



7 allée de la Fontaine des Tournelles - 77230 Saint-Mard

Tél. 01 60 03 00 41

E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr

www.willemstraiteur.com

CARTE « ENTREPRISES »

Valable à partir du 1^{er} novembre 2024

PETIT DEJEUNER

pour 10 personnes

Thermos de café
Thermos de thé à infuser
2L Jus d'orange
1,5L Eau de source
Lait en dosette et sucre

30 mini viennoiseries
(croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, chaussons aux pommes)

Matériel jetable

Prix : 110€ HT
Personne supplémentaire : 9,00€ HT

PAUSE

pour 10 personnes

Thermos de café
Thermos de thé à infuser
1L Jus d'orange
1,5L Eau de source
1L Eau gazeuse
1L Coca Cola
Lait en dosette et sucre

30 pièces sucrées variées
parmi : chouquettes, brioches sucrées, palmiers, cookies,
niflettes, muffins, torsades au chocolat, paniers aux fruits,
verrines de fruits (en saison) ...

Matériel jetable

Prix : 115€ HT
Personne supplémentaire : 9,50€ HT

Plateaux repas GAMME TOPAZE : 18,95€ HT

Minimum commande : 6 plateaux.

1 choix possible pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.

Il est possible de modifier la composition du plateau repas sur demande en fonction des allergies, intolérances ou régimes spéciaux.

Menus végétariens à consulter page 6.

TOPAZE N°1

Carpaccio de betterave à la coriandre
Poisson du jour, riz aux légumes
Cake poire chocolat
Petit pain individuel

TOPAZE N°2

Œufs mimosa
Aiguillettes de poulet au citron
et au basilic, penne à la tomate
Crème à la framboise
Petit pain individuel

TOPAZE N°3

Crudité du jour
Tortilla de volaille aux petits légumes
Salade de fruits
Petit pain individuel

TOPAZE N°4

Salade de choux chinois, miel et sésame
Pavé de colin au paprika fumé,
quinoa & julienne de légumes
Dessert du jour
Petit pain individuel

TOPAZE N°5

Chiffonnade de jambon cru
Filet mignon de porc à la moutarde,
trilogie de légumes
Tarte fine aux pommes
Petit pain individuel

TOPAZE N°6

Salade de tomates au chèvre frais
Bœuf sauté aux poivrons,
haricots verts à l'ail et au persil
Chou à la vanille
Petit pain individuel

Possibilité d'ajouter un solo de fromage - supplément 2€ HT

Possibilité de couverts en métal au lieu de PLA - supplément 2€ HT

Plateaux repas GAMME SAPHIR : 23,60€ HT

Minimum commande : 5 plateaux.

1 choix possible pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.

Il est possible de modifier la composition du plateau repas sur demande en fonction des allergies, intolérances ou régimes spéciaux.

Menus végétariens à consulter page 6.

SAPHIR N°1

Crudité du jour
Crevettes poêlées à l'antillaise, riz sauvage
Solo de fromage
Tarte ananas coco
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°2

Salade de chou aux crevettes façon thaï
Filet de canette, lentilles vertes
Solo de fromage
Tarte au praliné
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°3

Tartare de courgette, mangue & feta
Dos de cabillaud aux baies roses,
riz vénéré aux petits pois et aux carottes
Solo de fromage
Tiramisu
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°4

Rosace de saumon fumé maison
et sa macédoine
Filet de volaille au curry, wok de légumes
Solo de fromage
Mousse au chocolat
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°5

Tzatzíki de concombre et tomate confite
Bœuf façon tataki,
salade de pommes de terre
Solo de fromage
Dessert du jour
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°6

Croustillant de houmous
Pavé de saumon, pâtes à l'arrabiata
Solo de fromage
Salade de fruits
Fruit de saison, Petit pain individuel

Couverts en métal inclus



Plateaux repas GAMME RUBIS : 30,00€ HT

Minimum commande : 5 plateaux.

1 choix possible pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.

Il est possible de modifier la composition du plateau repas sur demande en fonction des allergies, intolérances ou régimes spéciaux.

Menus végétariens à consulter page 6.

Composez vous-même votre plateau en choisissant une entrée, un plat et un dessert.

ENTREES

Ceviche de Saint Jacques,
tomate, citron, gingembre, coriandre

Foie gras maison aux mendiants,
chutney mangue

Saumon fumé maison en rosace,
tartare vert

Artichaud bouton à la barigoule

PLATS

Suprême de pintade fermière, légumes confits

Grenadin de veau aux beurres persillés, salade de pâtes rizzo

Filet de bar au thym et au citron, riz vénéré aux légumes

Sashimi de daurade aux agrumes, quinoa aux céréales

PLUS

Duo de fromage

Fruit de saison

Petits pains individuels

DESSERTS

Salade de fruits frais

Dôme vanille

Chou à la crème de pistache

Entremet Le Royal

(chocolat/amande praliné)

Couverts en métal inclus

OPTIONS VEGETARIENNES

Applicable à toutes nos gammes de plateaux repas aux mêmes conditions de celles-ci.

18,95€ HT en gamme TOPAZE

23,60€ HT en gamme SAPHIR/RUBIS avec fromage + un fruits frais inclus

VÉGÉ N°1

Œufs mimosa aux 3 saveurs épicés
Salade de quinoa aux céréales et aux légumes
Mousse au chocolat
Petit pain individuel

VÉGÉ N°2

Rosace de betterave à la coriandre
Pâtes à l'arrabiata et aux courgettes
Tiramisu
Petit pain individuel

VÉGÉ N°3

Croustillant de houmous
Salade de lentilles aux tomates confites
Salade de fruits
Petit pain individuel

VÉGÉ N°4

Salade de tomates au chèvre frais
Tortilla de pommes de terre
Crème à la framboise
Petit pain individuel

Coffret sandwich « LUNCH BOX »

16,90€ HT

Minimum commande : 7 lunchbox.

1 choix possible pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.

*Composez vous-même votre « lunchbox » en choisissant un sandwich, une petite salade composée, un dessert et une boisson.
Il est possible de dresser les « lunchbox » sur plateaux ou en forme de buffet.*

SANDWICHES

DEMI BAGUETTE *ou* BAGUETTINE VIENNOISE

Thon, crudités - Jambon blanc, gruyère - Volaille, crudités
Rumsteck, crudités - Jambon sec, tapenade, pickles - Œuf, crudités ...

PAIN NORDIQUE

Saumon fumé, crème citronnée, concombre, aneth

PETITS PAINS TRADITION (3 petits pains en flûte au choix)

Saumon fumé - Rillettes de thon - Comté - Brie - Volaille, Savora
Jambon cru - Rumsteck, Savora - Courgette feta ...

WRAPS LUNCH

Volaille émincée aux épices, crudités, mayonnaise au curry, raisins
Saumon fumé, chèvre frais, roquette

SALADES COMPOSEES

Pâtes à l'arrabiata

Salade de lentilles

Macédoine de légumes

Salade de quinoa

Crudités du jour

DESSERTS

Salade de fruits

Cake poire chocolat

Tarte fine aux pommes

Mousse au chocolat

Dessert du jour

BOISSONS (individuelles)

Eau plate - Eau gazeuse

Coca cola - Coca zéro

PLATEAUX COCKTAILS & LUNCHS

Pour composer votre cocktail vous pouvez sélectionner des produits de toute la gamme ci-dessous ou sélectionner l'une de nos formules.

Minimum commande : 100€HT

<p><u>Mini brochettes froides</u></p> <p>Crevette au curry, ananas & coco Caprese -- Italienne Abricot, foie gras -- Grisons, comté Jambon de pays, chèvre bouchon Crevette mojito Saumon fumé au sésame & mangue</p> <p>Plateau de 20 pièces, 2 sortes : 34€ HT</p>	<p><u>Canapés</u></p> <p>Moelleux, Blinis, Pain de mie ...</p> <p>Plateau de 50 pièces variées, 4 sortes : 75€ HT</p> <p>Finger foie gras de canard maison Abricot, foie gras</p> <p>Plateau de 20 pièces, 1 sorte : 40€ HT</p>	<p><u>Croustillants Provençaux</u></p> <p>Tomate confite et pistou Jambon sec et tapenade Saumon fumé et crème citronnée Crevette au guacamole Tomatade et viande des grisons Légumes marinés</p> <p>Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 51€ HT</p>	<p><u>Navettes</u></p> <p>Grisons, tomateade, roquette Fromage frais -- Mimosa Jambon sec, cornichons</p> <p>Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 48€ HT</p> <p>Pain noir : Thon, échalotte, ciboulette Saumon fumé, chantilly, aneth</p> <p>Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 54€ HT</p>	<p><u>Briochettes garnies</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p>Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 54€ HT</p>	<p><u>La Brioche Royale aux 4 saveurs</u></p> <p>Crabe, guacamole Rillettes de thon Saumon fumé, beurre Fromage frais, ciboulette</p> <p>L'unité, 72 pièces : 50,40€ HT</p>
<p><u>Verrines salées</u></p> <p>Chantilly et ricotta méditerranéenne Tartare de courgette, mangue & feta Antipasti -- Houmous, poivrons Tzatziki de concombre Panacotta d'asperge, rillettes de crabe, oignons frits</p> <p>Plateau de 20 pièces, 2 sortes : 40€ HT</p>	<p><u>Cassolettes froides</u></p> <p>Ceviche de St Jacques Carpaccio de bœuf et tomate Foie gras aux figues et ses croutons Tartare de légumes verts Emincé de volaille et chili peppers</p> <p>Plateau de 24 pièces, 2 sortes : 48€ HT</p>	<p><u>Timbalines de crudités, pot de 50cl</u></p> <p>Salade de quinoa Lentilles vertes aux oignons rouges Macédoine de légumes Pâtes à l'arrabiata Riz vénéré aux légumes ...</p> <p>Plateau de 28 pièces, 2 sortes : 56€ HT</p>	<p><u>«Jatte du Jardin» et ses sauces</u></p> <p>Tomates cerises, œufs de cailles, bâtonnets de carottes & concombre - autres légumes selon la saison - Sauce cocktail, mayonnaise</p> <p>Jatte pour 25 personnes : 40€ HT</p>	<p><u>« Le Bateau »</u></p> <p>Crevette, tomate cerise Fluche de saumon fumé Sauce verte, sauce cocktail</p> <p>L'unité, 150 pièces : 275€ HT</p>	<p><u>Animations</u></p> <p>Plancha, foie gras, saumon... avec sauces et pains spéciaux Postes à crêpes salées ou sucrées (cuisinier obligatoire) Nous consulter</p>
<p><u>Planches, 10 personnes</u></p> <p>Charcuteries variées : 80€ HT Fromages pâtes dures : 70€ HT Saumon fumé maison : 80€ HT accompagnée de pain tranché</p>	<p><u>Mini / Club Sandwichs</u></p> <p>Pita : Courgette, feta, tomate confite -- Antipastis -- Volaille marinée -- Saumon gravlax, Chantilly, citron, aneth Buns viennois : Volaille aux épices, crudités -- Saumon fumé, chèvre frais, roquette -- Jambon cru, tapenade, pickles Wraps cocktail : Volaille émincée aux épices, crudités, mayonnaise au curry -- Saumon fumé, cream cheese, roquette Mini Bagel : Saumon fumé, cream cheese, concombre -- Volaille, légumes antipasti Bouchée Nordique : Saumon fumé, crème citronnée, concombre, aneth Club pain de mie : Mimolette -- Volaille, Savora</p> <p>Plateau de 30 pièces, 2 choix : 54€ HT</p>			<p><u>Mini brochettes (à réchauffer)</u></p> <p>Poulet Teriyaki Bœuf tataki Volaille à la thaï Crevette panko Saumon au sésame doré</p> <p>Plateau de 20 pièces, 1 sorte : 40€ HT</p>	<p><u>Petits fours (à réchauffer)</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p>Plateau de 50 pièces variés, min.4 sortes : 80€ HT</p>
<p><u>Corbeille de fruits, 15 personnes</u></p> <p>Fruits entiers et coupés en saison</p> <p>La corbeille : 90€ HT</p>	<p><u>Petits fours pâtisseries & Canelés</u></p> <p>Assortiment varié selon la saison</p> <p>Plateau de 50 pièces variées, min.4 sortes : 85€ HT</p>	<p><u>Mini desserts / Canelés</u></p> <p>Sélection de mini desserts : tartelettes, choux, flan ...</p> <p>Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 66€ HT</p>	<p><u>« L'Arbre de macarons »</u></p> <p>Assortiment de mini macarons « Arbre » de 150 pièces : 255€ HT « Arbre » de 100 pièces : 170€ HT</p>	<p><u>Brochettes de fruits frais</u></p> <p>Fruits panachés en brochettes <u>En saison</u></p> <p>Plateau de 20 pièces : 40€ HT</p>	<p><u>Cassolettes & verrines sucrées</u></p> <p>Saveurs variées selon la saison</p> <p>Plateau de 20 pièces, 2 sortes : 40€ HT</p>

COCKTAIL APERITIF

à partir de 35 personnes

6 pièces salées par personne :

Brioche Royale aux 4 saveurs

Canapés

Mini Brochettes

Navettes

Serviettes

Prix par personne : 7,70€ HT

COCKTAIL PRESTIGE

à partir de 20 personnes

7 pièces salées + 3 pièces sucrées par personne :

Finger foie gras

Jambon cru, chèvre bouchon

Cuillère ceviche de St Jacques, citron, gingembre, coriandre

Verrine tartare de courgette, mangue & feta

Bouchée nordique saumon fumé maison

Crevette au curry, ananas & coco

Navette pain noir mimosa

Verrine de fruits frais

Petits Fours pâtisseries (2)

Serviettes

Prix par personne :

18,40€ HT salé + sucré / 13,00€ HT salé uniquement

D'autres possibilités de cocktails sont possibles, avec ou sans le service maître d'hôtel, le matériel cocktail, le nappage...

Nous consulter pour un devis personnalisé.

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

à partir de 15 personnes

Brochette caprese

Crevette mojito

Timbaline pâtes à l'arrabiata

Chantilly, ricotta méditerranéenne

Navette pain noir thon, échalotte, ciboulette

Wrap volaille émincée aux épices, crudités, mayonnaise au curry

Mini bagel saumon fumé, chantilly, concombre

Pita courgette, fêta, tomate confite

Navette œuf mimosa

Club Mimolette

Sélection de mini desserts (2)

Matériel : petites cuillères, serviettes

Prix par personne : 22,60€ HT

La composition de notre cocktail déjeunatoire peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

avec PLAT CHAUD et SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL
à partir de 30 personnes

Jatte du Jardin et ses sauces -ou- Timbaline de crudités (selon la saison)
Moelleux au citron saumon gravelax / aux poivrons et à l'houmous
Bun viennois volaille émincée aux épices, crudités, mayonnaise au curry
Mini bagel saumon fumé, cream cheese, concombre
Brochette grisons, comté
Petits fours chauds (2)
Club Mimolette

Petit plat chaud servi en grandes cassolettes :

Ravioles au fromage gratinées -ou- Rougail crevettes (ou saucisse), riz basmati parfumé

Petits fours sucrés (2)
Cassolette sucrée

Eaux, soda, jus de fruits

*Matériel en dur, les tables de buffet nappées, glace/glaçons
Service maître d'hôtel (vacation 6h départ/retour Willems Traiteur et dans un rayon de 20km)*

Prix par personne : 42,00€ HT

La composition de notre cocktail déjeunatoire peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.

BUFFETS « MANGE DEBOUT »

« LE SAVOUREUX »

à partir de 10 personnes

Timbaline de crudités

Cake aux légumes

Brochette Caprese

Chiffonnade de saumon fumé maison, crème citronnée

-ou- Plateau de charcuteries et ses condiments

& pain tranché

Bun viennois : volaille émincée aux épices, crudités, mayonnaise au curry

Club Mimolette

Crème à la framboise -ou- Chou vanille -ou- Salade de fruits

Matériel : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 22,20€ HT

« LE GASTRONOME »

à partir de 10 personnes

Timbaline pâtes à l'arrabbiata

Crevette au curry, ananas & coco

Chiffonnade de saumon fumé maison, crème citronnée

Plateau de charcuteries et ses condiments

Pita courgette, feta, tomate confite

Plateau de fromages découpés

Mousse au chocolat -ou- Tarte au praliné -ou- Salade de fruits

Pain tranché

Matériel : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 29,90€ HT

La composition de nos buffets « mange-debout » peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.

Buffet MUGUET

à partir de 10 personnes

Crudités, 2 au choix :

Pâtes à la tomate - Concombre à la crème - Salade de chou chinois - Salade de betteraves rouges
Salade de tomates - Pommes de terre à l'ail - Macédoine de légumes - Crudité du jour

* * *

Viande/Poisson, 2 au choix :

Volaille marinée - Chiffonnade de viande rouge - Mignon de porc - Poisson du jour

* * *

Solo de Fromage

* * *

Dessert individuel, 1 au choix :

Chou à la vanille - Crème à la framboise - Cake poire chocolat - Salade de fruits - Dessert du jour

* * *

Condiments, Pain

Matériel : assiette, un jeu de couverts, serviette

Prix par personne : 19,50€ HT

La composition de nos buffets peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.



Buffet TULIPE

à partir de 10 personnes

Entrées, 2 au choix :

Saumon fumé maison - Tortilla de pommes de terre - Terrine de poisson - Croustillant de houmous
Tomates mozzarella - Œufs mimosa - Assortiment de charcuteries & pâté - Melon & jambon de pays (en saison)

* * *

Crudités : jusqu'à 4 au choix selon le nombre de personnes (-15 : 2 choix, 15 à 25 : 3 choix, +25 : 4 choix)

Lentilles vertes à l'oignon rouge - Penne Méditerranéenne - Salade au quinoa - Salade chou jambon comté
Salade de courgettes, mangue & feta - Salade de betteraves rouges - Riz vénéré aux légumes - Salade Sud Ouest
Riz Camarguais - Carottes râpées à l'indienne - Salade de tomates & haricots verts - Taboulé - Crudité du jour ...

* * *

Viande/Poisson, 2 au choix :

Cœur de rumsteck en chiffonnade - Aiguillettes de poulet au citron et au basilic
Effilé de volaille pochée - Filet de cannette rôtie - Pavé de saumon grillé - Filet de cabillaud aux baies roses

* * *

Duo de Fromages

* * *

Dessert individuel, 1 au choix :

Mousse au chocolat - Tarte au praliné - Tiramisu - Tarte ananas/coco - Salade de fruits - Dessert du jour

* * *

Condiments, Pain

Matériel : assiette, un jeu de couverts, serviette

Prix par personne : 30,00€ HT

La composition de nos buffets peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.

BOISSONS SANS ALCOOL

	<i>Prix unité HT</i>
Eau minérale plate, individuelle	1,40€
Eau minérale plate, 1.5L	2,00€
Eau gazeuse, individuelle	2,00€
Eau gazeuse, 1.5L	3,00€
Jus d'orange, 1L	4,40€
Jus multi fruits, 1L	4,40€
Jus de pommes, 1L	4,40€
Coca Cola, Coca Zéro, 33cl	2,20€
Coca Cola, Coca Zéro, 1.25L	4,80€

	<i>Prix unité HT</i>
Glace à rafraichir en paillette, par 20kg	30,00€
Glaçons, par 10kg	30,00€

Thermos de CAFE pour 10 personnes : 35€ HT

avec sucre, gobelets, touillettes

(seulement avec des commandes de buffets)

TVA de 5,5% sur les boissons non-alcoolisées, 10% sur le café.

Pour toutes autres boissons , merci de nous consulter.

VINS, ALCOOLS & CHAMPAGNE

		Prix unité HT
VIN ROUGE		
L'Excellence de St Laurent <i>AOP Saint-Chinian rouge</i>	Btl	12,00€
Château La Lande <i>Médoc</i>	Btl	20,00€
VIN BLANC		
Tarani <i>IGP Comté Tolosan Blanc</i>	Btl	12,00€
Domaine du Pré Semelé <i>Sancerre</i>	Btl	30,00€
ROSE		
Coteaux d'Aix en Provence	Btl	14,00€

		Prix unité HT
CHAMPAGNE		
Veuve Pelletier ou similaire	Btl	29,50€
DIVERS		
Veuve Aubin <i>Mousseux méthode traditionnelle</i>	Btl	15,00€
Kir vin blanc	15cl	3,30€
Sangria	20cl	3,50€
Punch	20cl	3,50€
Planteur	20cl	3,50€
Cidre, brut ou doux	Btl	9,00€

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

TVA de 20% sur les boissons alcoolisées.

Pour toutes autres boissons, merci de nous consulter.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Toute commande ou modification de commande devra être confirmée par e-mail la veille de la livraison, avant 08h00.
- Toute commande annulée après 08h00 la veille de la livraison sera livrée et facturée au client.
- Nous vous conseillons de vérifier l'exactitude de l'adresse de livraison et autres détails (code, porte, bâtiment, escalier, étage). *Willems Traiteur* ne pourrait être tenu responsable de tout retard en cas d'information erronée.
- Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison.
- Nos livraisons sont réalisées du lundi au vendredi de 08h00 à 15h00 et le samedi de 08h00 à 11h00. Elles se font uniquement à l'accueil de la société et sur un créneau de 3h.
- Frais de livraison des plateaux repas et coffrets sandwichs du lundi au vendredi :
De 8h à 15h - moins de 15km : 20€HT, de 15km à 30km : 30€HT, de 30km à 50km : 40€HT, plus de 50km ou avant 8h/après 15h & le samedi : sur devis
- Frais de livraison et de reprise (plats, saladiers, thermos...) des petits déjeuners/pauses, buffets, « mange-debout » et cocktails du lundi au vendredi :
De 8h à 15h - moins de 15km : 30€HT, de 15km à 30km : 50€HT, de 30km à 50km : 60€HT, plus de 50km ou avant 8h/après 15h & le samedi : sur devis
- *Willems Traiteur* ne saurait être tenu responsable d'un retard de livraison dû à des cas de force majeure et à des pannes, grèves, intempéries, etc.
- Les photos n'étant pas contractuelles, tous les produits présentés peuvent être modifiés au gré du marché, en particulier les fromages et desserts en fonction des saisons.
- Nos prix sont HT. La TVA est de 10% pour une prestation « nourriture » avec ou sans service et de 5,5% pour des boissons sans alcool. La TVA est de 20% pour du matériel et de l'alcool.
- Nos prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours du produit de saison.
- Les factures sont payables à réception.
- Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 3 jours suivant la date de la facture.
- Toute perte ou casse de matériel mis à disposition sera facturée en supplément.
- A conserver dans un endroit sec et frais et **à consommer le jour même.**
- Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.
- Nos menus ne tiennent pas compte d'un possible facteur d'allergie.