



Catalogue traiteur

SA Relais Restauration

61 rue Victor Hugo - 93500 PANTIN

Pour toutes demandes de devis ou de renseignement

Contact - traiteur@lesrelaissolidaires.fr - 06 89 50 50 90

Buffets



Buffet découverte

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€HT par convive

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Entrées

Œuf poché, asperge, sauce mousseline et bacon grillé
Salade de lentilles et œuf poché
Salade de gésiers de canard, pomme de terre
Salade d'artichaud, poivrade, copeaux de parmesan
Salade d'asperge bacon grillé
Muffin poireaux champignons

Plats froids

Emincé de volaille à l'italienne, olives câpres
Pavé de sandre aux herbes, pommes vapeurs
Emincé de bœuf façon rosbif, macédoine
Rôti de veau ou de dinde braisé
Tagliatelles aux 2 saumons, pesto rosso
Quinoa au légumes de saison
Salade de penne aux champignons

Desserts

Tartelette sablée passion et ganache chocolat
Mousse au chocolat
Moelleux chocolat et zeste orange
Flan pâtissier
Carrot cake
Cake coco tonka
Tartelette sablé citron
Cake pain d'épices

Plats chauds sur demande avec service

Emincé de volaille, sauce forestière, riz
Filet de dorade snacké, wok de légumes
Goujonnette de sole, citron et lait de coco, pommes vapeurs haricots verts
Fondant de bœuf, pommes de terre écrasées
Aiguillette de canard laqué au miel, purée de patate douce
Tajine d'agneau, fruits sec et semoule
Colombo de poulet, riz
Sauté d'agneau à la créole et son riz
Pad Thai végétarien
Mafé végétarien

Minimum de commande : 25 convives

Prestations complémentaire sur devis
Service / Livraison / Matériel

Plateaux repas Classiques



A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Plateaux repas froids

Formule classique

Prix sans service : 20€HT par convive

Entrées

Salade de lentilles et œuf poché
Salade de gésiers de canard, pommes de terre
Salade d'artichaut, poivrade, copeaux de parmesan
Salade d'asperge bacon grillé
Salade de pois chiches et ses fruits sec
Muffin poireaux champignons

Plats froids classiques

Emincé de poulet, taboulé libanais
Pavé Rumsteak façon tataki, nouilles sautées à la coriandre
Aiguillette de canard, lentilles corail
Mignon de porc moutarde à l'ancienne, salade pomme de terre
Rosbif, macédoine de légumes
Pâtes au pesto, tomates séchées, parmesan
Nouilles de riz sautées aux légumes
Salade quinoa aux légumes

Fromage du jour : 1 portion par personne

Desserts

Carrot cake
Moelleux chocolat orange
Cookie stick
Tartelette sablé caramel beurre salé
Tartelette sablé citron
Financier façon pain d'épices
Trio de mini choux

Votre repas

Votre repas sera livré et présenté dans un contenant 100% compostable, fabriqué à partir de pulpe de sucre de canne.

A la demande vous pouvez compléter le repas avec des couverts en bois également compostable.

N'hésitez pas à nous indiquer les régimes alimentaires spécifiques afin que nous puissions adapter les propositions du chef.

Plateaux repas Haut de gamme

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Plateaux repas froids

Formule haut de gamme

Prix sans service : 27€HT par convive

Entrées

Foie gras truffé et ses toast
Gravelax de saumon, blinis
Carpaccio de saint jacques et ses œufs de saumon
Tataki de bœuf, sauce Thai
Carpaccio de betteraves à l'huile de noix et pousse
d'épinards

Plats froids

Queue de homard, riz sauvage
Filet de bœuf, fondant de pomme de terre
Suprême de volaille, quinoa aux légumes
Magret de canard laqué au miel, purée de patate
douce
Carré d'agneau, poêlée haricots verts champignons
Tigre qui pleure, riz basmati

Fromage du jour : 2 portions par personne

Desserts

Tartelette sablée, poire et cannelle
Tartelette sablée, fruit de la passion et ganache
chocolat
Opéra classique
Cheese cake agrumes et verveine citronnée
Moelleux noisette, caramel beurre salé et crumble
Millefeuille revisité, chocolat et clémentines

Votre repas

Votre repas sera livré et présenté dans un plateau avec des compartiments micro-ondable, pour une conservation et une dégustation à souhait.

A la demande vous pouvez compléter le repas avec des couverts en bois également compostable.

N'hésitez pas à nous indiquer les régimes alimentaires spécifiques afin que nous puissions adapter les propositions du chef.



Paniers repas froids ou chauds



A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Entrées

Salade piémontaise
Salade composée de saison
Velouté de légumes
Macédoine
Salade de lentilles œuf poché
Muffin poireaux champignons

Plats micro-ondables

Poulet basquaise, riz
Bœuf bourguignon, pomme vapeur,
Ragout de poule, linguine
Veau marengo, légumes de saison
Tagliatelle au saumon
Curry de légumes
Tian de légumes

Plats froids

Bo bun (bœuf, végétal ou poulet)
Salade de quinoa, butternut rôti, pousses
d'épinards, lentilles et croutons
Emincé de volaille
Salade de pâte au poulet, artichaud,
olives et aubergines
Riz sauté aux légumes

Desserts

Cookie stick
Brownie pistache chocolat
Carrot cake
Cake pain d'épices
Moelleux coco tonka
Cake gourmand caramel
Mousse au chocolat

Votre repas

Votre repas sera livré et présenté dans un sac kraft individuel avec des boîtes individuelles compostables.

A la demande vous pouvez compléter le repas avec des couverts en bois également compostables.

N'hésitez pas à nous indiquer les régimes alimentaires spécifiques afin que nous puissions adapter les propositions du chef.

Cocktail



A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Les salés froids

Végétariens

Verrine de légumes grillés
Cuillère, tomate séchées féta pesto
Quiche aux légumes de saison
Moelleux à l'aubergine
Brochette de patate douce grillée au sésame et miel
Trilogie de choux fleurs croquants, crème ciboulette

Viandes

Brochette de magret de canard et son duo raisin
Toast brioché, foie gras, compotée de saison
Toast, chiffonnade de Pastrami
Bretzel, poulet au curry
Tataki de bœuf

Poissons

Feuilleté au crabe
Blinis, rilette de saumon
Toast grillé, hareng mariné
Brochette de crevette teriyaki
Tataki de thon au sésame

Pièces chaudes - Uniquement avec service

Tempura de légumes
Accra morue ou crevette
Velouté de légumes de saison
Mini brochette de poulet à la citronnelle
Mini brochette de crevette au saté
Mini burger truffé
Mini hot dog
Mini quiche lorraine

Les sucrés

Mini opéra
Mini entremet croustillant caramel et chocolat
Tartelette sablée, passion, ganache chocolat
Tartelette citron
Tartelette caramel beurre salé
Tartelette poire cannelle (crème pâtissière)
Tartelette chocolat noir et zeste d'orange
Crumble pomme chocolat en verrine
Crème brûlée en verrine
Mini financier aux amandes
Mini financier chocolat
Mini financier aux éclats de noisettes
Mini paris brest
Mini mousse chocolat, praliné
Mini cheese cake
Mini choux
Mini éclairs
Macarons aux mille saveurs
Mini cookie
Mini brownie aux pistaches

Les spéciales

Minimum de commande 10 personnes

Quiches

Lorraine / Légumes / Fruit de mer / 4 fromages /
Thon / Saumon poireau

Terrine

Poisson / Queue de bœuf / Légumes grillés

Planches

Végétarienne : Houmous, caviar d'aubergine,
tapenade, guacamole
Charcuterie : selon arrivage
Fromage : selon arrivage
Fruits de mer

Repas sur table



Prix en fonction du budget - compris entre 30 et 40€ HT

Entrées

Œuf Benedicte
Croustillant avocat
Terrine de foie gras, figue, toast brioché
Croquette du moment
Salade de légumes grillés, feta et pesto
Gravelax, crème ciboulette citronnée
Poulpe braisé sur son pain perdu brioché

Plats

Fondant de bœuf, écrasé de pomme de terre
Tajine d'agneau, fruits secs et semoule
Pavé de sandre, légumes grillés et riz sauvage
Gambas grillées à la citronnelle, nouilles sautées
Demi coquelet braisé, sauce chien et riz
Filet de bœuf, gratin dauphinois
Carré d'agneau, poêlée de haricots verts et champignons
Souris d'agneau, pomme grenaille
Cuisse de canard confit, pommes sautées et haricots verts

Desserts

Entremet croustillant choco caramel
Opéra classique
Eclair au craquelin, ganache chocolat et café
Poirier revisité
Moelleux à la noisette, caramel et crumble
Cheese cake
caramel beurre salé / agrumes et verveine citronnée / fruits exotiques, fruits rouges)

Entremets événements

Opéra classique
Eclair au craquelin, ganache chocolat et café
Poirier revisité
Moelleux à la noisette, caramel et crumble
Cheese cake
caramel beurre salé / agrumes et verveine citronnée / fruits exotiques, fruits rouges)

Minimum de commande : 25 convives

Prestations complémentaires sur devis Service / Livraison / Matériel

Petit déjeuner



Petit déjeuner traditionnel

Café équitable - thermos isotherme

Assortiment de thés bio - thermos isotherme

Jus de fruits frais

3 mini viennoiseries de boulangerie pantinoise*

Gobelet à thé, café en carton recyclé et recyclable

Agitateurs en bois, sucre en buchette, serviettes biodégradable

Prix : 6€HT par convive

Prix : 4€HT sans viennoiseries

Minimum de commande - 20 convives

Avec service - sur devis

Livraison - sur devis

*Variantes ou suppléments

Part de cake

Brochettes de fruits de saison

Suppléments : + 2€HT

Privatisation d'espaces

Autre tranche horaire possible sur devis

Accès PMR pour tous les espaces privatifs

Equipements sur demande : écran, micro, sono, chaises, tables, paperboard..



Salle Edmond Maire

170m² dont 25m² de patio

Capacité de 100 à 150 personnes

Lundi au Jeudi 1 200€ht 9h/17h ou 18h/00h00

Vendredi - Samedi 1 500€ht 9h/17h ou 18h/00h00

Salle le Châlet

90m², salle à l'étage

Capacité de 30 à 60 personnes

Lundi au Samedi 800€ht 9h/17h ou 18h/00h00

Salle de formation

35m², salle à l'étage

Capacité de 10 à 20 personnes

Soirée du Mardi au Samedi 300€ht 18h/00h

Journée Vendredi - Samedi 300€ht 9h/17h ou 18h/00h

Les services



Service

- Présentation équipe : Maitre d'hôtel encadrant, Commis de salle, Commis de cuisine, Barman
- Installation, service, débarrassage, nettoyage etc
- Chiffrage du prix sur devis

Livraison

Pour les livraisons de proximité nous favorisons la mobilité douce. Quand cela n'est pas possible, nous sommes équipés d'un camion réfrigéré.

Le chiffrage se fera sur devis selon des zones définies à la distance.

Matériel

Possibilité de location de matériel sur devis :

Mange debout, table traiteur, chaffing dish, vaisselle, verrerie, chaises etc

Nos engagements



Une livraison zéro carbone

Dans une démarche de réduction de notre empreinte carbone et l'évolution des nouveaux métiers de la restauration, nous avons développé une flotte de vélos, de cargos isothermes et des food bikes. Ce qui nous permet d'effectuer 50% de nos prestations à vélo.

Produits frais et de saison

La saisonnalité est l'axe autour duquel nos chef.fe.s imaginent nos cartes. C'est pourquoi nous avons fait le choix de ne pas nous résoudre à des cartes « fixes », mais préférons proposer les recettes suivant les saisons et les approvisionnements. Il sera donc possible de trouver au fil des mois des propositions diverses et variées.

Packaging durable

Nous avons pris l'engagement de bannir le plastique de l'ensemble de nos contenants, Nos plateaux repas et verrines sont en pulpe de sucre de canne compostable, les couverts sont en bois, les serviettes jetables ouatées sont biodégradables et EU écolabel, les nappages et chemins de table sont en fibre recyclée et recyclable, les emballages sandwich sont en papier à pate paraffine végétale et les gobelets sont recyclables.