

Votre Traiteur a un Nom...

PATISSERIE MACARONS
FRUITS
MINI QUICHE
DESSERT
PIZZAS
CANAPÉS
RECEPTIONS
PETITS FOURS
CHARCUTERIE
COCKTAIL
VERRES
CRUDITES
BROCHETTES
ENTRÉE
RECEPTIONS
PETITS FOURS

Menu
2012



L'Atelier du Château

*Une équipe de professionnels
au service de vos réceptions*

Notre atelier Pâtisserie fonctionne exclusivement sur commande.

Nous garantissons des produits de haute qualité, respectant tous les critères de la profession : **hygiène, produits de première fraîcheur et pâtisserie garantie pur beurre.**

Nos services, en ce domaine, sont particulièrement adaptés pour les réceptions, buffets, cocktails (sociétés, associations, particuliers...)

Découvrez nos suggestions, et nos prestations dans ce livret et n'hésitez pas à nous téléphoner, nous mettons à votre disposition notre savoir-faire pour la réalisation de vos projets.



Contactez-nous !

TEL : 01 47 08 23 23 - **FAX :** 01 47 77 06 15

E-mails : contact@cat-atelierduchateau.com
traiteur.hautsdeSeine@cat-atelierduchateau.com

Galettes des rois

- 4 parts € 14.00
- 6 / 8 parts € 18.00
- 10 / 12 parts € 27.00

Cocktail

- Canapés variés (l'unité) € 1.06
- Canapés foie gras (l'unité) € 2.25
- Navettes briochées garnies (l'unité) € 0.79
- Brochettes salées € 1.11
- Brochettes de fruits € 1.11
- Verrines salées € 1.10
- Verrines sucrées € 0.98
- Petits fours salés (~60 pièces/kg) (à réchauffer) le kg ... € 43.23
- Petits fours sucrés (~60 pièces/kg) le kg € 43.23
- Plateau de mini Macarons € 59.40
- PAIN SURPRISE 48 mini portions (l'unité) € 43.23
 - Jambon / fromage
 - Saumon fumé / fromage fines herbes
 - Thon-câpres / tarama-crevettes
- PAIN SURPRISE (tout saumon fumé) (l'unité) € 46.09
- Panier crudités et ses sauces (l'unité) € 85.20
- Mini quiches / pizzas (~60 pièces/kg) le kg € 43.23

Buffet Froid

18.70 € PAR PERSONNE
10 personnes minimum

SALADES (Au choix)

Taboulé à l'orientale
Tomate mozzarella basilic frais
Salade piémontaise

ASSIETTE DE VIANDES (Au choix)

Chiffonnade de boeuf
Rôti de porc dans le filet
Blanc de poulet mariné
(L'assiette de viande est accompagnée de pain de campagne, de pain multi céréales, de moutarde, de mayonnaise et de cornichons)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

- Jambon d'York
- Saucisse sèche
- Salami Danois

PLATEAU DE FROMAGES

- Reblochon de Savoie
- Roquefort
- Comté mi jeune
- Brie
- Sainte maure

(Le plateau de fromage est accompagné de pain de campagne et de pain aux noix)

DESSERTS (Au choix)

Duo de chocolats
Tartes variées
Salade de fruits du verger

Buffet Froid

24.75 € PAR PERSONNE
10 personnes minimum

SALADES (Au choix)

Salade des îles
Concombre feta
Salade niçoise

ASSIETTE DE VIANDES (Au choix)

Pavé de saumon de Norvège
Chiffonnade de boeuf
Rôti de porc dans le filet
Blanc de poulet

(L'assiette de viande est accompagnée de pain de campagne, de pain multi céréales, de moutarde, de mayonnaise et de cornichons)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

- Jambon d'York
- Jambon de pays affiné
- Saucisse sèche
- Chorizo Catalan

PLATEAU DE FROMAGES

- Reblochon de Savoie
- Roquefort
- Comté mi jeune
- Brie
- Sainte maure

(Le plateau de fromage est accompagné de pain de campagne et de pain aux noix)

DESSERTS (Au choix)

Mousse de fruits (2 sortes)
Duo de chocolat
Minestrone de fruit infusé à la badiane ou à la menthe
Tartes diverses



Buffet Froid

31.35 € PAR PERSONNE

10 personnes minimum

SALADES (Au choix)

Farfalles tomates marinées feta
Pomelos de Floride crevettes
Pommes grenailles chorizo pignons de pin

ASSIETTE DE VIANDES (Au choix)

Blanc de poulet farci d'une mousseline à l'estragon
Chiffonnade de boeuf
Terrine de turbot au muscadet
Terrine de lotte au poivre vert
(L'assiette de viande est accompagnée de pain de campagne, de pain multi céréales, de moutarde, de mayonnaise et de cornichons)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

- Rillettes du Mans
- Jambon de pays affiné
- Magret de canard fumé
- Salami danois
- Pâté en croûte
- Chorizo Catalan

PLATEAU DE FROMAGES

- Reblochon de Savoie
 - Roquefort
 - Comté mi jeune
 - Brie
 - Sainte maure
- (Le plateau de fromage est accompagné de pain de campagne et de pain aux noix)

DESSERTS (Au choix)

Mousse de fruits (2 sortes)
Duo de chocolat
Minestrone de fruit infusé à la badiane ou à la menthe
Tartes divers
Fraisier (en saison)

Boissons

& Location de matériel

LES BOISSONS

- Bordeaux rouge (1^o Côte de Blaye) € 8.80
- Sauvignon Blanc € 8.80
- Champagne Brut PATOU 75cl € 23.08

Prix TTC au 01/10/2010 TVA 19,6 % incluse

- Jus de fruits 1l € 3.75
- Perrier 75 cl € 1.50
- Coca-Cola 1,5 l € 2.20
- Eau minérale 1,5 l € 1.50
- Glace/20 kg € 29.40

Prix TTC au 01/10/2010 TVA 5,5 % incluse

LOCATION DE MATERIEL

- Assiette € 0.78
- Couverts kits € 1.28
- Nappage/serviette par personne € 0.75
- Verre à drink € 0.53
- Verre à vin € 0.53
- Flûte à Champagne € 0.53
- Mini four € 21.60
- Etuve € 63.00
- Nappage rouleau 10 m € 29.75

Pour toute demande particulière, nous consulter

Prix TTC au 01/10/2010 TVA 19,6 % incluse

PRESTATION DE SERVICE MAÎTRE D'HOTEL
33,54 € HT l'heure / 40,11 € TTC l'heure - TVA 19,6 %

PRESTATION DE SERVICE



POUR COMMANDER



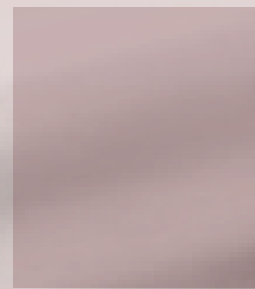
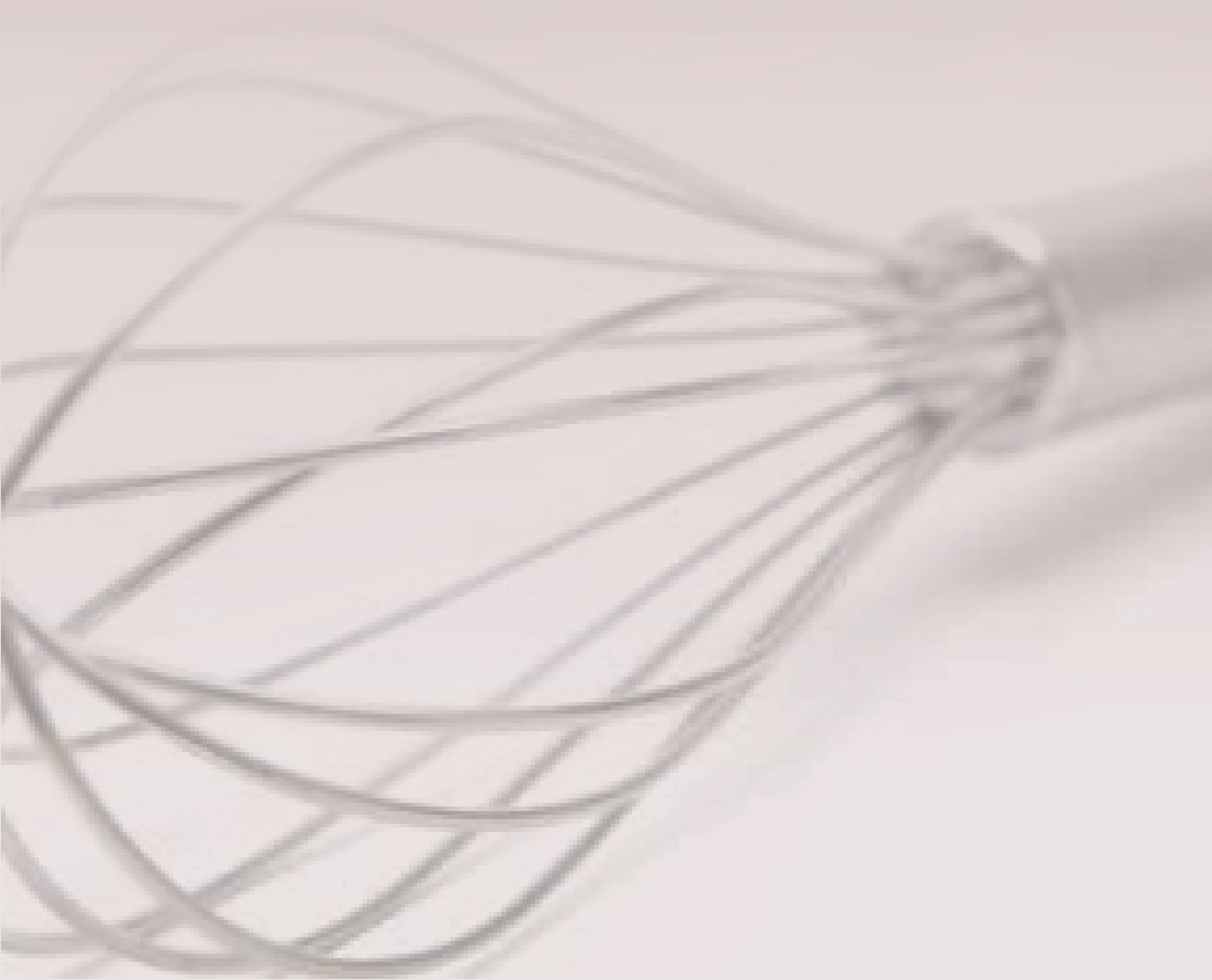
L'ESAT est ouvert du **lundi au jeudi de 9h à 17h et le vendredi de 9h à 16h.**

TEL : **01 47 08 23 23** - FAX : **01 47 77 06 15**

Email : **c.geffroy@cat-atelierduchateau.com**

Travaillant **uniquement sur commande** pour garantir la fraîcheur de nos produits, nous vous demandons de retenir la date de votre buffet le plus tôt possible. Pour chaque prestation, **un devis sera établi**. Un acompte de 30% sera demandé pour toute réservation. Règlement du solde à l'enlèvement.

Prêt de matériel (plats/conteneurs) - caution demandée.



L'atelier
du 
château

Traiteur