



Les Repas Chauds

Servi à l'assiette

Automne / Hiver 2020/21



Osons Traiteur : Siège social : 101 av du Général Leclerc – 75685 Paris Cedex 14

Téléphone : 01.69.25.86.82

Portable : 06.71.48.29.05

Mail : Osons.traiteur-paris@orange.fr

SAS - 830 544 425 RCS Paris



Repas n° 1

22 € H.T. / personne

Les Entrées au Choix

Salade César
Carpaccio de Tomate Mozzarella di Bufala
Terrine de Lentilles aux Pommes et foie gras

Les Plats au Choix

Confit de Canard Pommes Sarladaise / Haricot Vert
ou
Curry d'Agneau Riz Basmati / Ratatouille
ou

Blanquette de Poisson Tagliatelles/ Trilogie de Carotte : Pourpre, Jaune & Orange

Les Desserts au Choix

Tarte au Pomme ,Tarte Bourdaloue ,Entremet Mangue Passion
Plateau de Fruits Coupé

1 Pain Poilâne Tranché pour 20 personnes

Repas n° 2

24.00 € H.T. par personne

Les Entrées au Choix

Salade au trois Saumon : sur toast de rilette, Saumon Fumé, Tartare
Frisée aux lardons Gésiers Œuf Poché, Tomate Cerise
Salade d'Avocat aux crevettes Œuf de Caille Tomate Cerise, Ciboulette

Les Plats au Choix

Magret de Canard sauce au Poivre Ecrasé de Pomme de terre / courgettes Confites
ou
Roulade de Saumon au Pesto Ratatouille/polenta Crémeuse
Ou
Médaille de Volaille Farci aux Petits Légumes Sauce Normande Tagliatelles aux Légumes

Les Desserts

Plateau de fruits Coupé
, Gâteau aux 3 Chocolats, Tartelette Citron Meringuée

1 Pain Poilâne Tranché pour 20 personnes

Repas n° 3

33.00 € H.T. par personne

Les Entrées au Choix

Salade du Périgord : salade tomate noix magret foie gras Gésiers croutons

ou

Salade d'Avocat, Gambas, Œuf de Caille, Tomate, Laitue

ou

Salade de Saumon en Gravelax, Œuf, Tomate Cerise Ciboulette

Les Plats au Choix

Filet de Bœuf, Sauce aux Morilles pommes Sautées, Fagot de H vert, Tomate Rôtie

ou

Filet de Bar au Beurre Blanc Riz Safrané/Ratatouille

ou

Carré d'Agneau au Miel Purée de Patates Douce Haricot vert

Les Fromages

Brie de Meaux, Buche de Chèvres Cendrée, Pont l'évêque, Comté

Les Desserts en Buffet

Assortiment de Petits Fours Sucrés

(5 pièces par personne)

Tartelette Citron Meringuée

Plateau Fruits Coupé

1 Pain Poilâne Tranché pour 20 personnes



Le Fromage

Brie
(30 gr par personne)
1.50 € H.T.

Le Plateau de Fromage

Assortiment de Fromage
Présenté sur Osier
(50 à 60 gr par personne)
4.50 € H.T.

La Salade

Jeunes Pousses, Vinaigrette Balsamique
1.00€ H.T.

Le Pain

Pain Poilâne Tranché Supplémentaire
12.00 € H.T. pièce



Conditions de Vente : Repas

Minimum de Commande :

20 personnes

Frais de Livraison en Supplément.

Commande à Passer au Minimum 48 Heures à l'avance.

Toutes nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique.

Nous nous rapprochons le plus possible de l'horaire de livraison fixé par le client.

Cependant, en fonction de notre planning de livraison, nous nous réservons le droit de vous livrer plus tôt.

Toute erreur ou retard ne pourra être imputé à **OSONS TRAITEUR** dans le cas d'informations erronées, ou incomplètes ou en cas de force majeure indépendante de notre volonté.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

Modalité de Paiement

Toutes nos factures sont payable à trente jours net et sans escompte.

Tout retard de paiement entraînera des pénalités égales à 3 fois le taux d'intérêt légal. Indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement : 40.00 € (Art. L441-3 et L441-6 du code du commerce).

Osons Traiteur : Siège social : 101 av du Général Leclerc – 75685 Paris Cedex 14
Téléphone : 01.69.25.86.82
Portable : 06.71.48.29.05
Mail : Osons.traiteur-paris@orange.fr
SAS - 830 544 425 RCS Paris