Carte Traiteur

SIMPLE ET BON



EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

SIMPLE ET BON

Chez En 10 Saveurs, nous proposons un service traiteur sur mesure, conçu pour répondre aux besoins des entreprises soucieuses de bien manger et qui souhaitent soutenir un projet humain fort et engagé.

Notre cuisine gourmande, faite maison et adaptée à tous les régimes alimentaires, se distingue par son impact positif : nous employons des personnes en situation de handicap mental et cognitif, contribuant ainsi à un environnement de travail inclusif et solidaire.







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON







ENTREPRISE ADAPTÉE

En 10 Saveurs est une entreprise adaptée qui allie exigence culinaire, performance économique et impact social.
Elle évolue pleinement dans le milieu ordinaire du travail comme toute entreprise, tout en portant un modèle inclusif fort.

Agréée par l'État, En 10 Saveurs emploie entre 55 et 75 % de salariés en situation de handicap. Les équipes travaillent dans un cadre bienveillant favorisant l'apprentissage, l'autonomie et la valorisation des compétences.

Offre sur mesure

Des menus adaptés à vos besoins et à l'ambiance de votre événement.
Des solutions clés en main : service, matériel, décoration en option



Service flexible et réactif

Par mail ou par téléphone, nous serons les plus réactifs possible pour vous répondre et échanger sur vos attentes !



Impact positif

En optant pour notre service traiteur, vous contribuez à une économie inclusive et responsable



EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Plateaux-repas

Menu wrap/bagel, dessert, boisson

15 € HT

Menu entrée, plat, dessert

20 € HT

Menu entrée, plat, dessert, boisson

22 € HT







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Plats du jour du moment

NOVEMBRE/ DECEMBRE 2026

SEMAINE IMPAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fricassée de poulet aux herbes, patates douces rôties	Poisson au beurre blanc et riz	Dahl de lentilles, crevettes et lait de coco	Hachis parmentier et salade verte	Tarte saumon, fromage frais, poireaux et salade verte
Lactose, gluten, céleri	*Poisson, lactose, sulfites*	*Crustacés, céleri*	*Lactose, céleri, moutarde*	*gluten, oeufs, lactose, poisson, moutarde*

SEMAINE PAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Risotto crémeux dinde et champignons	Pavé de poisson, purée de carottes et butternut	Poulet yakitori, boulgour et petits légumes	Boeuf mijoté aux carottes et tagliatelles	Gratin de crozets aux épinards et comté
Lactose, céleri, sulfites	*Poisson, lactose*	*Soja, gluten, sésame*	*Gluten,oeufs, céleri, sulfites*	*Gluten, lactose, œufs*

EN 10 SAVEURS SIMPLE & BON

Plats du jour du moment

NOVEMBRE / DÉCEMBRE

SEMAINE PAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet de poulet rôti aux herbes, purée de butternut	Saumon, fondue de poireaux et pommes vapeur	Mafé de poulet, légumes et riz parfumé	Bœuf bourguignon, carottes et champignons	Buddha bowl d'automne au potimarron
Lait	*Poisson, Crème*	*Arachides*	*Céleri, Sulfites*	*Gluten, Fruit à coque, Sésame, Soja*
PHOTO PLAT DU JOUR	PHOTO PLAT DU JOUR	PHOTO PLAT DU JOUR	PHOTO PLAT DU JOUR	PHOTO PLAT DU JOUR

Plats du jour du moment

NOVEMBRE / DÉCEMBRE

SEMAINE IMPAIRE

Lundi

Fricassée de poulet, pommes de terre grenailles

Lait, Blé



Mardi

Curry de poisson et crevettes au lait de coco et riz

Poisson, Crustacés



Mercredi

Sauté de veau marengo, tagliatelles

Gluten, Œuf, Sulfites

PHOTO PLAT DU JOUR

Jeudi

Couscous de légumes d'hiver et boulettes de bœuf

Gluten, Œuf, Céleri

PHOTO PLAT DU JOUR

Vendredi

Curry de choux-fleurs aux épinards et parmesan

Lait

PHOTO PLAT DU JOUR

COCKTAIL

FORMULES

Chez En 10 Saveurs, on vous simplifie la vie !



Formule cocktail 100% végétarien

Pour un cocktail déjeunatoire réussi, nous vous conseillons 8 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne / 24€ HT

Salé

Wrap végétarien
Cream cheese, roquette, petits légumes
Gluten, Lait

Wrap végan
Houmous de pois chiches, roquette, petits légumes
Gluten, Sésame

Pizza margarita
Tomate, mozzarella, pâte à pizza
Gluten, Lait

Empanadas végétarien
Houmous, carottes, pois chiches
Gluten, Sésame, Œuf

Mini tartelette chèvre épinards
Chèvre, épinards
Gluten, Lait, Œuf

Mini tartelette ricotta et tomates séchées
Ricotta, tomates séchées
Gluten, Lait, Œuf

Cannelé comté cumin
Comté, cumin
Gluten, Œuf, Lait

Verrine quinoa fêta et légumes croquants
Quinoa, fêta, légumes
Lait

Pour les gourmands, nous conseillons une planche de fromages ou de crudités en supplément

Sucré

Mini tartelette fruit et crème patissière
Fruit, crème patissière
Gluten, Lait, Œuf

Mini tartelette caramel au beurre salé
Caramel au beurre salé
Gluten, Lait, œuf

Mini fondant au chocolat
Chocolat
Lait, Œuf, Gluten

Brochette de fruits
Fruit

Sans gluten
Végétarien
Végan

EN 10 SAVEURS SIMPLE & BON

Formule cocktail classique

Pour un cocktail déjeunatoire réussi, nous vous conseillons 8 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne / 25€ HT

Salé

Wrap cream cheese, poulet, roquette et petits légumes
Cream cheese, poulet, roquette, petits légumes
Gluten, Lait

Wrap végétarien
Cream cheese, roquette, petits légumes
Gluten, Lait

Blini saumon fumé
Saumon fumé, crème fraiche citronnée, ciboulette
Gluten, Œuf, Lait, Poisson

Brochette comté, pomme et magret de canard
Comté, pomme, magret de canard
Lait, Sulfites

Croque-monsieur
Pain, jambon, sauce béchamel, fromage
Gluten, Œuf, Lait

Pizza margarita
Tomate, mozzarella, pâte à pizza
Gluten, Lait

Empanadas végétarien
Houmous, carottes, pois chiches
Gluten, Lait, Sésame, Œuf

Verrine quinoa fêta et légumes croquants
Quinoa, fêta, légumes de saison
Lait

Pour les gourmands, nous conseillons une planche de fromages, de charcuterie ou de crudités en supplément

Sucré

Mini tartelette fruit et crème patissière
Fruit, crème patissière
Gluten, Lait, Œuf

Mini tartelette caramel au beurre salé
Caramel au beurre salé
Gluten, Lait, Œuf

Mini fondant au chocolat
Chocolat
Lait, Œuf, Gluten

Brochette de fruits
Fruit

Sans gluten
Végétarien
Végan

EN 10 SAVEURS SIMPLE & BON

COCKTAIL

PIÈCES SALÉES



Mini empanadas

Empanadas boeuf-raisins secs marinés au pinot noir

Boeuf, raisins secs, pinot noir
Gluten, Sulfites, Lait, Œuf

Empanadas jurassien

Lardons, comté, oignons, crème fraîche
Gluten, Lait, Œuf

Empanadas thon tomates

Thon, tomates
Gluten, Lait, Poisson, Œuf

Empanadas végétarien

Houmous, carottes, pois chiches
Gluten, Lait, Sésame, Œuf

Empanadas Poulet

Poivron, poulet, oignon, sauce tomate
Gluten, Lait, Œuf



Plateau de 20 mini empanadas : 45 € HT







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Mini wraps

Wrap cream cheese, poulet, roquette et petits légumes

Cream cheese, poulet, roquette, petits légumes
Gluten, Lait

Wrap végétarien

Cream cheese, roquette, petits légumes
Gluten, Lait

Wrap cream cheese saumon avocat roquette

Cream cheese, saumon, avocat, roquette
Gluten, Lait, Poisson

Wrap végan

Houmous de pois chiches, roquette et petits légumes
Gluten, Sésame

Wrap cream cheese fêta jambon pesto

Cream cheese, fêta, jambon, pesto
Gluten, Lait, Fruits à coque

Wrap chèvre miel carottes roquette

Chèvre, miel, carottes, roquette
Gluten, Lait

Plateau de 20 mini wraps : 40 € HT







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Brochettes

GLUTEN FREE

Brochette comté, pomme et magret de canard

Comté, pomme, magret de canard
Lait

Brochette crevette, chorizo

Crevette, chorizo, sauce teriyaki
Poisson, Crustacés, Sulfites

Brochette patate douce, poivrons, chorizo

Patate douce, poivrons, chorizo
Sulfites

Brochette raisin, comté, jambon cru

Raisin, comté, jambon cru
Lait, Sulfites

Brochette tomate, saumon, pomme de terre

Tomate, saumon fumé, pomme de terre
Poisson, Sésame

Brochette tomate, mozzarella, pesto

Tomate, mozzarella, pesto
Lait, Fruits à coque

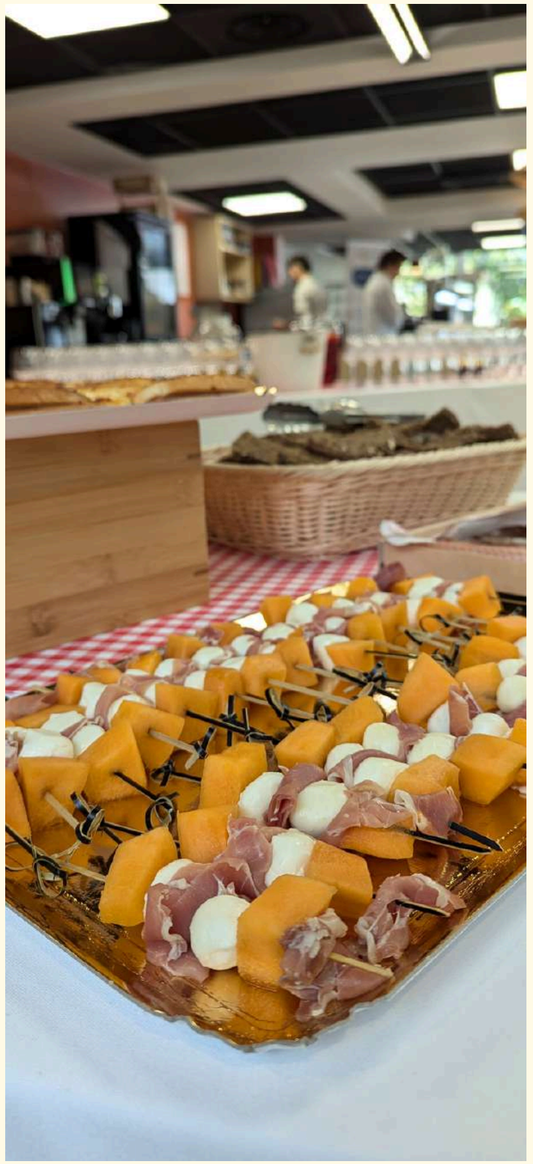
Brochette melon, mozzarella, jambon cru

Melon, mozzarella, jambon cru
Lait, Sulfites

Plateau de 20 mini brochettes : 50 € HT







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Mini tartelettes

Mini tartelette ricotta et tomates séchées

Ricotta, tomates séchées
Gluten, Lait, Œuf

Mini tartelette chèvre épinards

Chèvre, épinards
Gluten, Lait, Œuf

Mini tartelette houmous de betterave et chèvre

Houmous de betterave, chèvre
Gluten, Lait, Sésame, Œuf

Mini tartelette comté bacon

Comté, bacon
Gluten, Lait, Œuf

Plateau de 20 mini tartelettes : 35 € HT







Planches

Charcuterie avec pain
Gluten, Sulfites
Une planche pour 10 personnes : 35 € HT

Fromage avec pain
Lait, Gluten
Une planche pour 10 personnes : 35€ HT

Crudités avec sauce
*Œufs, Lait, Soja, Sulfites**
**Concernent les sauces possibles : tzatziki ou houmous*
Une planche pour 10 personnes : 30 € HT

EN 10 SAVEURS SIMPLE & BON

Bouchées salées

Cannelé champignons jambon blanc
Champignons, jambon blanc
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites

Cannelé comté cumin
Comté, cumin
Gluten, Œuf, Lait

Blini saumon fumé
Saumon fumé, crème fraiche citronnée, ciboulette
Gluten, Œuf, Lait, Poisson

Pita houmous de betterave
Houmous de betterave
Gluten, Sésame

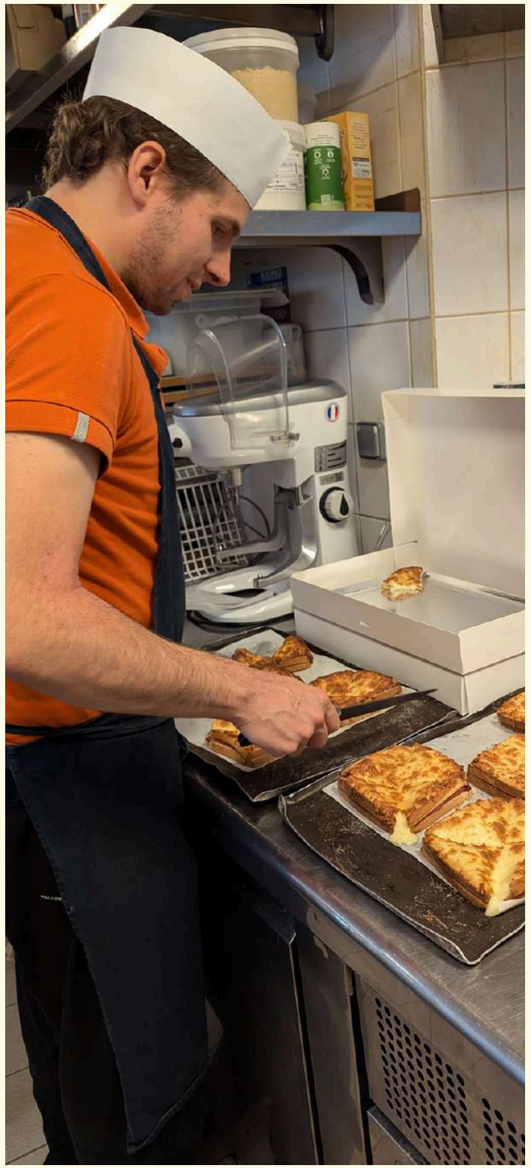
Madeleine chèvre et tomates séchées
Chèvre, tomates séchées
Gluten, Œuf, Lait

Croque-monsieur
Pain, jambon, sauce béchamel, fromage
Gluten, Œuf, Lait

Pizza margarita
Tomate, mozzarella, pâte à pizza
Gluten, Lait







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Bouchées salées

Navette poulet curry

Poulet, curry
Gluten, Lait, Œuf, Sésame

Navette crème de thon

Crème de thon
Gluten, Lait, Œuf, Poisson

Navette comté tomate

Comté, tomate
Gluten, Lait, Œuf

Pita houmous avocat carottes râpées fêta

Houmous avocat, carotte râpées, fêta
Gluten, Lait, Sésame

Pita ricotta pesto mortadelle

Ricotta, pesto, mortadelle
Gluten, Lait, Fruits à coque

Burger végétarien

Petits légumes de saisons
Gluten, Œuf, Lait, Sésame

Burger poulet

Poulet, petits légumes de saison
Gluten, Œuf, Lait, Sésame

Friand au chili

Gluten, Œuf, Lait







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Verrines salées

Tartare saumon avocat
Saumon, avocat
Poisson

Taboulé citron confit et menthe
Citron confit, menthe

Quinoa, feta et petits légumes croquants
Quinoa, fêta, petits légumes
Lait

Chèvre magret de canard et pomme
Chèvre, magret de canard, pomme
Lait, Sulfites

Pommes de terre, saumon fumé, roquette
Pomme de terre, saumon fumé, roquette
Poisson

Lentilles corail, crème de coco curry
Lentilles de corail, crème de coco, curry
Sésame

Tomates, billes de mozzarella, pesto et parmesan
Tomates cerises, billes de mozzarella, pesto, parmesan
Lait, fruits à coque (pignons dans le pesto)

Tomates, concombre, féta
Tomates, concombre, feta
Lait

Lentilles saumon fumé ciboulette
Lentilles, saumon fumé, ciboulette
Poisson

Foie gras, pain d'épices et confit d'oignon
Foie gras, pain d'épices, confit d'oignon
Gluten, Sulfites

Méli-mélo melon pastèque menthe
Melon, pastèque, feuilles de menthe

Plateau de 10 verrines salées : à partir de 25 € HT





COCKTAIL

PIÈCES SUCRÉES



Verrines sucrées

Crumble pommes
Pommes, farine, sucre, beurre
Gluten, Lait

Panna cotta coulis fruits rouges ou caramel au beurre salé
Crème entière, sucre, vanille, gélatine, fruits rouges
Lait, Gélatine

Fondant au chocolat
Chocolat noir, beurre, sucre, œufs, farine de blé
Gluten, Lait, œuf

Flan coco
Lait concentré sucré, lait de coco, œufs
Lait, œuf

Banoffee
Crumble, beurre, banane, chocolat, crème
Gluten, Lait, Œuf

Cheese cake citron
Spéculoos, beurre, mascarpone, œufs, sucre, citron
Gluten, Lait, Œuf

Compote pomme cannelle
Pommes, sucre, cannelle, jus de citron

Salade de fruits de saison
Fruit







Plateau de 20 mini verrines sucrées : 50 € HT

EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Bouchées sucrées

Financier coco chocolat

Coco, chocolat

Gluten, Œuf, Lait

Financier aux amandes

Amandes

Gluten, Œuf, Lait

Biscuits personnalisés

Gluten, Œuf, Lait

Brownie chocolat noisette

Chocolat, noisette

Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque

Carrot cake

Carotte

Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque

Cookies chocolat pecan

Chocolat, pecan

Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque

Cannelé chocolat

Chocolat

Gluten, Œuf, Lait

Brochettes de fruits de saison

VEGAN GLUTEN FREE

Fruits de saison









EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

COCKTAIL

BUFFET

Découvrez nos formules buffet : grands sandwichs / salades à partager / dessert et boissons : à partir de 20 € HT par personne



Sandwichs

Club sandwich houmous, avocat, carottes, feta

Houmous, avocat, carottes, fêta
Gluten, Sésame

Club sandwich poulet curry, légumes de saison

Poulet, curry, légumes de saison
Gluten, Lait, Sésame

Pain nordique, cream cheese, saumon

Cream cheese, saumon, roquette, légumes de saison
Gluten, Lait, Poisson

Pain nordique, cream cheese, poulet pesto

Cream cheese, poulet, pesto, roquette, légumes de saison
Gluten, Lait, Fruits à coque

Pain nordique, cream cheese, thon

Cream cheese, thon, roquette, légumes de saison
Gluten, Lait, Poisson

Bagels

Bagel cream cheese, saumon, avocat et roquette

Cream cheese, saumon, avocat, roquette
Gluten, Lait, Poisson, Sésame

Bagel cream cheese, légumes de saison et roquette

Cream cheese, légumes de saison, roquette
Gluten, Lait, Sésame







EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Wraps

Wrap cream cheese, poulet, roquette et petits légumes

Cream cheese, poulet, roquette, petits légumes
Gluten, Lait

Wrap végétarien

Cream cheese, roquette, petits légumes
Gluten, Lait

Wrap cream cheese saumon avocat roquette

Cream cheese, saumon, avocat, roquette
Gluten, Lait, Poisson

Wrap végan

Houmous de pois chiches, roquette et petits légumes
Gluten, Sésame

Wrap cream cheese fêta jambon pesto

Cream cheese, fêta, jambon, pesto
Gluten, Lait, Fruits à coque

Wrap chèvre miel

Chèvre, miel, carottes, roquette
Gluten, Lait

Wrap sauce tomate, poulet, poivrons et petits légumes

Sauce tomate, poulet, poivrons, petits légumes
Gluten





EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Bar à salades

Salade césar

Laitue, poulet, œuf, parmesan, croûtons
Gluten, Œufs, Lait

Salade italienne

Pâtes, jambon sec, mozzarella, pesto
Gluten, Lait, fruits à coque

Salade végétarienne

Quinoa, fêta, petits légumes
Lait

Salade vegan

Lentilles corail, pois chiches, roquette, carottes, cerneaux de noix
Fruits à coque

Salade norvégienne

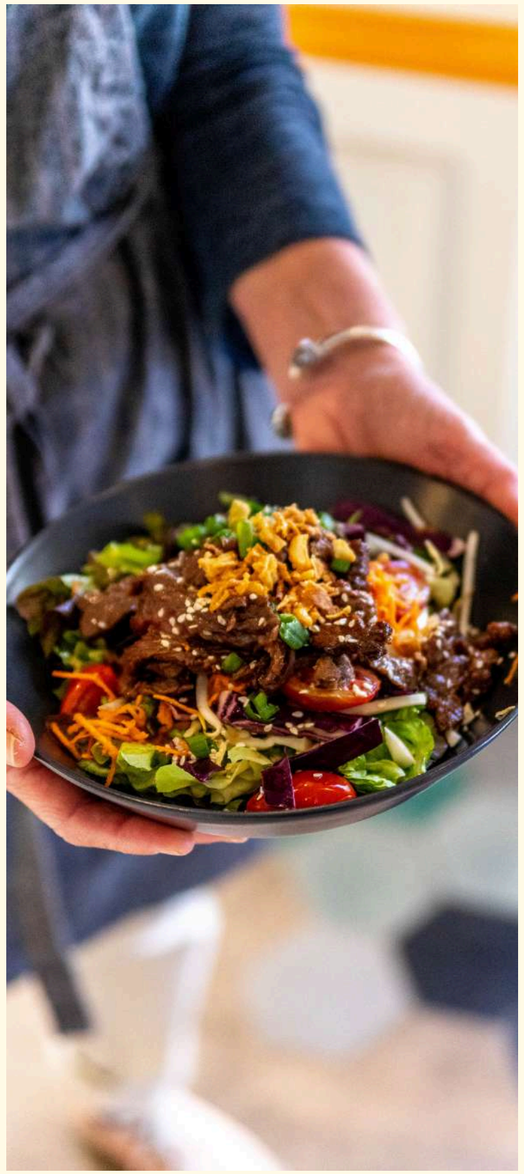
Pommes de terres, saumon fumé, roquette, petites légumes
Poisson



Bar à salades :
Un saladier pour 10 personnes : 70 € HT







COCKTAIL

PETIT DÉJEUNER ET GOÛTER



Les classiques

Mini viennoiserie (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins)
Gluten, œuf, Lait

Brioche pralinée
Gluten, œuf, Lait

Roulé à la cannelle
Gluten, œuf, Lait, Soja

Corbeille de fruits

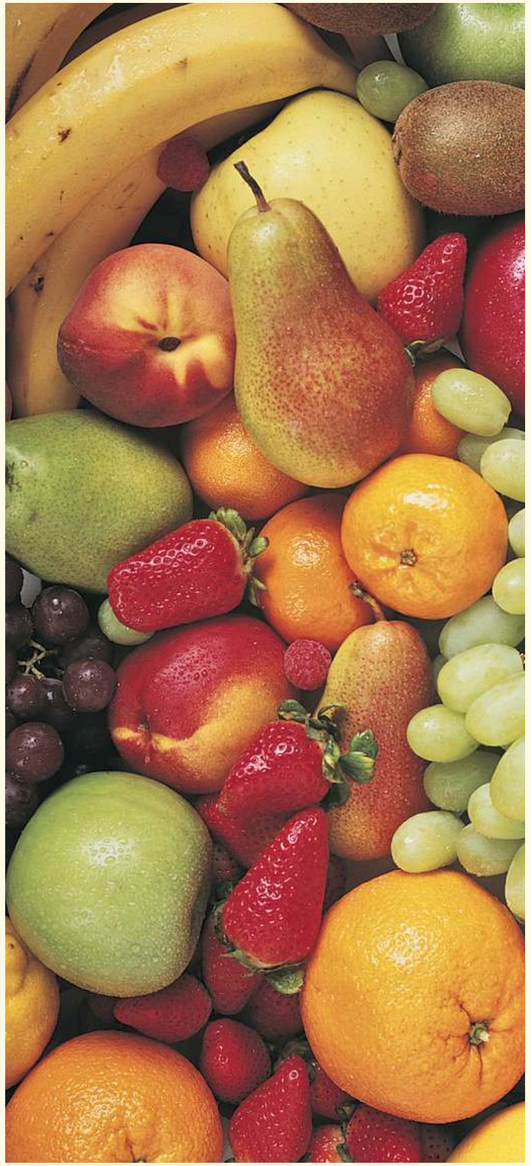
Thermos de café pour 10 personnes

Thé d'eau chaude + sachets de thé pour 5 personnes

Jus







Nos créations

Mini financier chocolat

Chocolat
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque

Mini financier amandes

Amandes
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque

Mini cannelé chocolat

Chocolat
Gluten, Œuf, Lactose

Chouquette

Pâte à chou, sucre
Gluten, Œuf, Lait

Petit-beurre personnalisé

Beurre, sucre, farine, eau
Gluten, Œuf, Lait

Brownie chocolat noisettes

Chocolat, noisettes
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque

Madeleine vanille

Vanille
Gluten, Œuf, Lait

Madeleine chocolat

Chocolat
Gluten, Œuf, Lait









EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

COCKTAIL

BOISSONS



Sans alcool

Badoit 75cl

Evian 75 cl

Cola 75 cl

Thé glacé 75 cl

Jus de pommes pétillant ESAT TROMELIN 75 cl

Jus de pommes classique ESAT TROMELIN 1l

Café 1 thermos pour 10 personnes

Thé 1 thermos d'eau chaude pour 5 personnes

Avec alcool

Bière Moulin des Moines petit épeautre ou châtaigne 33cl

Cidre Esat Tromelin 75cl

Vin blanc Esat Grande Arche Anjou blanc sec 75cl

Vin rouge Bordeaux Haut Médoc Château Villambis 75cl

Champagne brut Esat de Sezanne 75 cl

EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON



Zones de livraison : PARIS et 92
Autres zones sur demande

Frais de livraison : à partir de 40 € HT pour une livraison en vélo cargo.
Le prix de la livraison dépend de la zone de livraison et du volume de commande.
Minimum de commande : 100 € HT

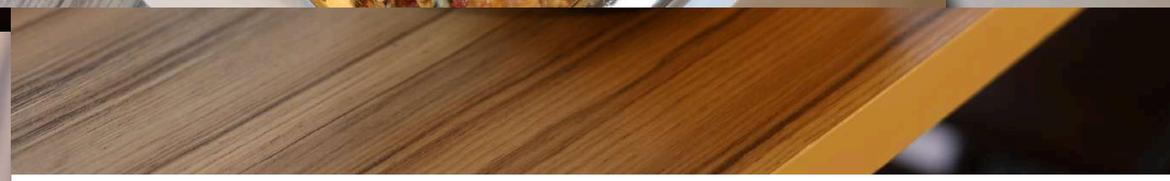
POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOS PROJETS :

commercial@en10saveurs.com
06 98 43 01 42
en10saveurs.com









Nos engagements





















Nos engagements











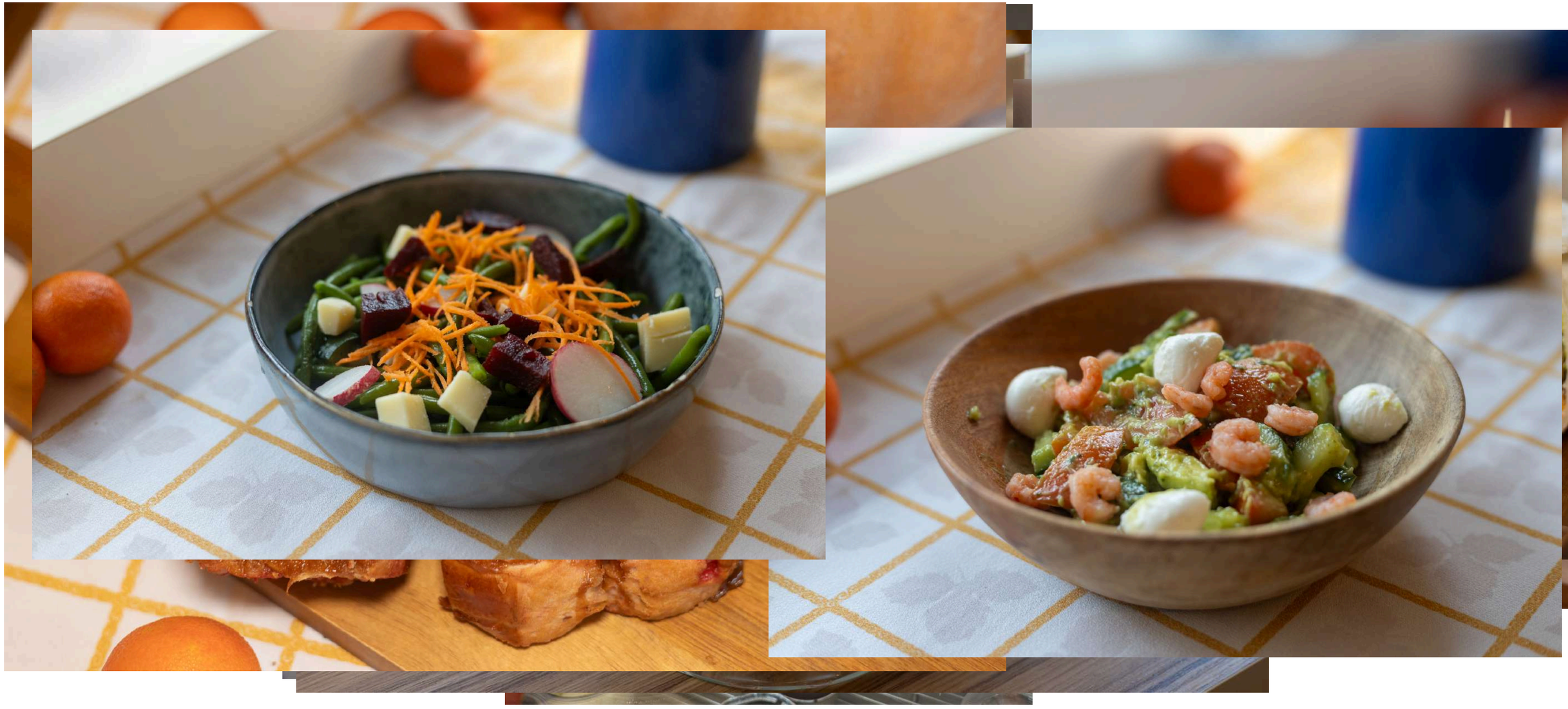












Panna cotta







Crumble



croque monsieur



salade



cookie ?



Verrine ?



wrap





EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Carte Traiteur

Découvrez une offre traiteur
faite maison avec des produits de saison.
Des recettes fraîches et équilibrées,
aussi disponibles en version végétarienne,
vegan, sans gluten ou sans lactose.













EN 10 SAVEURS

SIMPLE & BON

Carte Traiteur

SIMPLE ET BON

Mini empanadas

Empanadas boeuf-raisins secs marinés au pinot noir

Boeuf, raisins secs, Pinot noir

Empanadas jurassien

Lardons, comté, oignons, crème fraîche

Empanadas thon tomates

Thon, tomates

Empanadas végétarien

Houmous, carottes, pois chiches

Empanadas Poulet

Poivron, poulet, oignon, sauce tomate









Mini empanadas

Empanadas boeuf-raisins secs marinés au pinot noir

Gluten, Sulfites, Lactose

Empanadas jurassien (lardons, comté, oignons, crème fraîche)

Gluten, Lactose

Empanadas thon tomates

Gluten, Lactose, Poisson

Empanadas végétarien (houmous, carottes, pois chiches)

Gluten, Lactose, Sésame

Empanadas Poulet (poivron, poulet, oignon, sauce tomate)

Gluten, Lactose









Offre sur mesure

Des menus adaptés à vos besoins et à l'ambiance de votre événement.
Des solutions clés en main



Service flexible et réactif

Par mail ou par téléphone, nous serons les plus réactifs possible pour vous répondre et échanger sur vos attentes !



Impact positif

En optant pour notre service traiteur, vous contribuez à une économie inclusive et responsable





SEMAINE IMPAIRE

LUNDI
Poulet basquaise
& riz
(Volaille, lactose)

MARDI
Orechiettes au saumon
pesto & parmesan
(Poisson, lactose, gluten, oeuf, ail)

MERCREDI
Poisson du jour & tian
de légumes de saison
(Lactose, ail)

JEUDI
Lasagnes de boeuf
(Viande, gluten, lactose, œuf)

EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Grand titre

Corps

Corps

Votre texte de paragraphe

Votre texte de paragraphe

Votre texte de paragraphe

SEMAINE IMPAIRE

LUNDI

Poulet basquaise

Nos engagements

Offre sur mesure

Des menus adaptés à vos besoins et à l'ambiance de votre événement.
Des solutions clés en main



Service flexible et réactif

Par mail ou par téléphone, nous serons les plus réactifs possible pour vous répondre et échanger sur vos attentes !



Impact positif

En optant pour notre service traiteur, vous contribuez à une économie inclusive et responsable



Nos engagements



OFFRE SUR MESURE

Des menus adaptés à vos besoins et à l'ambiance de votre événement : plateaux-repas, déjeuner sur le pouce ou réunion, cocktail debout, afterwork...

Des solutions clés en main : service, matériel, décoration



Impact positif

En optant pour notre service traiteur, vous contribuez à une économie inclusive et responsable



Service flexible et réactif

Par mail ou par téléphone, nous serons les plus réactifs possible pour vous répondre et échanger sur vos attentes !


EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON
Carte Traiteur
SIMPLE ET BON

EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Carte Traiteur

SIMPLE ET BON



EN 10 SAVEURS

SIMPLE & BON

Carte Traiteur

SIMPLE ET BON



EN 10 SAVEURS
SIMPLE & BON

Carte Traiteur

SIMPLE ET BON

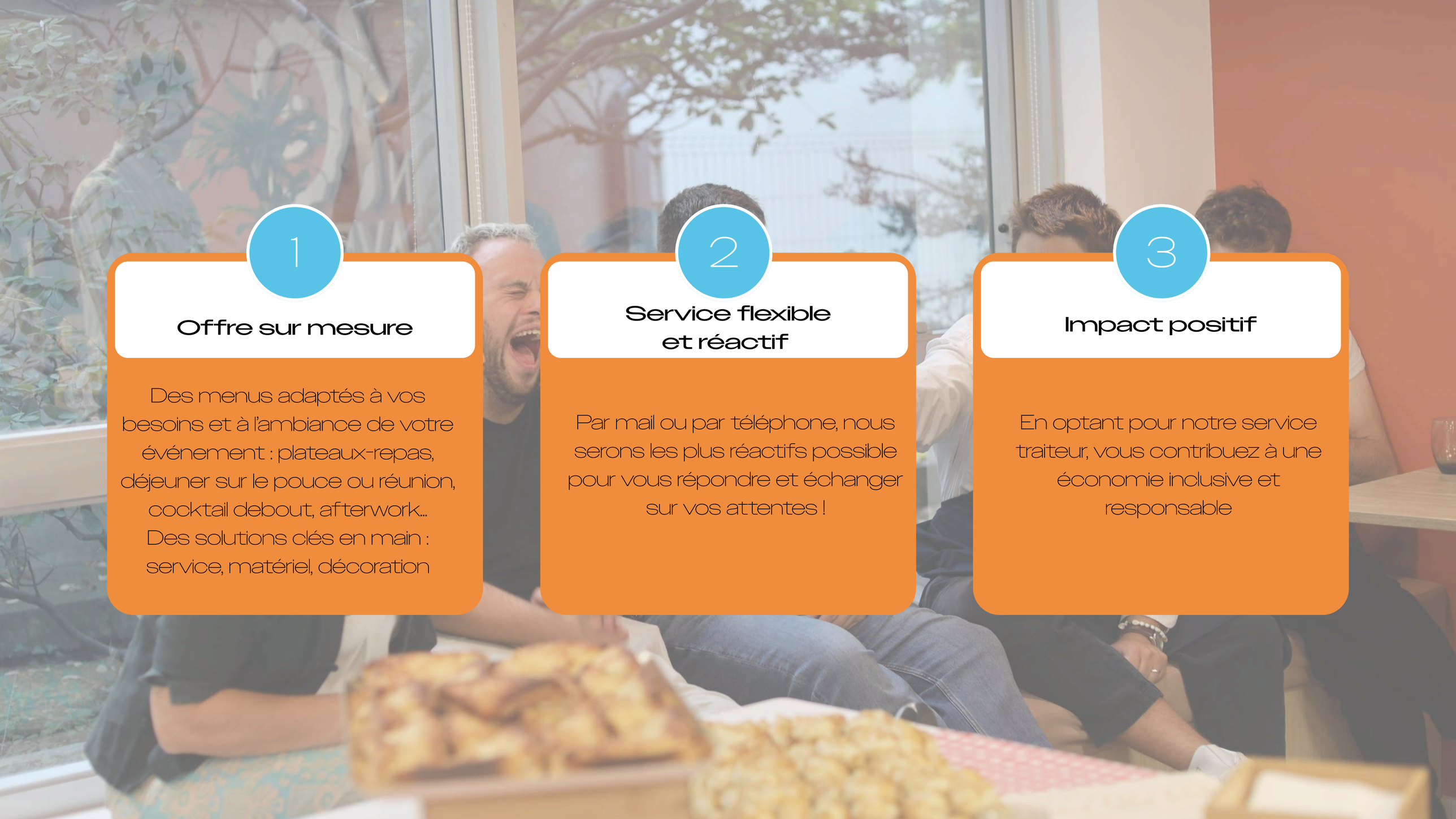












1

Offre sur mesure

Des menus adaptés à vos besoins et à l'ambiance de votre événement : plateaux-repas, déjeuner sur le pouce ou réunion, cocktail debout, afterwork...
Des solutions clés en main : service, matériel, décoration

2

Service flexible et réactif

Par mail ou par téléphone, nous serons les plus réactifs possible pour vous répondre et échanger sur vos attentes !

3

Impact positif

En optant pour notre service traiteur, vous contribuez à une économie inclusive et responsable

Nos engagements

1

Offre sur mesure

Des menus adaptés à vos besoins et à l'ambiance de votre événement : plateaux-repas, déjeuner sur le pouce ou réunion, cocktail debout, afterwork...
Des solutions clés en main : service, matériel, décoration

2

Service flexible et réactif

Par mail ou par téléphone, nous serons les plus réactifs possible pour vous répondre et échanger sur vos attentes !

3

Impact positif

En optant pour notre service traiteur, vous contribuez à une économie inclusive et responsable



Impact positif

En optant pour notre service traiteur, vous contribuez à une économie inclusive et responsable

OFFRE SUR MESURE

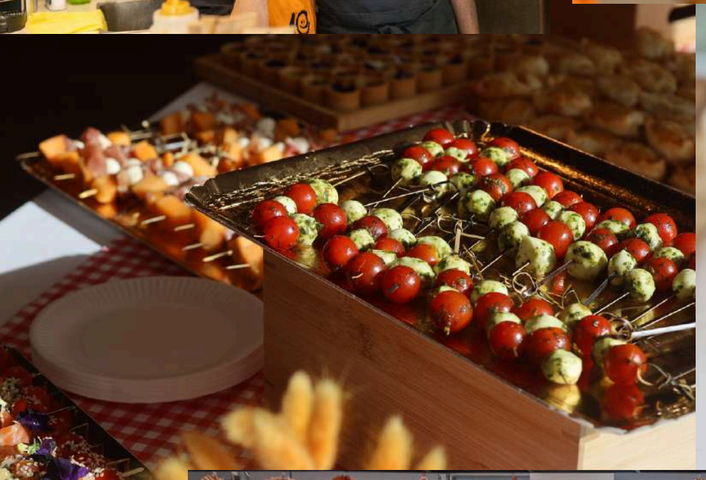
Des menus adaptés à vos besoins et à l'ambiance de votre événement : plateaux-repas, déjeuner sur le pouce ou réunion, cocktail debout, afterwork...
Des solutions clés en main : service, matériel, décoration



Service flexible et réactif

Par mail ou par téléphone, nous serons les plus réactifs possible pour vous répondre et échanger sur vos attentes !
















ICONIQUE ET AUTHENTIQUE. SIMPLE ET VRAIE.

Nous sommes Marine, Louis, Grégoire et Jean-Louis, fondateurs passionnés de La Famille et nous avons la conviction qu'en proposant une cuisine de qualité avec des recettes originales, il est possible de vous apporter du bonheur là où vous vous trouvez.

De vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel, en nous engageant à régaler vos collaborateurs lors de tous les événements importants de votre entreprise.

La Famille est fière d'être présente pour vous chaque jour, que vous veniez nous rendre visite en restaurant ou que nous vous apportions vos plats préférés. Nous travaillons constamment à renouveler votre expérience culinaire avec toute la fraîcheur et la proximité que vous aimez.

TOUJOURS LA FAMILLE.

La famille



LE
FOOD
CORNER

Catalogue Traiteur 2025

Découvrez dans ce catalogue
une offre complète où les produits
de saison, les associations justes,
les formats variés et les partis-pris
esthétiques se conjuguent
pour répondre à toutes vos envies

