

VOL 3 | SEPTEMBER 2021

TRAITEUR L'INÉDIT ÉVÉNEMENTIEL



M A G A Z I N E E N T R E P R I S E

CONTACT

0768626331 | www.traiteurlinedit.fr

linedittraiteur@orange.fr

Heures d'ouvertures du lundi au samedi,
8h à 12h et de 14h à 18h



PETITS DEJEUNERS ET DEJEUNERS

DES PETITES OCCASIONS SONT SOUVENT À L'ORIGINE DE GRANDES EN-

PLATEAU REPAS ET POSE SUCRÉE

DES PROPOSITIONS SUR MESURE DE DÉJEUNER D'ENTREPRISE VOUS
SERONT RÉALISÉES

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS ÉVÉNEMENTIELLES

ÉVÉNEMENT CLÉ EN MAIN OU PARTIEL.



Vous souhaitez partager un moment convivial, raffiné et gourmand avec vos clients, collaborateurs ou collègues, **Traiteur L'inédit** vous propose un **service traiteur sur mesure et très complet**.

Spécialiste de l'événementiel, **Traiteur L'inédit** vous offre des **prestations clé en main** pour vos réunions, repas d'affaires, cocktails, ... sous forme de **buffets, plateaux repas, petits déjeuners, ...**

Nous avons des formules qui répondent à vos attentes :

PETITS DÉJEUNERS
PLATEAUX REPAS
BUFFETS FROIDS
COCKTAILS DÎNATOIRES
REPAS CHAUDS .

Nous nous chargeons de la réalisation de vos plats, de la livraison le jour de votre choix et de l'installation.

Ainsi, pour vos prochains **séminaires, journées de formation, repas d'affaires** ou **cocktails dînatoires**, n'hésitez pas à nous contacter et laissez-vous séduire par le large choix de notre carte à partir de 10 personnes.

Demandez-nous un devis sans plus attendre !

Précisez-nous votre demande : le nom de votre entreprise, votre adresse, vos coordonnées, la prestation traiteur qui vous intéresse (*cocktail dînatoire, plateau repas, petit déjeuner, buffet*), le nombre de personnes, la date et votre budget.

Notre équipe se fera un plaisir de vous recontacter dans les plus brefs délais.

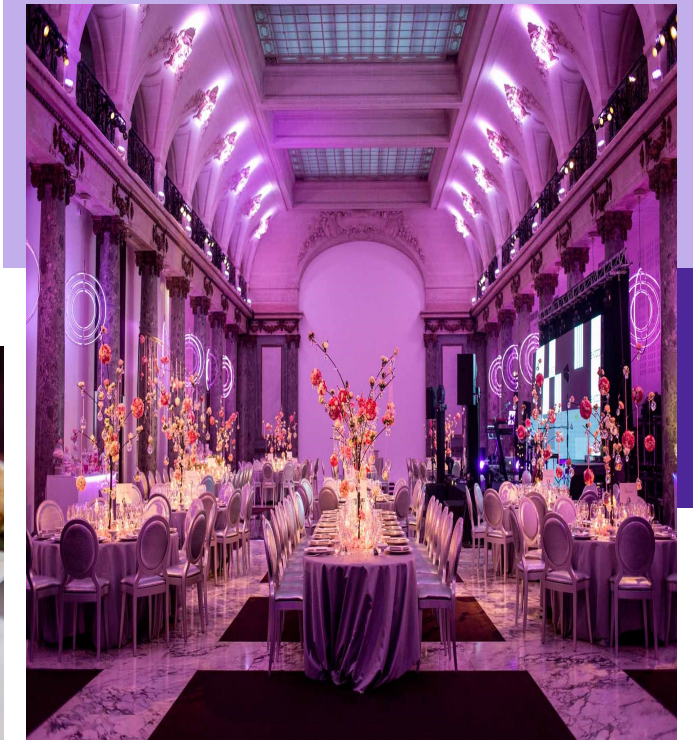


TABLE DES MATIERES

04 Petits déjeuners et pose sucrée

07 Plateaux repas et buffet

10 Cocktail dînatoire et soirée à thèmes

PETIT DÉJEUNER « FIRST CLASS

• • • • •

Le cœur du Délit

Un petit-déjeuner haut de gamme avec un service en porcelaine et verrerie.

Pour toute réunion professionnelle ou événement de prestige, profitez d'un **service de qualité** avec maîtres d'hôtel et des animations devant les convives (crêpes, pancakes, gaufres, œufs brouillés...). Décoration florale, mise à disposition de machine Nespresso, mise en place et livraison comprises.

- variété de cakes (cake citron, cake chocolat, cake fleur d'oranger amande, cake aux noix, cake framboise-noisette...)
- variété de moelleux (moelleux chocolat & framboise, aux noix, aux pommes caramélisées et amande, aux poires...)
- cookies aux pépites de chocolat, cookies noix de pécan et chocolat blanc
- variété de financiers (vanille, chocolat, pistache, orange)
- madeleines au miel, au chocolat, au citron
- kugelhopf
- brioche individuelle maison au sucre, aux pralines roses
- mini viennoiserie (croissants, pains au chocolat, aux raisins...)
- chouquettes
- brochette de fruits frais ou salade de fruits frais
- fromage blanc avec granola maison ou coulis de fruits rouges
- mini cannelés
- mini pasteis de nata
- mini crumble au chocolat, aux pommes, aux framboises

En option nous proposons des animations culinaires pour le petit-déjeuner

Préparation sur place de crêpes, pancakes, pain perdu, œufs brouillés, bar à smoothies ... pour créer une ambiance chaleureuse et conviviale.

Boissons

Café expresso, assortiment de thés Bistrot Tea (thé Earl Grey, thé vert menthe, thé vert à la citronnelle ...)

Large choix de jus de fruits frais pressés (jus d'orange, jus de pamplemousse, nectar de fruits rouges, nectar de poires, nectar de mangue, de fraise...), eau minérale

DEMANDER UN DEVIS



PETITS DÉJEUNERS POUR ENTREPRISES

• • • • •

Découvrez nos 3 formules de petits déjeuners

Faites le plein d'énergie et organisez un petit-déjeuner entre collaborateurs, clients et partenaires.

Traiteur L'inédit vous propose une sélection de douceurs pour un agréable réveil matinal servies avec boissons chaudes et jus de fruits frais pressés de première qualité.

Petits déjeuners prêts à servir en vaisselle jetable (gourmands et équilibrés) ; Petits déjeuners haut de gamme avec vaisselle et maîtres d'hôtel « First Class » ou Petits déjeuners sur mesure.



Le classique

Cette formule comprend 2 pièces au choix par personne et les boissons :

PÂTISSERIES

- Mini viennoiserie (croissants, pains au chocolat, aux raisins, chouquettes...)
 - Café 100% arabica, thé
 - Assortiment de thés (Thé Earl Grey, Ceylan, thé vert)
 - Jus de fruits (pamplemousse, orange)
- Sucre, lait en dosette

Le coût du Délit

8€ HT/personne ou 6,50€ HT sans boisson

6

Petit déjeuner gourmand

Cette formule comprend 4 pièces au choix par personne et les boissons :

PÂTISSERIES

- Cake citron, cake au chocolat ou cake pistache-framboise (une tranche/personne)
- Mini muffins aux myrtilles ou chocolat
- Financier
- Mini viennoiserie (croissants, pains au chocolat, aux raisins, chouquettes...)
- Brochette de fruits frais

Cookies aux pépites de chocolat, cookies noix de pécan et chocolat blanc

BOISSONS

- Café 100% arabica
 - Assortiment de thés (Thé Earl Grey, Ceylan, thé vert)
 - Jus de fruits frais pressés (pamplemousse, orange)
- Sucre, lait en dosette

Le coût du Délit

11€ HT/personne ou 9,50€ HT sans boisson

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

Frais de reprise de 25€ pour le matériel

Petit déjeuner équilibré

Cette formule comprend au choix 4 pièces par personnes et les boissons :

PÂTISSERIES

- Brioche maison (au chocolat, aux pralines roses)
- Madeleine à l'orange, aux pépites de chocolat
- Brochette de fruits frais
- Mini cannelé

Yaourt à la grecque avec son Granola maison et miel d'acacia

BOISSONS

- Café 100% arabica
 - Assortiment de thés (Thé vert, thé Earl Grey)
 - Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse)
- Sucre, lait en dosette

11€ HT/personne ou 9,50€ HT sans boisson

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

Mise en place 25€

PAUSE GOURMANDE

•••••

Découvrez nos 2 formules de petits déjeuners



La pause gourmande est livrée avec le matériel éphémère nécessaire : tasses en carton ondulé, verres en plastique, agitateurs et serviettes en papier.

Les thermos sont mis à votre disposition et récupérables le lendemain entre 9h et 12h.

En plus, si vous le souhaitez nous mettons à votre disposition machine Nespresso, capsules, nappage, vaisselle et maître d'hôtel...

Pose tradition

4 mignardises/personne au choix (mini tartelettes citron, noix, chocolat..., petit choux caramélisés, mini éclairs, macarons, fondant au chocolat, financiers...)

Café 100% arabica

Assortiment de thés (thé Earl Grey, thé jasmin, thé vert menthe)

Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse)

Sucre, lait en dosette

Le coût du Délit

A partir de 11,50€ HT/personne

Formules prestige à 18€ HT/personne (avec vaisselle)

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

Frais de mise en place : 25€

Frais de reprise de 25€ pour le matériel

Pose gourmande équilibré

Cette formule comprend au choix 4 pièces par personnes et les boissons :

PÂTISSERIES

- Brioche maison (au chocolat, aux pralines roses)
- Madeleine à l'orange, aux pépites de chocolat
- Brochette de fruits frais
- Mini cannelé

Yaourt à la grecque avec son Granola maison et miel d'acacia

BOISSONS

- Café 100% arabica
 - Assortiment de thés (Thé vert, thé Earl Grey)
 - Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse)
- Sucre, lait en dosette

11€ HT/personne ou 8,50€ HT sans boisson

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

Mise en place 25€

Frais de reprise de 25€ pour le matériel



RESTORING ART & CULTURE

•••••

Leon Anderson, Staff Writer

Nos menus varient chaque semaine en fonction des produits du marché pour vous garantir fraîcheur, de la variété dans votre assiette et une cuisine toujours plus gourmande et responsable. Au choix 3 menus. Les plateaux repas sont servis dans des contenants biodégradables

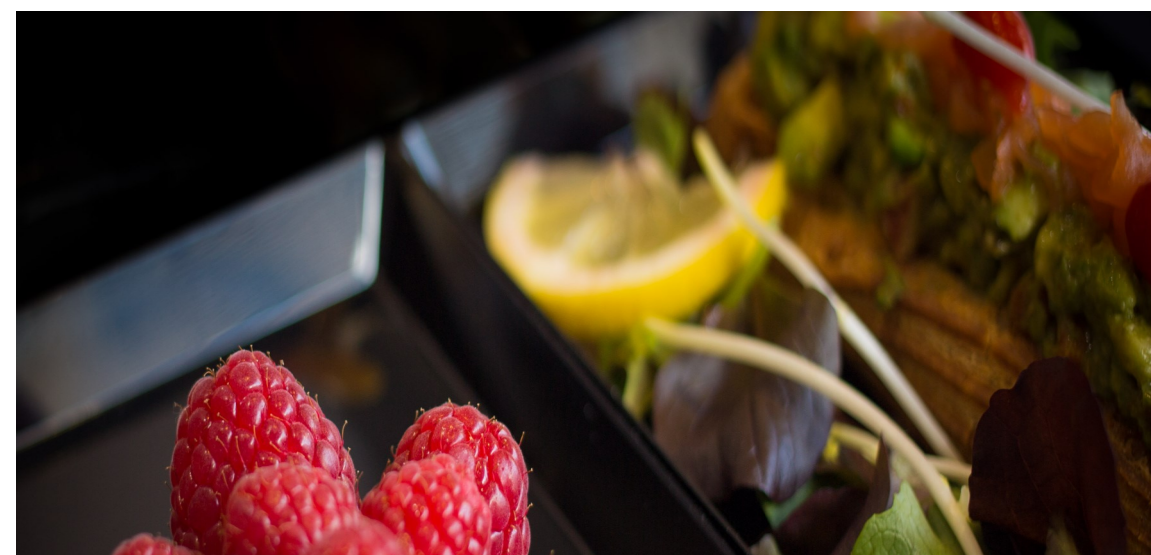
*Servi avec un petit pain individuel.
Mise à disposition de couverts en métal,
verre et serviette en papier.*

Minimum de commande pour 6 personnes
Livraison à Paris et Hauts de Seine
Vous trouverez ci-dessous quelques
exemples de nos menus.

Les allergènes sont précisés pour chaque
menu dans le devis.

PRIX DU PLATEAU A PARTIR

DE : 25,00€ HT



LES PLATEAUX REPAS

If you've always looked for opportunities to surpass your own expectations, come work with us!

Téléphone: 07.68.62.63.31
Mail: linedittraiteur@orange.fr



LES PLATEAUX REPAS ENTREPRISE

• • • • •

Découvrez nos formules de plateau repas

Nos plateaux repas Entreprise Premium sont prestigieux et se classent parmi les meilleurs plateaux repas de Paris. Élégants et présentés dans des assiettes en bambou, ils sont recyclables à l'exception du couvercle que nous pouvons reprendre avec les couverts inox sur simple demande.

Nous pouvons également **personnaliser** complètement vos plateaux repas si la commande est passée au moins 48h en avance.

Ces plateaux repas peuvent être adaptés en plateaux repas halal, plateaux repas végan, ou toutes autres intolérances / allergies alimentaires.

Chaque plateau comprend 2 fromages affinés et une pâtisserie fine aléatoire élaboré par nos soins.



Plateau végétarien

Cette formule comprend:

Entrée : Salade de betterave, feta AOP, noix, oignons rouges, persil et huile d'olive BIO

Plat : Riz blanc BIO au pesto vert, pois gourmands, petits pois, radis, tartare de courgettes, oignons rouges et persil

Fromage et son petit pain
Dessert gourmand de saison

Allergènes

Entrée : Lait, fruits à coques
Plat : Fruits à coques

Le coût:

26,00€ HT/personne ou 25,00€ HT sans boisson

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

1 maitre d'hôtel par tranche de 10 convives250€ /ht
1 chef-cuisinier par tranche de 50 convives260€/ht

Plateau équilibré

Cette formule comprend :

Entrée : Canapé de foie gras et chutney de figues, toast de tapenade et jambon sec d'Auvergne IGP

Plat : Écrasé de pommes de terre, rôti de bœuf, demi-tomate à la provençale et aux herbes cuites au four, tartare de courgettes, oignons rouges, mâche, thym et ciboulette Sauce béarnaise

Fromage et son petit pain
Dessert gourmand

Allergènes

Entrée : Gluten : Farine de blé, flocons de seigle, semoule de blé dur, blé malté, malt d'orge, lait, soja, poisson, anhydride sulfureux et sulfites, sésame

Plat : Gluten : Farine de blé, œufs, lait, moutarde

Le coût:

26€ HT/personne ou 25,00€ HT sans boisson

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

LES PLATEAUX REPAS PREMIUM À PARTIR DE 35,90€

• • • • •

Découvrez nos formules de plateau repas

Nos plateaux repas Entreprise Premium sont prestigieux et se classent parmi les meilleurs plateaux repas de Paris. Élégants, ils sont recyclables à l'exception du couvercle.

Nous pouvons également **personnaliser** complètement vos plateaux repas si la commande est passée au moins 48h en avance.

Ces plateaux repas peuvent être adaptés en plateaux repas halal, plateaux repas végétarien, ou toutes autres intolérances / allergies alimentaires.

Chaque plateau comprend 2 fromages affinés et une pâtisserie fine aléatoire élaboré par nos soins.



Plateau 1ere surjection 35,90€ ht

Cette formule comprend:

Entrée : saumon fumé et ses toast grillés
Ou tatin de tomate cerise

Plat : suprême de volaille accompagné de son gratin dauphinois

Fromage et son petit pain
Dessert gourmand de saison

Boisson soft inclus

Allergènes

Entrée : Lait, fruits à coques
Plat : Fruits à coques

Le coût:

26,00€ HT/personne ou 25,00€ HT sans boisson

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

Plateau prestige 45€ ht

Cette formule comprend :

Entrée : Foie gras et accompagné de son pain d'épices Ou carpaccio de saint jacques

Plat : Pavé de saumon accompagné de riz et de sa sauce vierge ou pavé de veau au champignons accompagné de pomme de terre rate

Fromage et son petit pain
Dessert gourmand

Boisson soft inclus

Allergènes

Entrée : Gluten : Farine de blé, flocons de seigle, semoule de blé dur, blé malté, malt d'orge, lait, soja, poisson, anhydride sulfureux et sulfites, sésame

Plat : Gluten : Farine de blé, œufs, lait, moutarde

Le coût:

26€ HT/personne ou 25,00€ HT sans boisson

Livraison 30 km autour de Melun

Participation aux frais de livraison de 25€

1 maitre d'hôtel par tranche de 10 convives250€ /ht
1 chef-cuisinier par tranche de 50 convives260€/ht

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

• • • • •

L'animation gaufre ou crêpes

L'animation gaufre, comme l'animation crêpes, fait partie de nos best seller. Avec sa bonne odeur, ses garnitures gourmandes et un service à la demande assuré par L'inédit, Animateur souriant, vos clients et collaborateurs ne sont pas prêts de vous lâcher !

4€/personnes

L'animation Barbe à Papa ou pop corn

C'est l'animation classique et indémodable, qui vous fera retomber en enfance! L'animation Barbe à Papa ou pop corn donnera une touche colorée et conviviale à vos événements en entreprise, vos animations commerciales ou vos stands de salons professionnels.

3€/personnes

L'animation Barbe à Papa ou pop corn

C'est l'animation classique et indémodable, qui vous fera retomber en enfance! L'animation Barbe à Papa ou pop corn donnera une touche colorée et conviviale à vos événements en entreprise, vos animations commerciales ou vos stands de salons professionnels.

3€/personnes

L'animation bar à crêpes salées

C'est l'animation classique et indémodable, qui vous fera retomber en enfance! L'animation Barbe à Papa ou pop corn donnera une touche colorée et conviviale à vos événements en entreprise, vos animations commerciales ou vos stands de salons professionnels.

4€/personnes

L'animation Bar à soupe

L'animation Soupes et Veloutés bio, c'est l'animation nature et vitalité de l'hiver !

Une animation qui réchauffe les cœurs et les pauses déjeuner. Le bar à soupes et veloutés est idéal pour vos salons professionnels & congrès , vos événements d'entreprise, ou vos animations commerciales en point de vente.

3€/personnes

Bar à Chouquettes

Au programme, chouquettes garnies à composer selon vos goûts, faisant de ces merveilles des créations uniques et ultra originales, avec de larges associations de saveurs possibles .

5€/personnes

DEMANDER UN DEVIS





De la conception à la réalisation, Traiteur L'inédit met en œuvre de manière soignée et méthodique un ensemble de connaissances et de savoir-faire. De plus, Traiteur L'inédit s'entoure des meilleurs prestataires, dans le but ultime d'égayer et d'enrichir vos événements mais surtout de matérialiser avec qualité vos attentes. Une nuance à la fois subtile et audacieuse de la passion, de la connaissance et de l'art de l'événementiel !

NOUS COUVRONS TOUS VOS BESOINS

- Lancement d'un produit
- Promotion d'une marque
- Inauguration
- Anniversaire
- Portes ouvertes
- Fêtes de comités d'entreprises
- Arbres de Noël
- Assemblée générale
- Séminaire, congrès
- Soirée à thème tous inclus.
(repas, animation, soirée dansante.)



LES SOIREEES COMPLETES

If you've always looked for opportunities to surpass your own expectations, come work with us!



Traiteur L'inédit

DÉTAILS DE NOS PRESTATIONS

• • • • •

Traiteur L'inédit, des prestations à la hauteur de vos attentes

1. LOGISTIQUE :

Notre maître mot : Être le régisseur de votre événement.

Un interlocuteur privilégié vous guide, vous conseille et se charge de la conception, la réalisation du planning et la logistique, tout en respectant votre budget.

lieux: Contemporain, classique, chic, demeure de charme, surprenant, atypique ou encore insolite...

2. TRAITEUR :

Tournée vers l'avenir, mais respectueuse d'hier, la gastronomie se veut innovante, esthétique et savoureuse. Les recettes se déclinent croquantes ou fondantes, sucrées ou salées, classiques ou décalées : cocktail, dîner, petit-déjeuner, pause, buffet, cocktail dînatoire, déjeuner, apéritif, animations culinaires...

3. COMMUNICATION :

Invitations, remerciements, signalétique et publicité, cadeaux d'affaires, mailing papier et web, cadeaux souvenirs, journal de l'événement...

4. DÉCORATION :

Customisation du lieu de votre événement, mise en scène des buffets, création d'ambiances et d'univers, arts de la table et mobilier, créations florales, Traiteur L'inédit s'adapte à votre demande.



5. ANIMATIONS :

MUSICALES (DJ, orchestres, musiciens, karaoké, quizz musical...)

ARTISTES (humoristiques, acrobatiques, contemporains, ludiques, artistes de rue, artistes peintres, sculpteurs, chanteurs, caricaturistes, sosies, barmen jongleurs, burlesques...)

SPECTACLES (danse, magie, enfants, à thèmes...)

6. AUDIOVISUELS :

Photographes, vidéastes...

7. RESSOURCES HUMAINES :

Hôtesse d'accueil, barman, voiturier, garde du corps et sécurité, maître d'hôtel, chef de rang et serveur.

7. TECHNIQUE :

En fonction de vos besoins, nous vous proposons un ensemble d'infrastructures techniques nécessaires au bon déroulement de votre événement : sonorisation, éclairage, vidéo, scène, décoration, électricité, tentes et chapiteaux, illumination architecturale, structures techniques...

Prestation à partir de 109€ par personne

PRESTATIONS DJ

UNE PRESTATION HAUT DE GAMME, À LA MESURE DE VOS ENVIES.

Grâce à un savoir-faire professionnel fondé sur de nombreuses années d'expérience et conforté par une participation active à toutes les nouvelles tendances du domaine, nous sommes pleinement maîtres de notre activité de « metteurs en fête » pour vous proposer la meilleure soirée.

DJ pour vos soirées privées ou d'entreprise, dans toute l'Île de France.

Organisation, maîtrise de la technique, écoute et adaptabilité : quelque soit le thème de votre réception, nous vous assurons une prestation sur mesure et nous nous engageons sur la qualité dans la réalisation artistique de notre intervention.

NOS FORMULES

PRESTIGE

1 DJ animateur

SONORISATION :

Ensemble 1000 Watts rms – Amplifiés. 1 Régie Pioneer – 2 Platines + 1 Console.

1 Micro HF

ÉCLAIRAGE :

2 éclairages

À partir de : 900€ TTC

DIAMANT

1 DJ animateur

SONORISATION :

Ensemble 1000 Watts rms – Amplifiés. 1 Régie Pioneer – 2 Platines + 1 Console.

1 Micro HF

ÉCLAIRAGE :

1 Pont de 2 m – Structure aluminium. 2 Tornades 1 Quark 1 Laser tricolores (vert, rouge, jaune)

ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE DE LA SALLE (couleur au choix)
SONORISATION DU VIN D'HONNEUR

À partir de : 1200€ TTC

PREMIUM

1 DJ animateur

SONORISATION :

Ensemble 1000 Watts rms – Amplifiés. 1 Régie Pioneer – 2 Platines + 1 Console. Retour de son 200

watts rms

1 Micro HF

ÉCLAIRAGE :

1 Pont de 2 m – Structure aluminium. 2 Tornades 1 Quark 1 Laser

4 lyres

Canon à artifice 4 feux

ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE DE LA SALLE (couleur au choix)

SONORISATION DU VIN D'HONNEUR OU DE LA CÉRÉMONIE

À partir de :
1450€ TTC/Pers

Options sur devis

10 parrs lumineux sur batteries pour la décoration de la salle
Couleur personnalisable

Piste de danse lumineuse.

Une valeur sûre



Photobooth

Le photobooth est là pour ajouter plein de sourire pour ce jour unique.



Magicien

Invitez la magie lors de votre cocktail ou votre repas.

Artifice d'intérieur

Idéale pour mettre en valeur vos prestations.

Enceinte amplifiée sur batterie

Idéal pour sonoriser un endroit dépourvu de prise.