURS DU MONDE

MINI ACCRAS DE MORUE
SAMOUSSAS DE LÉGUMES AU CURRY
BROCHETTE YAKITORI
TORTILLA MAGRET FUMÉ
ASSORTIMENT DE MAKIS / SUSHIS
MINI NEM (PORC OU CREVETTES)



PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES & ANIMATIONS

COMMANDE PAR
PLATEAU DE
24 PIÈCES
IDENTIQUES
SERVICE NON
COMPRIS

LES PLATEAUX MIGNARDISES

TARTELETTE « TUTTI FRUTTI »
MI-CUIT CHOCOLAT PRALINÉ
TARTELETTE CITRON, GROSEILLE
CUPCAKE ANANAS
ROCHER COCO
CHOUQUETTE PERLE DE SUCRE
MACARONS
TATIN POIRE, CARAMEL BEURRE SALÉ

LES PLATEAUX VERRINES

CRUMBLE FRUITS ROUGES
PANNA COTTA, FRUITS EXOTIQUES
CRÈME DE COCO, PASSION
MOKACCINO
CRÈME PISTACHE, FRAMBOISE
MINISTRONE FRUITS FRAIS
FONDANT CHOCO, CROUSTILLANT NOUGATINE

LES ANIMATIONS CULINAIRES

NOIX DE ST JACQUES FLAMBÉES
DÉCOUPE FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN BRIOCHÉ
DÉCOUPE SAUMON GRAVLAX SUR PAIN NORDIQUE
DÉCOUPE DE JAMBON CRU SUR PAIN BEURRÉ
WOK DE CREVETTES AU SATÉ
BARBE À PAPA
CRÊPES, POMMES FLAMBÉES



PETIT DEJEUNER ET COLLATION

COMMANDE

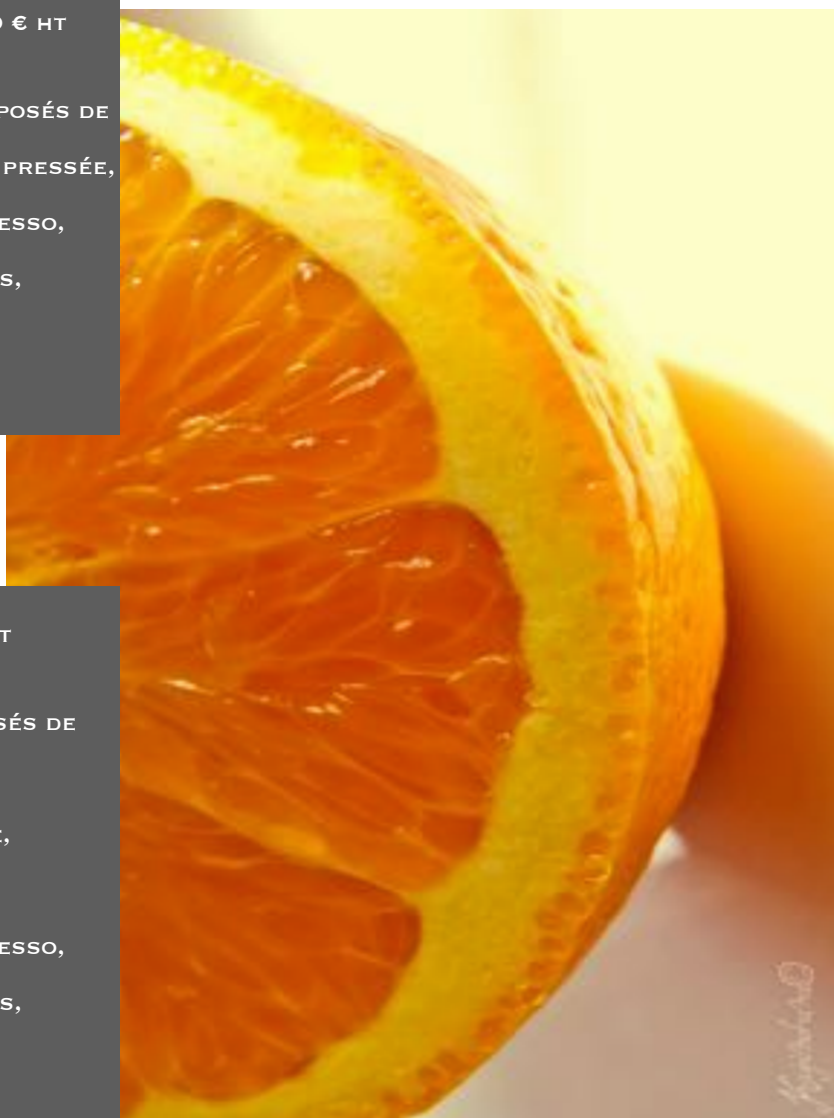
20 PERS
MINIMUM
72H À L'AVANCE
SERVICE NON
COMPRIS

PETIT DÉJEUNER A PARTIR DE 5,50 € HT

NOS BUFFETS PETIT DÉJEUNER SONT COMPOSÉS DE
PANIER DE VIENNOISERIES, JUS D'ORANGE PRESSÉE,
MACHINES SENSEO ET CAPSULES EXPRESSO,
ASSORTIMENT DE THÉ ET INFUSIONS,
EAU DE SOURCE

COLLATION PARTIR DE 7,00€ HT

NOS BUFFETS COLLATION SONT COMPOSÉS DE
MIGNARDISES MAISON:
FINANCIER, MACARON, MADELEINE,
JUS D'ORANGE PRESSÉE,
MACHINES SENSEO ET CAPSULES EXPRESSO,
ASSORTIMENT DE THÉ ET INFUSIONS,
EAU DE SOURCE



MENU A LA CARTE

A PARTIR DE 21,00 € HT

COMMANDE

10 PERS
MINIMUM
72H À L'AVANCE
SERVICE NON
COMPRIS

ENTRÉE AU CHOIX

MILLE FEUILLE TOMATE, MOZZARELLA, VELOURS BALSAMIQUE

SALADE DE LENTILLES VERTES, MAGRET FUMÉ, VINAIGRE
D'AGRUMES

PARFAIT DE SAUMON, SABAYON CITRON VERT

TABOULÉ DE QUINOA BIO

CAESAR SALADE, POULET GRILLÉ, TOMATE CERISE, PARMESAN

CRUMBLE NOISETTE, COURGETTE, CHÈVRE

VELOUTÉ DE CAROTTE & PANAIS, PÉTONCLE DE SAINT-JACQUES

PLAT AU CHOIX

SUPRÊME DE POULET LABEL ROUGE, CITRON VERT, POMME AU
FOUR, CRÈME DE CURRY BIO

FILET DE MERLAN, CRÈME CHORIZO, RIZ SAUVAGE

PARMENTIER DE BOEUF BARBECUE

PAVÉ DE SAUMON (GRILLÉ OU VAPEUR), CLAFOUTIS DE LÉGUMES
DE SAISON

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX, SEMOULE FINE

DESSERT AU CHOIX

SALADE DE FRUITS DE SAISON BIO

MI - CUIT CHOCOLAT GUANAJA & MARACUJA

TATIN DE POIRES OU POMMES AU SPÉCULOS

CLAFOUTIS ABRICOT, CRÈME DE PISTACHE

PANNA COTTA FRUITS ROUGES



MENU SÉMINAIRE

A PARTIR DE 24,00 € HT

COMMANDE

10 PERS
MINIMUM
72H À L'AVANCE
SERVICE NON
COMPRIS

BUFFET FROID

TABOULÉ DE QUINOA

(QUINOA, POIVRONS, CONCOMBRE, RAISIN SEC, MENTHE)

SALADE OCÉANE

(RIZ, CREVETTES, SURIMI, CONCOMBRE, PAMPLEMOUSSE, ANETH)

SALADE PIÉMONTAISE

(POMME DE TERRE, TOMATE, JAMBON BLANC, CORNICHON,
SAUCE RÉMOULADE)

CHARCUTERIE DE PAYS

RÔTI DE BOEUF À LA GRAINE DE MOUTARDE

TRIO DE POISSONS EN TERRINE

FROMAGES DE NOS RÉGIONS

TARTE SUCRÉE

(FRUITS DE SAISON, CHOCOLAT, CITRON ...)



MENU VEGGIE

A PARTIR DE 22,00 € HT

COMMANDE

10 PERS
MINIMUM
72H À L'AVANCE
SERVICE NON
COMPRIS

COCKTAIL 6 PIÈCES (+ 6,00 € HT)

BROCHETTE TOMATE CERISE, TOFU, OLIVE
BOUCHÉE AU CHÈVRE
CROQ' CAVIAR D'AUBERGINE
MOELLEUX POIVRON, CUMIN
PANCAKE TZATZIKI
VERRINE BETTERAVE, RICOTTA

ENTRÉE AU CHOIX

CRUMBLE COURGETTE, SAINT FÉLICIEN, NOISETTE
MILLEFEUILLE DE LÉGUMES CONFITS, CRÈME D'ARTICHAUT
VELOUTÉ DE POIREAUX, CHANTILLY CURRY, CHIP'S DE LÉGUME

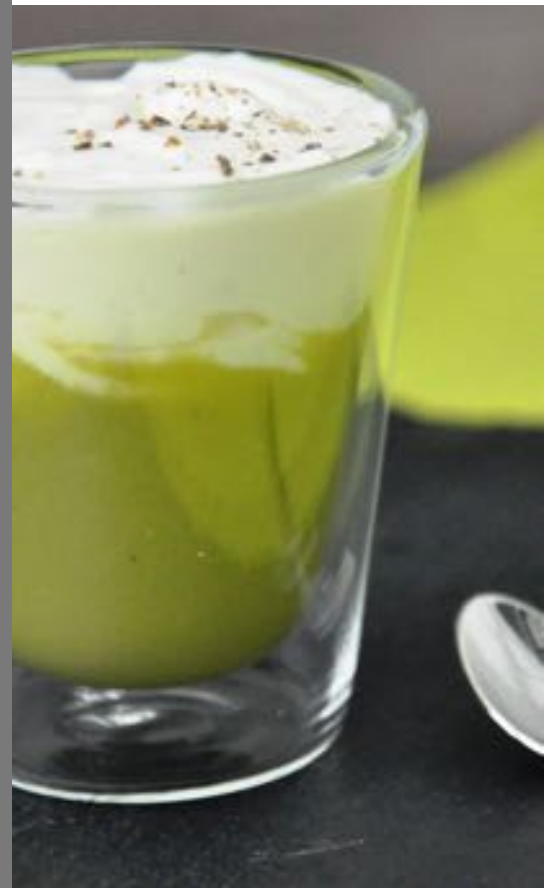
PLAT AU CHOIX

RISOTTO DE CAROTTES, CÈPES, FÈVES
TATIN DE PATATES DOUCES, CHOUX ROUGE, POMMES, MIEL
RAVIOLE DE LENTILLES, MASCARPONE À L'ÉCHALOTE,
COULIS POIVRON ROUGE

FROMAGES DE NOS RÉGIONS, MESCLUN

DESSERT AU CHOIX

SALADE DE FRUITS DE SAISON BIO
MI - CUIT CHOCOLAT GUANAJA & MARACUJA
TATIN DE POIRES OU POMMES AU SPÉCULOS
CLAFOUTIS ABRICOT, CRÈME DE PISTACHE
PANNA COTTA FRUITS ROUGES



CHEF A DOMICILE

UNE BONNE IDÉE DE CADEAU POUR VOS CLIENTS

COMMANDE À
PARTIR DE 2
PERSONNES

DIPLÔMÉ DE L'ÉCOLE FERRANDI, SYLVAIN REMOND EST PASSIONNÉ DE CUISINE DEPUIS PLUS DE 20 ANS.

DIRECTEUR D'EVENT'S TRAITEUR ET RÉCOMPENSÉ DE QUATRE PAPILLES D'OR EN 2015 ET 2016 PAR LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE L'ESSONNE, SYLVAIN MET AUSSI SA TOQUE DE CHEF À DOMICILE ET CUISINE POUR VOUS.

POUR UNE SOIRÉE, VOUS DEVEZ SON INVITÉ, DE L'ENTRÉE AU DESSERT, À VOTRE PROPRE DOMICILE !



MENU A PARTIR DE 71,82 € HT/PERS

MISE EN BOUCHE AU CHOIX

NOIX DE ST JACQUES FLAMBÉES AU WHISKY
SAUMON GRAVLAX, PAIN NORDIQUE, CITRON VERT
POULET MOELLEUX ANANAS GRILLÉ

ENTRÉE AU CHOIX

TULIPE DE FOIE GRAS, POMMES CARAMÉLISÉES
FONDANT DE CAROTTES SAFRANÉES, PÉTONCLE DE SAINT JACQUES
CRÉMEUX DE LENTILLES VERTES, SAUMON FUMÉ, OEUF POCHÉ

PLAT AU CHOIX

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES, GRATIN DE VITELOTTES
NOIX DE VEAU, RISOTTO LARDÉ, HUILE DE TRUFFES
MIGNON DE PORC RÔTI AU CIDRE ET MIEL, TATIN DE COURGETTES
FILET DE BAR, ÉMULSION CHAMPENOISE, CLAFOUTIS DE LÉGUMES

FROMAGES 4,54 € HT

DESSERT AU CHOIX

MI-CUIT CHOCOLAT, COEUR PASSION
SABLÉ SPÉCULOS, FRAISE GARIGUETTE, CRÈME DE MADAGASCAR
SOUPE DE FRAISE AU CHAMPAGNE
BROCHETTE D'ANANAS POËLÉ AU MIEL, ÉCLAT DE PRALINÉ

EVENT'S TRAITEUR, 4 RUE DE L'INDUSTRIE – 91210 DRAVEIL 01.69.45.52.74

SYLVAIN 06.83.97.04.09 - FLORENCE 06.27.81.23.44

EVENTS-TRAITEUR@ORANGE.FR WWW.EVENTSTRAITEUR.FR

SIRET : 79264472600012

CÔTÉ CAVE

VINS ET
CHAMPAGNE
BOUTEILLE DE
75CL

VINS BLANC

CHARDONNAY, D.MOREAUX	6,50 € HT
CHABLIS	19,00 € HT
RIESLING, D.LÉON BOSCH BIO	15,30 € HT
PROSECCO	12,00 € HT
CRÉMANT DE LOIRE BRUT MICHEL LAURENT	8,60 € HT

VIN ROSÉ

CÔTE DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE, D.ARTAUDS 1	1,30 € HT
---	-----------

VIN ROUGE

BOURGOGNE PINOT NOIR, D.MARATRAY-DUBREUIL	15,20 € HT
BORDEAUX SUP CHEMIN DE VIE, D.MARATRAY-DUBREUIL	13,90 € HT
SAINT EMILION GRAND CRU, CLOS DES MOINES	24,60 € HT
BUZET EXIT, D.MICHELET BIO	8,30 € HT
CROZES HERMITAGE, D.MUCYN	18,30 € HT

CHAMPAGNE

BRUT TRADITION, VINCENT LAMOUREUX	18,20 € HT
MILLÉSIME, VINCENT LAMOUREUX	25,20 € HT
BRUT, LAURENT PERRIER	27,30 € HT

COCKTAIL

PUNCH (RHUM, ANANAS, MANGUE, PASSION, VANILLE)	4,55 € HT
RED PUNCH (RHUM, ANANAS, MANGUE, FRAISE, VANILLE)	4,55 € HT
SANGRIA (VIN ROUGE, COGNAC, PORTO, SUCRE, FRUITS FRAIS)	4,55 € HT
SOUPE CHAMPENOISE FRAMBOISE (VIN MOUSSEUX, TRIPLE SEC, COINTREAU, SUCRE DE CANNE, LIQUEUR DE FRAMBOISE)	5,45 € HT
APÉROL SPRITZ (APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE)	5,90 € HT
BLUE LAGOON (VODKA, CURAÇAO, JUS DE CITRON)	5,90 € HT
WHITE LADY (GIN, TRIPLE SEC, CITRON VERT)	5,90 € HT
MOJITO (RHUM, SUCRE ROUX, MENTHE, CITRON VERT, EAU GAZEUSE)	5,90 € HT
CAÏPIRHINA (CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE)	5,90 € HT
TROU NORMAND (SORBET ET ALCOOL AU CHOIX)	1,36 € HT

SOFT

JUS DE FRUITS 1L	2,73 € HT
SODAS 1,5L (OASIS, COCA COLA, ICE TEA, LIMONADE...)	2,73 € HT
EAU MINÉRALE OU GAZEUSE 1L	1,36 € HT

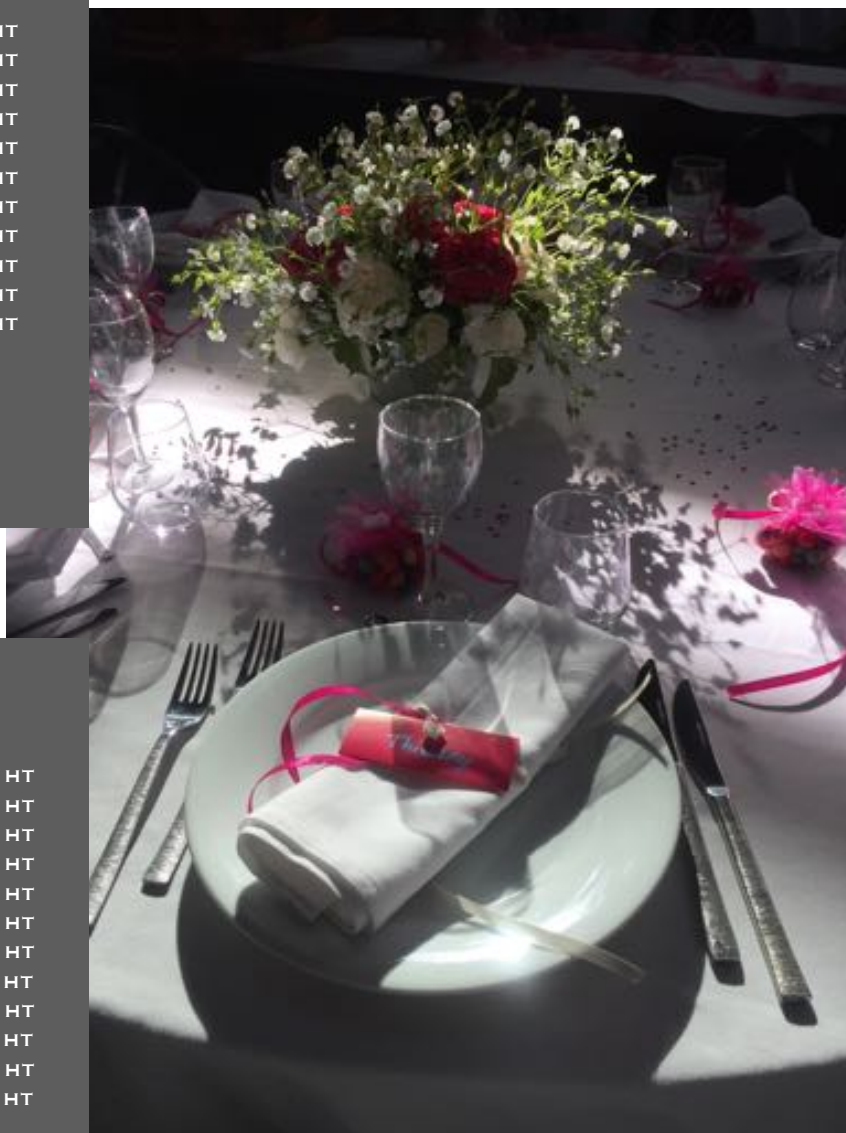


LOCATION VAISSELLE ET MATÉRIEL

FRAIS DE
LIVRAISON
INCLUS
POUR LE VAL
D'YERRES ET VAL
DE SEINE

VAISSELLE

ASSIETTE CREUSE	0,36 € HT
PETITE ASSIETTE	0,36 € HT
GRANDE ASSIETTE	0,36 € HT
TASSE À CAFÉ + S-TASSE	0,73 € HT
VERRE À EAU	0,45 € HT
VERRE À VIN	0,45 € HT
TUMBLER	0,45 € HT
FLÛTE À CHAMPAGNE	0,45 € HT
FOURCHETTE	0,45 € HT
COUTEAUX	0,45 € HT
PETITE CUILLÈRE	0,45 € HT



MATÉRIEL

SERVIETTE BLANCHE	0,81 € HT
NAPPE BLANCHE 160/300	13,63 € HT
NAPPE BLANCHE 210/210	10,90 € HT
NAPPE BLANCHE 210/210	13,63 € HT
TABLE 178/79	09,10 € HT
CHAISE PVC	02,30 € HT
CHAISE APOLLINE	04,54 € HT
ETUVE 600/400 10 N	136,40 € HT
CHAFING DISH	22,72 € HT
BARNUM BLANC 600/30	136,40 € HT
BARNUM CHOCOLAT 300/300	68,20 € HT
ECLAIRAGE MUR X 8	136,40 € HT

TARIFS ET CONDITIONS DE VENTES

RÉSERVATION

NOS PRIX SONT HT
RÉSERVATION 72H MINIMUM A L'AVANCE

ANNULATION

TOUTE ANNULATION DANS UN DÉLAI INFÉRIEUR À 72H SERA FACTURÉE

SERVICE

CHEF DE RANG 28,41 € HT /HEURE
(4 HEURES MINIMUM)
CUISINIER 28,41 € HT /HEURE
(4 HEURES MINIMUM)

HEURE SUPPLÉMENTAIRE
45,45 € HT /HEURE CHEF DE RANG ET CUISINIER

RÈGLEMENT

50% À LA RÉSERVATION, LE SOLDE À LA LIVRAISON
JUSQU'À 30 JOURS FIN DE MOIS POUR LES ADMINISTRATIONS

(CHÈQUE, ESPÈCES, VIREMENT)
IBAN SOGEFRPP
FR76 3000 3006 9400 0206 7699 060

DÉTÉRIORATION

TOUTE DÉTÉRIORATION OU PERTE DE NOTRE MATÉRIEL CAUSÉE PAR LE CLIENT SERA FACTURÉE

FRAIS DE LIVRAISON INCLUS POUR LE VAL D'YERRES ET VAL DE SEINE