

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 pennes 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 Thaï végétarien
Mafé végétarien

Minimum de commande : 25 convives

Prestations complémentaire sur devis Service / Livraison / Matériel





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.

x repassions damped and a management of the second of the

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

Entrées

Foie gras truffé et ses toast Gravelax de saumon, blinis Carpaccio de saint jacques et ses œufs de saumon Tataki de bœuf, sauce Thaï 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

Plateaux repas froids Formule haut de gamme

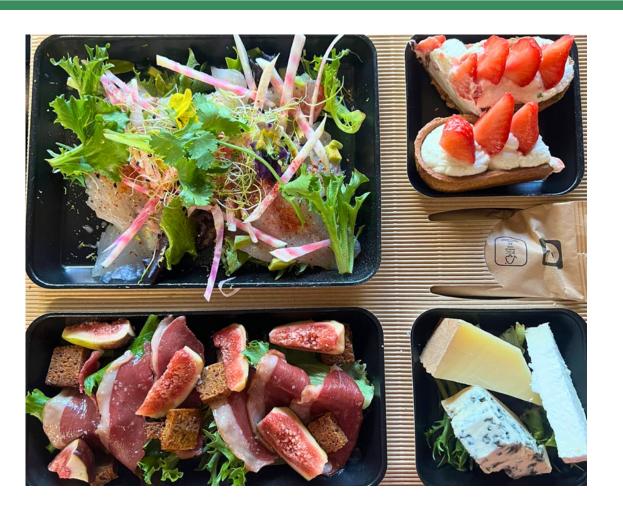
Prix sans service : 27€HT par convive

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.



Spunglands





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, végé ou poulet)
Salade de quinoa, butternut rôti, pousse
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 boites individuelles compostable.

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.





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, rillette 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 brulée 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

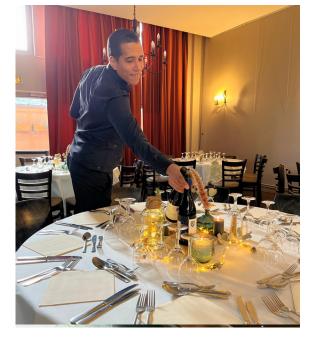
Planches

Végétarienne: Houmous, caviar d'aubergine,

tapenade, guacamole Charcuterie : selon arrivage Fromage : selon arrivage

Fruits de mer





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

déjeune





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

d'espaces Privatisation

demande : écran, micro

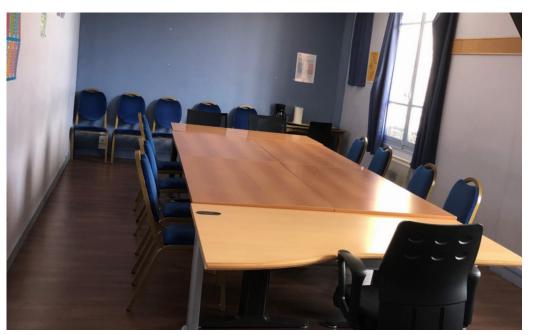
sono, chaises, tables, paperboard..

Accès PMR pour tous les espaces privatifs

Autre tranche horaire

possible sur devis





Salle Edmond Maire

170m2 dont 25m2 de patio Capacité de 100 à 150 personnes Lundi au Jeudi 1200€ht 9h/17h ou 18h/00h00 Vendredi - Samedi 1500€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

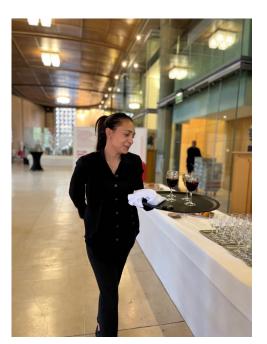
Salle de formation

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

Services CS











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

engagemts



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.