



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 13 avril 2026

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 : 114€ HT
Personne supplémentaire : 9,30€ 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 : 119€ HT
Personne supplémentaire : 9,80€ HT



Plateaux repas GAMME TOPAZE : 19,40€ 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

Duo tomates et mozzarella
Émietté de saumon, légumes pot-au-feu
Dessert du jour
Petit pain individuel

TOPAZE N°2

Crudités du jour
Haut de cuisse de poulet rôtie,
piémontaise nature
Clafoutis
Petit pain individuel

TOPAZE N°3

Salade grecque
Paëlla de volaille au riz safrané
Salade de fruits
Petit pain individuel

TOPAZE N°4

Terrine de la mer
Tomate farcie au thon et au riz, façon niçoise
Panna cotta
Petit pain individuel

TOPAZE N°5

Pâté campagnard
Pluma de porc et lentilles fondantes
Flan chocolat
Petit pain individuel

TOPAZE N°6

Délice de canard en mousse
Bœuf sauté au paprika, salade mexicaine
Tarte normande
Petit pain individuel

*Possibilité d'ajouter un solo de fromage - supplément 2,10€ HT
Possibilité de couverts en métal au lieu de PLA - supplément 2,20€ HT*



Plateaux repas GAMME SAPHIR : 24,30€ 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

Salade fraîcheur niçoise au riz
Ballotine de poulet farcie, ratatouille
Solo de fromage
Crèmeux au spéculoos
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°2

Asperges et œuf mollet, sauce cocktail
Émincé d'agneau, taboulé oriental
Solo de fromage
Crème brûlée
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°3

Cake moelleux au butternut
Saumon vapeur et sa salade Marco Polo
Solo de fromage
Chou citron
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°4

Tartare de saumon
Escalope milanaise, pâtes al pesto
Solo de fromage
Dessert du jour
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°5

Lentilles en salade, éclats de saumon fumé
Chiffonnade de rumsteck,
farandole de légumes
Solo de fromage
Tarte poire amande
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°6

Crudités du jour
Corolles de limande du Nord,
chimichurri fraîche, riz basmati
Solo de fromage
Salade de fruits
Fruit de saison, Petit pain individuel

Couverts en métal inclus



Plateaux repas GAMME RUBIS : 30,90€ 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

Foie gras maison, compoté d'oignon

Gravelax de saumon

Salade d'asperges, œuf mollet
& saumon fumé

PLATS

Crevettes sautées, nouilles parfumées

Suprême de poulet fermier et ses légumes méditerranéens

Pavé de bœuf en fines tranches, mosaïque de légumes

DESSERTS

Salade de fruits frais

Dôme gourmand au spéculoos

Tarte framboise-pistache

AVEC

Duo de fromage

Fruit de saison

Petits pains individuels

Couverts en métal inclus

OPTIONS VEGETARIENNES

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

19,40€ HT en gamme TOPAZE

24,30€ HT en gamme SAPHIR/RUBIS avec fromage + un fruit frais inclus

VÉGÉ N°1

Cake moelleux au butternut
Tomate farcie au riz, façon niçoise
Crème brûlée
Petit pain individuel

VÉGÉ N°2

Salade grecque
Asperges et œuf mollet, sauce cocktail
Tarte normande
Petit pain individuel

VÉGÉ N°3

Crudités du jour
Lentilles en salade et aux tomates confites
Salade de fruits
Petit pain individuel

VÉGÉ N°4

Duo tomates et mozzarella
Pâtes aux légumes méditerranéens
Chou citron
Petit pain individuel



Coffret sandwich « LUNCH BOX »

17,20€ 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

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, crudités, béarnaise
Saumon fumé, chèvre frais, roquette

SALADES COMPOSEES

Pâtes al pesto

Salade de lentilles

Taboulé

Salade mexicaine

Crudités du jour

DESSERTS

Salade de fruits

Crèmeux au spéculoos

Tarte normande

Flan 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>Canapés</u></p> <p>Cake, Feuilleté, Blinis, Pain de mie ... Plateau de 50 pièces variées, 4 sortes : 80€ HT</p> <p>Caroline foie gras de canard maison Abricot, foie gras Plateau de 20 pièces, 1 sorte : 40€ HT</p>	<p><u>Mini brochettes froides</u></p> <p>Crevette chorizo -- Crevette mojito Grisons, comté -- Raisin mimolette Mozzarella courgette & pistou Jambon de pays, melon Courgette marinée, feta Saumon fumé & concombre Plateau de 20 pièces, 2 sortes : 36€ 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 Légumes marinés Plateau de 30 pièces, 2 sortes: 54€ HT</p>	<p><u>Navettes</u></p> <p>Antipasti -- Mousse de foie Saumon fumé -- Jambon sec Chèvre ail & fines herbes Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 54€ HT</p> <p>Pain noir : Rillettes de thon & tomate Saumon fumé, chantilly, aneth Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 57€ HT</p>	<p><u>Briochettes garnies</u></p> <p>Assortiment varié Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 57€ HT</p>	<p><u>La Brioche Royale aux 4 saveurs</u></p> <p>Crabe, guacamole Rillettes de thon Saumon fumé, beurre Fromage frais, ciboulette L'unité, 72 pièces : 55,00€ HT</p>
<p><u>Verrines salées</u></p> <p>Betterave onctueuse Chantilly et ricotta méditerranéenne Tartare courgette tomate mozzarella Antipasti Crevette guacamole Plateau de 20 pièces, 2 sortes : 42€ HT</p>	<p><u>Cassolettes froides</u></p> <p>Carpaccio de poisson, chimichurri Foie gras aux figues et ses croutons Carpaccio de bœuf Tartare de légumes verts Gravelax de saumon Plateau de 24 pièces, 2 sortes : 50,40€HT</p>	<p><u>Timbalines de crudités, pot de 50cl</u></p> <p>Pâtes al pesto -- Taboulé Salade de lentilles aux oignons Salade mexicaine Salade Marco Polo Salade grecque... Plateau de 28 pièces, 2 sortes : 58,80€ 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 Jatte pour 25 personnes : 50€ HT</p>	<p><u>« Le Bateau »</u></p> <p>Crevette, tomate cerise Fluche de saumon fumé Sauce verte, sauce cocktail L'unité, 150 pièces : 285€ HT</p>	<p><u>Animations</u></p> <p>Plancha, jambon sec, foie gras, saumon fumé... 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>Mini pain bretzel céréales : Volaille tomateade, salade -- Jambon cru, tapenade, pickles Pita : Courgette, feta, tomate confite -- Antipasti -- Volaille marinée -- Saumon gravlax, Chantilly, citron, aneth Wraps : Volaille émincée, crudités, béarnaise -- Saumon fumé, chèvre frais, roquette -- Rillettes de thon & tomate Flute de campagne : Rumsteck & Savora -- Rillettes de thon & tomate -- Volaille & Savora Bouchée Nordique : Saumon fumé, crème citronnée, concombre, aneth -- Guacamole crevette Club pain de mie : Mimolette & chèvre aux fines herbes -- Volaille, Savora Plateau de 30 pièces, 2 choix : 60€ HT</p>			<p><u>Mini brochettes (à réchauffer)</u></p> <p>Yakitori (poulet) Bœuf tataki Agneau au thym Crevette Panko Lotte au cognac & aux épices Plateau de 20 pièces, 1 sorte : 42€ HT</p>	<p><u>Petits fours (à réchauffer)</u></p> <p>Assortiment varié Plateau de 50 pièces variés, min.4 sortes : 90€ HT</p>
<p><u>Corbeille de fruits, 15 personnes</u></p> <p>Fruits entiers et coupés en saison La corbeille : 90€ HT</p>	<p><u>Petits fours pâtisseries & Canelés</u></p> <p>Assortiment varié selon la saison Plateau de 50 pièces variées, min.4 sortes : 95€ HT</p>	<p><u>Mini desserts / Canelés</u></p> <p>Sélection de mini desserts : tartelettes, choux, flan ... Plateau de 30 pièces, 2 sortes : 69€ HT</p>	<p><u>« L'Arbre de macarons »</u></p> <p>Assortiment de mini macarons « Arbre » de 150 pièces : 285€ HT « Arbre » de 100 pièces : 190€ HT</p>	<p><u>Brochettes de fruits frais</u></p> <p>Fruits panachés en brochettes <u>En saison</u> Plateau de 20 pièces : 44€ HT</p>	<p><u>Cassolettes & verrines sucrées</u></p> <p>Saveurs variées selon la saison Plateau de 20 pièces, 2 sortes : 42€ HT</p>

COCKTAIL APERITIF

à partir de 35 personnes

6 pièces salées par personne :

Canapés

Mini Brochettes

Navettes

Serviettes

Prix par personne : 9,60€ HT

COCKTAIL PRESTIGE

à partir de 20 personnes

7 pièces salées + 3 pièces sucrées par personne :

Carpaccio de bœuf

Caroline au foie gras

Brochette crevette-chorizo

Brunoise de tomate, courgette et mozzarella, sauce pistou

Bouchée nordique au saumon fumé maison

Focaccia légumes méditerranéennes

Briochette garnie au thon

Verrine de fruits frais

Petits Fours pâtisseries (2)

Serviettes

Prix par personne :

19,00€ 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

Taboulé oriental

Pita aux légumes antipasti

Feuilleté guacamole crevette

Verrine de betterave onctueuse

Wraps aux rillettes de thon et tomate

Cake moelleux au butternut & graines de courge

Bouchée nordique au saumon fumé, chantilly, concombre

Mini pain bretzel céréales volaille, tomateade, salade

Navette au chèvre, ail et fines herbes

Brochette raisin-mimolette

Sélection de mini desserts (2)

Matériel : petites cuillères, serviettes

Prix par personne : 23,60€ 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)

Mini pain bretzel céréales volaille, tomateade, salade

Bouchée nordique saumon fumé, chantilly, concombre

Brochette courgette marinée, feta

Feuilleté guacamole crevette

Petits fours chauds (2)

Navette au chèvre, ail et fines herbes

Petit plat chaud servi en grandes cassolettes :

Parmentier de canard confit -ou- Crevettes sautées, nouilles parfumées

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 : 44,00€ 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 moelleux au butternut

Brochette courgette, mozzarella, pistou

Chiffonnade de saumon fumé maison, crème citronnée

-ou- Plateau de charcuteries et ses condiments

Wraps: Volaille émincée, crudités, béarnaise

Plateau de fromages d'Hollande découpés

Flan chocolat -ou- Clafoutis -ou- Panna cotta -ou- Salade de fruits

Pain tranché

Matériel : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 22,80€ HT

« LE GASTRONOME »

à partir de 10 personnes

Salade Marco Polo au risoni

Crevette mojito en brochette

Chiffonnade de saumon fumé maison, crème citronnée

Plateau d'effilé de volaille pochée et ses condiments

-ou- Plateau de charcuteries et ses condiments

Pita aux antipastis

Plateau de fromages découpés

Crème brûlée -ou- Crèmeux au spéculoos -ou- Salade de fruits

Pain tranché

Matériel : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 30,80€ 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 :

Tomates mozzarella - Salade grecque - Pâtes al pesto - Salade mexicaine - Riz niçois
Piémontaise nature - Salade de lentilles - Crudités du jour

* * *

Viande/Poisson, 2 au choix :

Chiffonnade de viande rouge - Haut de cuisse de poulet rôti - Saumon vapeur

* * *

Solo de Fromage

* * *

Dessert individuel, 1 au choix :

Flan chocolat - Tarte normande - Clafoutis - Panna cotta - Salade de fruits - Dessert du jour

* * *

Condiments, Pain

Matériel : assiette, un jeu de couverts, serviette

Prix par personne : 19,95€ 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 - Cake moelleux au butternut - Terrine de la mer - Délice de canard en mousse
Tomates mozzarella - Œufs mayonnaise - 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)

Pâtes aux légumes méditerranéens - Piémontaise au poulet - Salade Impériale - Taboulé - Salade Marco Polo
Tomates mozzarella - Salade grecque - Pâtes al pesto - Salade mexicaine - Salade de riz à la niçoise
Salade de lentilles aux tomates confites - Crudités du jour ...

* * *

Viande/Poisson, 2 au choix :

Haut de cuisse de poulet rôtie - Effilé de volaille pochée - Chiffonnade de rumsteck - Filet mignon de porc
Saumon vapeur - Poisson blanc du jour

* * *

Duo de Fromages

* * *

Dessert individuel, 1 au choix :

Crème brûlée - Crèmeux au spéculoos - Chou citron - Tarte poire amande - Salade de fruits - Dessert du jour

* * *

Condiments, Pain

Matériel : assiette, un jeu de couverts, serviette

Prix par personne : 30,90€ 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	1,50€
Eau minérale plate, 1.5L	2,00€
Eau gazeuse, individuelle	2,20€
Eau gazeuse, 1.5L	3,00€
Jus d'orange, 1L	4,80€
Jus multi fruits, 1L	4,50€
Jus de pommes, 1L	4,40€
Coca Cola, 33cl	3,00€
Coca Cola, 1.25L	5,00€
Coca Zéro, 33cl	2,50€
Coca Zéro, 1.25L	4,80€

	<i>Prix unité HT</i>
Glace à rafraichir en paillette, par 20kg	35,00€
Glaçons, par 10kg	35,00€

Thermos de CAFE pour 10 personnes : 36€ 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	22,00€
VIN BLANC		
Jean Dellac Pays d'Oc <i>IGP Viognier</i>	Btl	12,00€
Domaine du Pré Semelé <i>Sancerre</i>	Btl	30,00€
ROSE		
Coteaux d'Aix en Provence	Btl	15,00€

		Prix unité HT
CHAMPAGNE		
Veuve Pelletier ou similaire	Btl	30,00€
DIVERS		
Valentin Vignot <i>Crémant de Bourgogne Brut</i>	Btl	15,00€
Kir vin blanc	1L	20,00€
Sangria	1L	20,00€
Punch	1L	20,00€
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 doit être confirmée par e-mail au plus tard la veille de la livraison avant 08h00.
- Toute annulation effectuée après ce délai entraînera la livraison et la facturation intégrale de la commande.
- Les commandes passées moins de 24 heures à l'avance sont acceptées uniquement sous réserve de disponibilité et nécessitent une validation expresse de notre part. Dans ce cas :
 - Le choix des plateaux peut être limité et les délais et horaires de livraison ne peuvent être garantis
 - Un supplément de 10% peut être appliqué
- Nous recommandons de vérifier avec attention les informations de livraison (adresse, code d'accès, bâtiment, étage, etc.). Aucune responsabilité ne pourra être engagée en cas de retard dû à des informations erronées.
- Le client est tenu de vérifier la conformité de la commande à la livraison.
- Nos livraisons sont assurées du lundi au vendredi de 08h00 à 15h00 et le samedi de 08h00 à 11h00. Elles sont effectuées à l'accueil de la société sur un créneau de 3 heures.
- Frais de livraison des plateaux repas et coffrets sandwiches du lundi au vendredi :
 - De 8h à 15h - moins de 15km : 25€HT, de 15km à 30km : 35€HT, de 30km à 40km : 45€HT, plus de 45km 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 : 45€HT, de 15km à 30km : 55€HT, de 30km à 40km : 65€HT, plus de 45km ou avant 8h/après 15h & le samedi : sur devis
- Aucun retard ne pourra engager notre responsabilité en cas de force majeure (pannes, grèves, intempéries, etc.).
- Les prix sont indiqués hors taxes : La TVA est de 10% pour des prestations alimentaires avec ou sans service, de 5,5% pour des boissons sans alcool et de 20% pour du matériel et de l'alcool.
- Les prix peuvent être ajustés selon le coût des produits de saison.
- Les factures sont payables à réception.

Toute contestation doit être formulée dans un délai de 3 jours suivant la date de facturation.
- Toute perte ou casse de matériel mis à disposition sera facturée.
- Les produits peuvent varier selon les saisons et les disponibilités du marché.
- Les produits doivent être conservés dans un endroit frais et sec et consommés le jour même.
- Pour des raisons d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée.
- Nos menus ne prennent pas automatiquement en compte les allergies ou régimes spécifiques. La liste des allergènes est disponible sur demande (conformément à la réglementation européenne). Le client doit impérativement signaler toute allergie ou régime particulier au moment de la commande.