

Cocktails • Buffets • Repas d'Affaires •
Plateaux Repas



Collection Eté 2021

VOS COMMANDES D'UN CLIC OU D'UN COUP DE FIL

Comment

Sur internet : www.la-tourelle.com

Par téléphone au **01 49 81 95 54**

Par mail : info@la-tourelle.com

Quand ?

Du Lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

Pour les petits déjeuners et plateaux Repas :

La veille de votre réception (avant 16h00)

Pour bénéficier du choix du catalogue.

Passer ce délai, un coffret du jour vous

Sera proposé*

Pour les Buffets et cocktails :

48 heures avant votre réception

VOTRE LIVRAISON

Horaires

De 7h30 à 9h00 pour les Petits Déjeuners

De 10h30 à 13h00 pour les Coffrets repas

De 10h00 à 13h00 pour les Cocktails et les Buffets

De 15h00 à 19h00 pour les Pauses et vos Dîners

(Pour une livraison le week-end, nous

Contactez)

Tarifs de livraison

Frais de livraison et de reprise offerts pour toute

Commande minimum de 20€ ht pour les

Communes de Maisons-Alfort, Alfortville,

Saint-Maurice, Saint-Maur, Vitry-sur-Seine,

Charenton-le-Pont, Bonneuil-sur-Marne,

Créteil et Joinville-le-Pont.

*les coffrets du jour sont majorés

Possibilité de retirer vos commandes dans notre laboratoire

Pour les autres communes du Val de Marne, livraison offerte si la commande est supérieure à 150€ HT. (sinon livraison 20€ HT) Hors week-end

Pour les départements 75/77/91/93, nous contacter.

Pour une livraison avec un créneau réduit (maximum 1h), un supplément de 45€ HT sera facturé.

Tarifs de reprise de matériel (hors week-end)

La reprise des thermos se fait le jour même.

30€ HT sur les communes du Val-de-Marne.

De 40€ HT à 95€ pour les autres départements, suivant votre éloignement de notre laboratoire de Maisons-Alfort.

Minimum de commande de 20€ HT



Chers Clients,

La Tourelle Traiteur !

28 ans d'expérience pour vous proposer le meilleur savoir faire !

Nous avons le plaisir de vous présenter
Notre **nouvelle carte pour l'été.**



*Manger est un besoin,
savoir manger est un art*

Une équipe commerciale dynamique, réactive
et disponible est à votre écoute pour
personnaliser vos évènements.

Merci de votre fidélité
Avec notre dévouement gourmand.

Le service Commercial

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

La **démarche écologique** est une chose fondamentale à laquelle nous sommes très attachés.

A ce jour nous restons convaincus qu'il est toujours plus rationnel de travailler des matières recyclées, recyclables et de **fabrication Française**.

Nos coffrets carton sont fabriqués dans les **Pyrénées-Orientales** et composés de 60% de fibres recyclées et toutes les encres utilisées pour les impressions sont à base d'eau.

Les assiettes des coffrets repas, plateaux des buffets et cocktails sont en pulpe de maïs qui est une matière naturelle et compostable.

Nous privilégions également des produits alimentaires de **saison** et de **circuit court** afin de vous apporter une expérience gustative de qualité.





Les Coffrets Repas Froids

Régulièrement nous vous proposons des coffrets repas « circuit-court » en sélectionnant des produits locaux afin de soutenir la filière Française et ainsi limiter l'espace carbone sur notre planète. N'hésitez pas à demander la composition au service commercial.



Coffret "BASTIA "

20.00€ HT

Œuf Mimosas sur son lit de salade Mexicaine

Roulé de Dinde farci aux Légumes

Riz au Thym

Fromages

Tarte sucrée aux Pêches

Cristaline 50 cl

Coffret "AJACCIO " (Végan/Végétarien) 19.90€ HT

Salade de Concombre, Pastèque et Tofu au Basilic

Fallafel au Coulis de Tomates sur sa Laitue

Fromages Végan

Salade de Fraises au Sucre

Cristaline 50 cl



Coffret "BIO"

25.95€ HT

Salade de Boulgour Bio aux Légumes

Pavé de Saumon et sa sauce

Rondelles de Carottes à l'Ail et Ciboulette

Fromages

Moelleux au Chocolat Bio

Cristaline 50 cl





Les Coffrets Repas Froids

Chaque semaine, un nouveau coffret repas est établi avec des produits de saison, il vous sera envoyé par mail.

N'hésitez pas à en demander la composition auprès de notre service commercial

Coffret " PERPIGNAN "

22.95€ HT

Salade Composée

(Lardons, Croûtons, Pommes de terre, Laitue et Vinaigrette Balsamique)

Rôti de Veau sauce Poivre

Galette de Quinoa à la Tomate

Fromages

Croustillant de Fraises à la Lie de Vin

Cristaline 50 cl



Coffret " NICE "

21.70€ HT

Panna Cotta au Parmesan et son Tartare de Tomates

Dos de Merlu et sa sauce

Salade de Pennes aux Poivrons

Fromages

Crumble à la Rhubarbe

Cristaline 50 cl

Coffret "MARSEILLE " (sans gluten)

21.95 € HT

Carpaccio de Melon à la Menthe

Rôti de Bœuf sauce Barbecue

Riz au Pesto

Fromages

Craquant aux Fruits

Cristaline 50 cl



Les Coffrets Repas Froids

Nos coffrets repas comprennent une bouteille d'eau individuelle 50 cl, les couverts, verre à pied, serviette, sel et poivre, pain opéra 55g et beurrier.

Coffret "MONTPELLIER" 23.95€ HT

Fajitas aux Légumes d'été Grillés

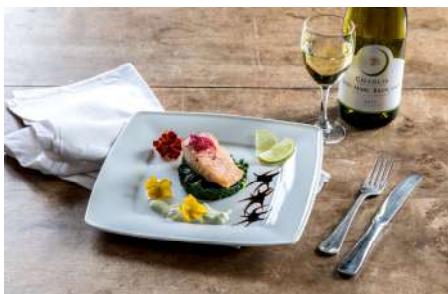
Pavé de Saumon et sa sauce

Poêlée de Légumes

Fromages

Fromage Blanc et son Coulis Mangue/Ananas

Cristaline 50 cl



Coffret "BIARRITZ" 19.50€ HT

Muffin Chorizo et Olives

Filet de Poulet sauce Curry/Coco

Pommes de Terre sautées à l'Ail

Fromages

Salade de Pastèque et Melon

Cristaline 50 cl



Les Lunch Box

Pour petites pauses et petits budgets !

Lunch Box " TOULOUSE " 10.20€ HT

Salade Fraîcheur (*Salade, Oignons Rouges et Tomates*)

Pizza Maison à la Volaille

Fruit Frais

Cristaline 50 cl

Boule Pain



Lunch Box " BORDEAUX " 12.65€ HT

Salade Composée

(*Lardons, Œuf Poché, Croûtons, Pommes de Terre Grenaille, Laitue et Vinaigrette Balsamique*)

Tarte aux Pêches

Cristaline 50 cl

Boule de Pain



Lunch Box " ARCACHON " 10.95€ HT

Wrap's au Thon ou Bâgel au Poivre

Fromage Blanc et Coulis d'Ananas

Cristaline 50 cl



CONSEIL DU SOMMELIER

Chablis - 15.50€ ht

Brouilly - 11.00€ ht

Thermos de Café - 6.70 € ht

Les Repas servis à l'assiette

Proposition de repas chaud

Entrées Froides (une ou deux entrées au choix)

Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre et ses Blinis
Médaille de Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts
Salade de Gambas aux Agrumes
Terrine de Canard Maison
Farandole Gourmande sur Mesclun (Terrine de canard truffée, Filet de Canard fumé, Serrano)
Salade de Quinoa Bio, Crevettes et Légumes Croquants
Terrine de Poisson Maison, sauce Cocktail

Entrées Chaudes

Saint-Jacques sur sa crème de Poireaux et ses Petits Légumes aux Lardons
Aumônière d'Escargots
Croustillant de Saumon sauce Chorizo sur Lit d'Épinards
Ravioles de Cèpes sur sa crème au Foie Gras et Tagliatelles de Légumes
Farandole de Petits Légumes farcis au jus de truffe
Cabillaud sur son velouté de Cresson et sa chip's au Sarazin

Plat (un au choix)

Cabillaud sauce Oseille
Suprême de Pintade chemisé aux Copeaux de Foie Gras
Carré d'Agneau à la Provençale
Médaille de Veau aux Pleurotes
Tournedos de Lotte
Magret de Canard aux Airelles ou à l'Orange
Filet de Bœuf en Brioche

Garnitures de Légumes (deux au choix)

Gratin Dauphinois, Fagot de Haricots Verts, Pommes Vapeur, Riz Sauvage, Flan de carottes, Gratin de Courgettes, 1/2 Tomate Provençale, Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive

Fromages

Duo de Fromages et Mélange du Maraîcher

Dessert (un au choix)

Bavarois aux Fruits
Charlotte aux Poires, sauce Chocolat
Fraisier
Caprice au Chocolat
Pièce Montée en Croquebouches (3 choux par personne)

Pain inclus

N'hésitez pas à contacter le service commercial pour réserver du personnel de service ainsi que du matériel



Buffet Froid

(Possibilité de l'adapté en buffet chaud)

N'hésitez pas à contacter notre service commercial pour obtenir un devis personnalisé.

Minimum 15 Personnes



Buffet " PARIS" 22.50€ HT

(La composition du buffet et le choix des mets varie en fonction du nombre de personnes)

Planche du Charcutier

Eventail de Melon

Salade Composée

(Lardons, Croûtons, Pommes de terre, Laitue et Vinaigrette Balsamique)

Assortiment de Crudités

Salade de Boulgour aux Légumes

Cake à Méditerranéen

Roulé de Thon aux Crudités

Œuf Mimosa

Tortillas aux Légumes

Suggestion du Boucher (poulet, rosbeef et rôti de porc)

Duo de la Mer (Cabillaud et Saumon)

Plateau de Fromages

Moelleux au Chocolat

Salade de Fraises à la Menthe

Tarte aux Pêches



EN OPTION

Couverts Inox réutilisables : 1.00€ HT/pers

Mise en place du buffet : 45.50€ HT/heure

Maîtres d'Hôtels à la Demande



Buffet Mange Debout Froid

Repas exclusivement en *format individuel* afin que chaque personne touche que sa portion. Buffet livré avec matériel jetable.
Minimum 15 Personnes

Buffet " TOULOUSE" 22.90€ HT

Les Mini-Salades :

Salade de Riz aux Légumes
Coupelle de Melon et Pastèque au Basilic
Panna cotta aux saveurs Italienne

Assortiment de Wrap's :

Aux légumes
Rosbeef, Oignons frits

Mini Brochettes :

Brochette de poulet et tomates cerises sauce Barbecue
Brochette de poisson et Courgette sauce Tartare

Plateau de Fromages Prédécoupés

Desserts :

Fromage Blanc et Coulis de fruits
Tarte aux Fraises



**Notre matériel et
biodégradable**
Pensez à l'environnement



Les Canapés Salés

(Nos cocktails peuvent être adaptés face à la crise sanitaire en assiette individuelle ou avec des pics sur chaque pièce)



Coffret Etonnant - 40 Pièces 45.00€ HT



Corolle de Betterave et sa crème Piquante
Croquant de Carotte et dôme Petits Pois
Toast de Radis et son beurre Français
Mini blinis concombre et mousse d'aneth

Les Brochettes Fraîcheurs - 36 Pièces 52.90€ HT

Pic de poulet curry et olives
Légumes au Vinaigre doux
Betterave crue et comté
Tomate cerise et bille de mozzarella



Coffret Convivial (à réchauffer)

20 Pièces 31.60€ HT

40 Pièces 58.00 € HT

Croque monsieur
Rouget-barbet en chemise de pomme de terre
Brochette Poulet Tandoori
Pain perdu au canard

Mini Pains garnis

20 Pièces 28.50€ HT

40 Pièces 65.90€ HT

Bagel au Saumon
Boule de campagne féta et olives



Coffret Chaleureux

20 Pièces 39.20€ HT

40 Pièces 77.30€ HT

Moelleux de Poivrons, crème de Paprika et pétoncle
Cannelloni d'Aubergines
Opéra d'épinards et Saumon Fumé
Blinis fromage frais et tomate séchée

Verrines du Jardinier



12 Pièces 15.50€ HT

24 Pièces 23.95€ HT

Assortiment de Crudités et sauce



Les Canapés Salés

(Nos cocktails peuvent être adaptés face à la crise sanitaire en assiette individuelle ou avec des pics sur chaque pièce)

Coffret Généreux

12 Pièces 28.90€ HT

24 Pièces 55.50€ HT

Cône de Tortillas au fromage frais et saumon fumé
Moelleux olives et Chorizo
Tartelette aux Poireaux
Opéra de Volaille à l'orientale



Coffret du Chef (à réchauffer)

20 Pièces 35.10€ HT

40 Pièces 61.70€ HT

Cromesquis au fromage
Mini Hamburger
Feuilleté Boursin
Crevette au Saté

Coffret Merveilleux

20 Pièces 36.45€ HT

40 Pièces 71.80 € HT

Club polaire, rillettes de poulet et noix
Blinis de gravlax de Cabillaud et sa mousse Aneth
Emulsion à l'ancienne et boudin rôti
Tartelette de Saumon et sa crème à la Tomate

Canapés Cocktail

20 Pièces 24.50€ HT

40 Pièces 47.00€ HT

Pain de mie, rosette, beurre et cornichon
Blinis crème fromagère et tomate séchée
Rillettes de Thon au Pesto sur mini blinis
Pain de mie et camembert aux noix

Coffret Chanceux

20 Pièces 29.50 € HT

40 Pièces 58.00€ HT

Mousse de lentilles épicées et tomate rôtie
Chorizo et Crevette marinée
Cannelé aux légumes
Sablé tomate, cylindre de Volaille aux Champignons

Les Mini Sandwichs

20 Pièces 30.70€ HT

40 Pièces 59.75€ HT

Mini Wraps thon et crudités
Navette garnie au Poulet Fumé



Les Mignardises Sucrées

(Nos cocktails peuvent être adaptés face à la crise sanitaire en assiette individuelle ou avec des pics sur chaque pièce)

Mini Macaron - la pièce 1.35€ HT

(Assortiment de macarons : pistache, vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco/passion, cassis violette, framboise/litchi/rose, Mangue, pomme)

Coffret Séduisant

20 Pièces 35.95 € HT

40 Pièces 67,00 € HT

Tartelette citron

Chou Pécan au Caramel au Beurre Salé

Carré Chocolat/Banane

Tartelette aux Fraises au Lie de Vin



Coffret Gourmand

20 Pièces 27,50 € HT

40 Pièces 53.50 € HT

Tartelette dôme menthe et croquant au chocolat

Financier Citron, Mousse Fruits Rouges

Mini Tropézienne

Mini Fond Chocolaté et sa Chantilly

Brochettes de Fruits de Saison 33.75€ HT

30 Pièces

Mini Cannelé Bouchée ou Fourrés – la pièce 0.95€ HT

Les Mignardises Assorties

20 Pièces 26.50 € HT

40 Pièces 48.50 € HT

Fondant Chocolaté

Eclair Chocolat

Tartelette aux Fruits

Eclair Café





C'EST AUSSI...

Organisation Complète de vos Evènements Professionnels

- Location de Matériels et Mobiliers
- Mise en scène de votre réception
(Décoration, Fleurs, Stand Culinaire...)
- Organisation d'évènements ciblés :
Drapeau de chantier, repas d'Affaire,
Salon, Arbre de Noël, Vœux, Barbecue ...
- Maître d'Hôtel qualifié pour toutes prestations
de services

Un Partenaire de confiance pour vos Réceptions privées

Anniversaire, Mariage, Fête de famille...

**Chaque jour notre équipe imagine le meilleur pour
que votre réception soit unique !!!**

Contactez notre service commercial au
01 49 81 95 54





Les Petits Déjeuners et Pauses

Votre Pause café Nespresso :

Machine + 30 dosettes de cafés : 30.00€ HT - Dosettes supplémentaires 0.55€ HT

Formule Bords de Marne – 5.00€ ht/pers

(minimum 15 personnes)

*mini viennoiseries
chouquettes
thermos de café et thé
eau minérale
jus d'orange
matériel jetable*

Formule Prestige – 8.95€ ht/pers

(minimum 15 personnes)

*Mini viennoiseries
Chouquettes
Café nespresso
Thermos de thé
Eau minérale
Jus de fruits frais
Matériel jetable*

Les Boissons Froides

Jus d'Orange Joker 1L	4.30€ HT
Jus Multi-Fruits Joker 1L	4.50€ HT
Coca-Cola 1.25L	3.00€ HT
Cristaline 1.5L	1.60€ HT
Badoit 1L	3.20€ HT
Perrier 1L	3.10€ HT

Les Boissons Chaudes (1 L)

Le Thermos de Café	6.70€ HT
Le Thermos de Thé	7.90€ HT

Les Petits Déjeuners et Pauses

Mini Viennoiseries <i>La pièce</i>	0.90€ HT
Chouquettes sucrées <i>10 pièces</i>	4.50€ HT
Mini Donut's <i>La pièce</i>	1.05€ HT
Madeleine Individuelle <i>La pièce</i>	0,70€ HT
Biscuits Secs en corbeille de 50 pièces	22.50€ HT
Madelinettes (chocolat et nature)36 pièces	7.20€ HT
Corbeille de Fruits Frais	45.50€ HT



Matériel jetable :4.10€ ht pour 10 personnes





Un Anniversaire à Souhaiter ?

Un Baptême à Célébrer ?

Des fêtes de fin d'année à Organiser ?

Gâteaux personnalisés, plats cuisinés, Coffrets Gourmands, spiritueux, Saumon fumé et Foie gras Maison ...

Votre imagination comme seule limite...

La Tourelle
traiteur

Conditions Générales

- Tous les prix de notre catalogue sont exprimés en H.T.
(En cas de changement de taux de TVA, le taux appliqué sera celui en vigueur au jour de la livraison de votre commande.)
- Un acompte de 30 % sera exigé pour réserver votre prestation.
- Pour une première commande, le règlement sera demandé lors de la livraison (Par chèque).
- Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la facturation et à la stricte condition d'avoir fait l'objet d'une réclamation écrite préalable.
- Toute commande directe par téléphone ou email doit être confirmée par nous-mêmes, ce qui atteste de la prise en compte de votre prestation. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter.
- Les devis devront impérativement être retournés avec votre mention "bon pour accord" par email dans les délais indiqués.
- Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise avec l'accord de la direction de la Tourelle avec paiement sous 30 jours net.
- Les Prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.
- Veuillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées. Toute information erronée engendrant un retard de livraison ne pourra être imputée à La Tourelle.
- Dans le cas où vous seriez absents dans le créneau de livraison prévu, notre livreur ne pourra patienter. Une livraison au tarif 'Express' (double) sera à nouveau assurée en fin de tournée, sans garantie d'horaires.
- Pour des livraisons avec accès compliqué ou sans ascenseurs, des frais de manutentions seront facturés.
- Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
- La Tourelle ne prendra en compte que les réclamations formulées par écrit et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.
Respectez les conditions de conservation, (+ 3°C). Les produits sont à consommer le jour de la livraison.
- En cas de fortes températures, des boîtes isothermes (facturé 15€ ht/boîte) sont proposées. Elles permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits et doivent être demandées par le client.
- Pour des cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous consulter par écrit, en nous précisant la nature l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose et végétarien sont disponibles.
- L'appellation des vins et les Millésimes peuvent être modifiés selon nos réserves.
- La durée de vacation minimum d'un maître d'hôtel est de 6 heures, elle inclue l'installation et le débarrassage.
- Photos non contractuelles.
- Une commande peut être annulée ou modifiée 3 jours francs et ouvrables. Pour être valable, vous devrez nous confirmer votre modification, par email.
- Toutes commandes passées pour une livraison le jour même ne peuvent être annulées et seront facturées en intégralité.
- La responsabilité de La Tourelle, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.
- Toutes commandes implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.

La Tourelle

traiteur



230 bis avenue de la République - 94700 MAISONS-ALFORT
Tél : 01.49.81.95.54
www.la-tourelle.com - info@la-tourelle.com