



# BROCHURE Plateaux Repas

Collection 2025

“

**VOTRE TRAITEUR  
S'INVITE AU  
BUREAU !**

 *Maison*  
**Depreytere**  
LE GOÛT DE VOS ÉVÉNEMENTS





## NOS PLATEAUX DE SAISON

## PLATEAU LIGHT

19.50 € HT HORS LIVRAISON

BOULGOUR À LA MENTHE & PERSIL  
COLIN SAUCE VIERGE & SALADE DE ROQUETTE ET  
TOMATES CERISES  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES ET MÜESLI  
PETIT PAIN DE CAMPAGNE

## PLATEAU AUTOMNE - HIVER

20.50 € HT HORS LIVRAISON

TATIN DE LÉGUMES OU QUICHE ÉPINARD SAUMON  
RÔTI DE VEAU ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE DE  
LENTILLES ET TOMATES CONFITES  
FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT  
PETIT PAIN DE CAMPAGNE  
CLAFOUTIS POMME CANELLE  
OU DESSERT DU JOUR

“

DEUX PLATEAUX  
RÉCONFORTANT !!





## NOS PLATEAUX REPAS

### PLATEAU MORET SUR LOING

15.80 € HT HORS LIVRAISON

CRUDITÉS DE SAISON  
AIGUILLETTE DE POULET LIMONA & SALADE COLESLAW  
FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT  
PETIT PAIN DE CAMPAGNE  
TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS DE SAISON  
OU DESSERT DU JOUR

### PLATEAU FONTAINEBLEAU

15.80 € HT HORS LIVRAISON

ŒUF MIMOSA, MAYONNAISE MAISON  
RÔTI DE PORC, SAUCE MOUTARDE & SALADE DE POMME  
DE TERRE OIGNONS ET CIBOULETTE  
FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT  
PETIT PAIN DE CAMPAGNE  
TARTE BRISÉE FAÇON CRUMBLE AUX POMMES  
OU DESSERT DU JOUR



PLATEAUX  
EN TOUTE  
SIMPLICITÉ







## NOS PLATEAUX REPAS

### PLATEAU BARBIZON

18.80 € HT HORS LIVRAISON

PÂTÉ EN CROUTE

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉPICES, SAUCE TABASCO &  
SALADE LENTILLES AUX OIGNONS

FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT

PETIT PAIN DE CAMPAGNE

ENTREMET COCO FRUITS DE LA PASSION

OU DESSERT DU JOUR

### PLATEAU BOURRON MARLOTTE

18.80 € HT HORS LIVRAISON

QUICHE AUX POIREAUX

CHIFFONNADE DE ROSBIF & SALADE DE QUINOA AUX  
PETITS LÉGUMES

FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT

PETIT PAIN DE CAMPAGNE

TARTE AUX FRUITS FRAIS DE SAISON

OU DESSERT DU JOUR

“

PLATEAUX  
PROTÉINÉS





## NOS PLATEAUX REPAS



## PLATEAU PROVINS (POISSON)

19.80 € HT HORS LIVRAISON

TARTARE DE SAUMON AUX BAIES ROSE, CITRON  
DOS DE CABILLAUD, CRÈME FOUETTÉE À L'ANETH &  
TABOULÉ BOULGOUR LIBANAIS À LA MENTHE  
FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT  
PETIT PAIN DE CAMPAGNE  
MOELLEUX AU CHOCOLAT  
*OU DESSERT DU JOUR SELON DISPONIBILITÉ*

## PLATEAU SAMOIS SUR SEINE

19.80 € HT HORS LIVRAISON

OPÉRA DE SAUMON, CRÈME CIBOULETTE  
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, SAUCE ROMARIN  
& SALADE GRECQUE AUX COURGETTES  
FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT  
PETIT PAIN DE CAMPAGNE  
TARTE CITRON MERINGUÉE  
*OU DESSERT DU JOUR SELON DISPONIBILITÉ*

“

INSTANT  
CONVIVIAL  
& GOURMAND







## NOS PLATEAUX REPAS

### PLATEAU VAUX LE VICOMTE

19.80 € HT HORS LIVRAISON

PRESSÉ DE CANARD AU FOIE GRAS OU FOIE GRAS  
DARNE DE SAUMON AUX BAIES ROSES & SALADE DE  
PÂTES PÊNE PESTO VERT ET TOMATES SÉCHÉES,

PARMESAN

FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT

PETIT PAIN DE CAMPAGNE

TARTE TATIN

*OU DESSERT DU JOUR SELON DISPONIBILITÉ*

### PLATEAU BOIS LE ROI (VEGÉ)

19.80 € HT HORS LIVRAISON

QUICHE ÉPINARD CHÈVRE FRAIS

MOZZA DE LÉGUMES GRILLÉS DU SOLEIL, PIGNON DE PAIN

FROMAGE AFFINÉ À LA COUPE DU MOMENT

PETIT PAIN DE CAMPAGNE

TARTELETTE CHOCOLAT, CARAMEL

*OU DESSERT DU JOUR SELON DISPONIBILITÉ*

“

INSTANT FRAIS  
& GOURMAND



**NOS PLATEAUX  
REPAS  
avec plat à  
chauffer**



**VOTRE PLATEAUX REPAS AVEC PLAT  
CHAUD MICRO-ONDABLE**

**PLAT CHAUD À CHOISIR EN REMPLACEMENT DE LA  
VIANDE / POISSON FROID**

**SUPPLÉMENT 3.50 € HT DU PLATEAU**

“

**A VOTRE  
CONVENANCE**

**EXEMPLE DE PLATS**

**TOURNEDOS DE CANARD, SAUCE MIEL ET THYM**

**MÉDAILLON DE VOLAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS**

**FONDANT DE VEAU CONFIT, JUS DE THYM**

**SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL, SAUCE BEURRE BLANC**

**BŒUF BOURGUIGNON**

## NOS BOISSONS

### NOS BOISSONS SOFTS

EAU MINÉRALE EVIAN 1.5L 1.70 € HT  
EAU MINÉRALE 33CL 0.90 € HT

EAU BADOIT 1L 1.90 € HT  
EAU PERRIER 1L 2.10 € HT

COCA COLA MAXI 1.5L 2.40 € HT  
JUS D'ORANGE BOCAL 1L 3.20 € HT

“ AVEC OU  
SANS  
ALCOOL

## NOS VINS

CÔTES DE THAU BLANC DOMAINE DE VILLEMARIN 75CL 7.00 € HT  
PICPOUL DE PINET BLANC COTEAU LANGUEDOC 75 CL 8.00 € HT  
BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY 75CL 12.50 € HT

CÔTES DE THAU ROUGE DOMAINE DE VILLEMARIN 75CL 7.00 € HT  
HAUTES CÔTES DE BEAUNE ROUGE 75CL 12.50 € HT

## NOS CHAMPAGNES

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 75CL 14.00 € HT  
CHAMPAGNE BRUT 75CL 28.00 € HT







## FORMULES POKE BOWL

### POKE BOWL VEGGIE

RIZ, CAROTTES RÂPÉES, CONCOMBRE, RADIS,  
CHOU ROUGE, CORIANDRE

BROWNIES NOIX, CARAMEL BEURRE SALÉ

1 EAU MINÉRALE 33 CL

“

VOUS APPRÉCIEREZ LES AVANTAGES  
« HEALTHY » DE CE PLAT.  
LES ALIMENTS QU'IL CONTIENT SONT  
SAINS, RICHES EN OMEGA 3, FIBRES &  
VITAMINES D.

### TARIFS

FORMULES TOUT  
COMPRIS

15.50 € HT

### POKE BOWL POISSON

FILETS DE SAUMON CRU AUX SÉSAMES  
TABOULÉ LIBANAIS À LA MENTHE,  
CONCOMBRE, RADIS, CHOU ROUGE, CORIANDRE

MUFFINS AUX FRUITS ROUGES  
1 EAU MINÉRALE 33 CL



## FORMULE SANDWICHS

### LA FORMULE COMPREND

- 1 SANDWICH (PAIN VIENNOIS OU PAIN BAGUETTE)
- 1 SACHET DE CHIPS
- 1 COOKIES MAISON AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT  
OU 1 TARTELETTE (POIRES, POMMES, ...)
- 1 EAU MINÉRALE 33 CL

### CHOIX POSSIBLE

**THON** MAYO, TOMATES, CONCOMBRE, SALADE, ŒUF  
**JAMBON** BLANC, EMMENTAL, CRUDITÉS, ŒUF, CORNICHON, SALADE  
**ROSBEEF**, CORNICHON, SALADE, MAYONNAISE MAISON  
**SAUMON**, CONCOMBRE, RADIS, CRÈME CIBOULETTE, SALADE  
**JAMBON CRU**, BEURRE, CORNICHON, ROQUETTE, TOMATE  
**POULET RÔTI**, SALADE, TOMATES, GOUDA, MOUTARDE



VOUS APPRÉCIEREZ CETTE  
FORMULE « SUR LE POUCE »

### TARIFS

FORMULE TOUT  
COMPRIS  
8.50 € HT





## NOS PLATEAUX COCKTAIL

## PLATEAU SALÉ

20 PIÈCES – 24.00 € HT

40 PIÈCES – 48.00 € HT

HORS LIVRAISON

### WRAPS

CRAQUANT MOUSSE DE FOIE GRAS ET SPÉCULOS

BAGELS SAUMON, CRÈME CIBOULETTE

MOELLEUX POIVRON & ŒUF DE CAILLE

PIC BŒUF SÉCHÉ ET CARRÉ DE COMTÉ

*OU AUTRES SELON DISPONIBILITÉ & SAISON*

## PLATEAU SUCRÉ

20 PIÈCES – 30.00 € HT

40 PIÈCES – 60.00 € HT

HORS LIVRAISON

CANNELÉ DE BORDEAUX

BROWNIES

TUILE AUX AMANDES

ROCHE COCO

MACARON

MINI CRUMBLE AUX POMMES

*OU AUTRES*



**LES PLATEAUX POUR  
LE PLAISIR AVEC OU  
SANS OCCASION !**

**Au plaisir de  
notre prochaine  
collaboration !**

## POUR VOS COMMANDES C'EST TOUT SIMPLE !

**Par Téléphone**  
01 64 45 80 60

**Par Mail**  
[assistante@groupe-depreytere.fr](mailto:assistante@groupe-depreytere.fr)  
[commercial@groupe-depreytere.fr](mailto:commercial@groupe-depreytere.fr)

*Indiquez le contenu de votre commande, la date,  
l'heure & l'adresse de livraison*

### **Délai de commande**

Les commandes doivent être passées 48h avant 12h00. Une gamme réduite vous sera proposée, passé ce délai.

### **Modalités de règlement**

Un règlement de 50% sera demandé pour toute validation de commande.

### **Conditions d'annulation**

Toute annulation de commande devra être effectuée 48h00 avant 12h00. Dans le cas contraire, le règlement de la facture complète vous sera demandé.

## LIVRAISONS

### **Frais de livraison**

En fonction du km pour une commande de 150,00 € minimum

Entre 0km et 10km	30,00 €
Entre 11km et 20km	45,00 €
Entre 20km et 30km	80,00 €

*Autres zones – Nous consulter*

Tarifs valables du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 et le samedi de 09h00 à 13h00  
Sur demande le dimanche

### **Horaires de livraison**

Les horaires de livraison devront être compris dans un créneau d'1h00, du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 et le samedi de 09h00 à 13h00  
Sur demande le dimanche

## A SAVOIR !

Nous nous adaptons aux allergies (hors traces), intolérances, végétarien...

EN DESSOUS DE 5 PLATEAUX > 1 CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
(Hors végétarien ou allergie / intolérances)

ENTRE 5 & 10 PLATEAUX > 2 CHOIX DE PLATEAU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
(Hors végétarien ou allergie / intolérances)

Commande réalisée mois de 48h avant la date de livraison, le menu est susceptible d'être modifié en fonction des matières premières disponibles