

# PLATEAUX REPAS

PARIS GASTRONOMIE



CATALOGUE PRINTEMPS ÉTÉ 2020

## DES OFFRES ADAPTÉES AUX BESOINS DE VOTRE ENTREPRISE

Au bureau ou lors de vos séminaires offrez-vous une pause gourmande et raffinée avec nos offres de petits déjeuners et coffrets repas.

Tous nos produits sont réalisés au sein de notre laboratoire de Saint Cloud, dans le respect des mesures d'hygiène et environnementales.



# UNE OFFRE ÉCO-RESPONSABLE

Nous minimisons les intermédiaires du producteur à votre assiette en privilégiant des filières courtes.

Nos menus sont élaborés à partir de produits saisonniers et frais, dans le respect des normes d'hygiène.

Nous avons sélectionné pour vous des packaging design, pratiques et écologiques.

Nous proposons notre service de reprise de plateaux repas afin de les recycler dans le respect de l'environnement. 



# COFFRET REPAS BISTRO

19,90€ HT

Dégustez une cuisine gourmande et fraîche !

Avec une entrée, un plat et un dessert, le tout accompagné d'un pain individuel notre coffret repas constitue un déjeuner gourmand et équilibré.

Grâce à ses contenants micro-ondables choisissez un menu chaud ou froid.

Un kit de couverts en PLA biodégradable complète ce coffret.



# MENU COFFRET REPAS BISTRO 19,90€ HT

## LE TOUT VÉGÉTAL



Déclinaison de Tomates Anciennes  
Mozzarella et Basilic

Penne à la Méditerranéenne  
Tomates Séchées et Petits Légumes ❄️ 🔥

Salade de Fruits Frais  
Fleur d'Oranger et Menthe

## AUTOUR DU POISSON



Fraîcheur de Tourteau  
Ciboulette et Patate Douce

Pavé de Saumon Grillé  
Légumes Wok ❄️ 🔥

Panna Cotta  
Fruits Rouges



Plat pouvant être consommé froid



Plat pouvant être consommé chaud

# MENU COFFRET REPAS BISTRO 19,90€ HT

## LE MIXTE



Carpaccio de Saint Jacques  
Marinade au Miel, Mesclun

Tartare de Saumon  
Aneth et Ananas  
Sucrine Croquante ❄️

Tarte Tatin  
Pommes Caramélisées

## AUTOUR DE LA TERRE



Salade de Melon  
Jambon Ibérique et Parmesan

Boeuf Haché au Couteau  
Coriandre et Tomates  
Semoule aux Épices ❄️ 🔥

Gourmandise au Fruits de la Passion  
Ananas Frais



Plat pouvant être consommé froid



Plat pouvant être consommé chaud

# COFFRET REPAS GASTRONOMIE

31,90€ HT

Offrez-vous une parenthèse gastronomique et raffinée dans votre journée !

Avec une entrée, un plat, un fromage et un dessert, le tout accompagné d'un pain individuel notre coffret repas constitue un déjeuner gourmand et équilibré.

Grâce à ses contenants micro-ondables choisissez un menu chaud ou froid.

Un verre, des couverts en inox ainsi qu'un rince doigts complètent ce coffret\*.



\* Les verres ainsi que les couverts sont consignés.

# MENU COFFRET REPAS GASTRONOMIE 31,90€ HT

## LE TOUT VÉGÉTAL



Pickles de Légumes Crus et Cuits  
Sauce au Herbes Fraîches

Quinoa à la Coriandre  
Petits Légumes Sautés ❄️ 🔥

Sainte Maure de Touraine  
Fruits Secs

Fraîcheur de Fruits Rouges  
Fraises Gariguettes & Framboises  
Pointe de Basilic

## AUTOUR DU POISSON



Tartare de Bar de Petite Pêche  
Fraise & Basilic

Gambas Rôties  
Riz Vénéré Sauce Safran ❄️ 🔥

Sainte Maure de Touraine  
Fruits Secs

Croquant au Chocolat Noir  
Mousse Chocolat au Lait



Plat pouvant être consommé froid



Plat pouvant être consommé chaud

# MENU COFFRET REPAS GASTRONOMIE 31,90€ HT

## LE MIXTE



Salade de Homard  
Agrumes et Petits Légumes

Suprême de Volaille Jaune  
Pommes Grenailles au Thym ❄️ 🔥

Sainte Maure de Touraine  
Fruits Secs

Douceur de Caramel  
Poires Rôties

## AUTOUR DE LA TERRE



Terrine de Foie Gras  
Chutney de Mangue, Sucrine

Filet de Veau du Limousin  
Belles Asperges Vertes ❄️ 🔥

Sainte Maure de Touraine  
Fruits Secs

Tartelette au Citron  
Meringue Italienne



Plat pouvant être consommé froid



Plat pouvant être consommé chaud

# LA PAUSE MATINALE

24,00€ HT pour 4 personnes

Offrez un instant gourmand à vos collaborateurs avec les petits déjeuners et pauses matinales.

- 12 mini viennoiseries ( pains au chocolat, croissants, pains aux raisins )
- 1 litre de jus d'oranges frais.



# LA PAUSE GOURMANDE MATINALE

40,00€ HT pour 4 personnes

- 12 mini viennoiseries ( pains au chocolat, croissants, pains aux raisins )
- 1 litre de jus d'oranges frais
- 4 sachets de Thé Kusmi Tea + 1 L d'eau chaude
- 4 salades de fruits frais
- Gobelets et sucres bâchettes



# COMMANDES ET LIVRAISONS

Afin de vous garantir le meilleur service, vos commandes doivent être passées au plus tard la veille avant 17 heures via notre site

[www.parisgastronomie.fr](http://www.parisgastronomie.fr) ou par mail à l'adresse suivante [contact@parisgastronomie.fr](mailto:contact@parisgastronomie.fr)

Nous vous proposons notre service de reprise de packaging afin de les recycler dans les conditions optimales. 

La catégorie de plateaux repas doit être identique par commande.

Des frais de livraison de 20,00€ HT par commande s'appliquent.



# PARIS GASTRONOMIE

CHEF PRIVÉ - COCKTAILS - ORGANISATION DE RÉCEPTIONS

[www.parisgastronomie.fr](http://www.parisgastronomie.fr)  
[contact@parisgastronomie.fr](mailto:contact@parisgastronomie.fr)  
+33 631 339 560