



Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs

Sélection estivale 2024



La saison des réceptions, une période d'effervescence pour les professionnels de la restauration



Yann Le Moal
Chef exécutif et co-fondateur
de Traiteur de Paris

“

Les beaux jours arrivent et amènent avec eux les événements festifs tels que les mariages, baptêmes, cocktails ou réceptions.

Des moments importants pour les convives et organisateurs, qui seront d'autant plus exigeants. Pour les professionnels de la restauration, il faut redoubler de créativité pour concevoir des menus sur-mesure qui resteront dans les mémoires.

Riche d'une longue expérience dans l'organisation de cocktails et événements, nous avons sélectionné pour vous, des gammes complètes de produits surgelés premium, avec une touche créative et fabriqués dans nos ateliers de production français.

”



Coût portion maîtrisé



- ✓ Pas de perte de matière première
- ✓ Des portions individuelles permettant de décongeler la juste quantité
- ✓ Des conditionnements foodservice optimisés

Gain de temps



- ✓ Des pièces cocktails prêtes à servir sur des plateaux élégants
- ✓ Pallie le manque de personnel

Qualité gustative



- ✓ Des recettes élaborées à partir d'ingrédients nobles et naturels, présents en quantité généreuse

Besoin de personnalisation



- ✓ Des desserts aux finitions réalisées à la main et personnalisables au besoin



Nos Chefs vous proposent une sélection de produits parmi nos gammes de :



Canapés salés



Accompagnements



Pâtisseries individuelles



Petits-fours sucrés



006967 • Canapés Prestige

- Plateau de 54 pièces : 9 recettes entre terre, mer et végétariennes
- Des ingrédients rigoureusement sélectionnés : foie gras, saumon, crevette, Comté AOP...

54 pièces | 10 g | 0,540 Kg | 390×296×50 mm **C&C**

- 6 Lingots au Comté AOP**, noix et compotée d'oignons rouges.
- 6 Navettes petit pois**, emmental, amandes et cranberries.
- 6 Crumbles au foie gras**, gelée de mangue.
- 6 Pains nordiques**, crevette et crème au citron et mandarine.
- 6 Mini Cakes olive**, tomate et mozzarella.
- 6 Carrés au crabe**, avocat et graine de courge.
- 6 Mini Cakes au sarrasin**, magret de canard et crème échalote-ciboulette.
- 6 Clubs sandwich aux céréales**, crème de carottes, courgettes et parmesan.
- 6 Blinis au saumon fumé**, crème de citron, ciboulette et fève de soja.

❄️ 3 h | Se conserve
+4°C | 24 h +4°C



“

Notre plateau Signature
avec des finitions
raffinées et une grande
diversité de recettes.”



Suggestion de présentation



000096 • Canapés Végétariens

• Plateau de 54 pièces et 6 recettes végétariennes aux formats et associations élaborées

54 pièces | 10 g | 0,540 Kg | 390×296×50 mm **C&C**

- a. **9 Burgers**, crème de coriandre-yuzu, fève de soja, sauce teriyaki, sésame doré.
- b. **9 Clubs sandwich aux légumes**, pain de mie de couleur verte, crème aux petits légumes, pain de mie aux céréales.
- c. **9 Cakes aux oignons**, mousse mascarpone saveur framboise, noix et cranberries.
- d. **9 Financiers aux tomates**, crème ricotta, bille de mozzarella et tomate marinée.
- e. **9 Blinis** : crème épicée aux poivrons, poivrons grillés-marinés.
- f. **9 Cakes aux épinards**, crème mascarpone, fève de soja, pépites de courge.

✂ 3 h | Se conserve
+4°C | 24 h +4°C



“

Un plateau festif et savoureux pour répondre aux attentes de vos convives.”





004353 • Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Eté

- Gratin de pommes de terre (58%), crème, emmental et Tuber aestivum 1% et aromatisé
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pomme de terre origine France à la chair ferme

20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | 70×50 mm



20 min
180°C



3 min 20 sec
750W

Se conserve
24 h +4°C



“

*Notre gratin premium
revisité avec un ingrédient
festif et de saison :
de la Truffe blanche
d'été !”*

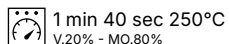
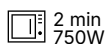




000470 • Mousseline d'Asperges au Parmesan

- Purée d'Asperges (21%), asperges vertes (9%), purée de petits pois et parmesan
- Liste d'ingrédients courte : seulement 9 ingrédients (hors assaisonnement sel et poivre)

20 pièces | 70 g | 1,400 Kg | 60×40 mm



Se conserve
24 h +4°C



“

*Un accord raffiné
et de saison pour
accompagner un plat
tout en légèreté.”*





006607 • Cheesecake Premium

- Appareil au fromage frais et citron sur une base crumble pur beurre légèrement parfumée à la cannelle
- Cuit plus de trente minutes au four pour garantir son onctuosité

20 pièces | 90 g | 1,800 Kg |  70×40 mm

 4 h
+4°C | Se conserve
3 jours +4°C



004787 • Sablé Citron Meringué

- Crémeux acidulé au citron et zestes de citron semi-confit sur un crumble pur beurre à la poudre d'amandes
- Dessert premium déjà décoré à la main avec son dôme de meringue italienne et ses amandes effilées

16 pièces | 90 g | 1,440 Kg |  70×40 mm

 4 h
+4°C | Se conserve
3 jours +4°C



“

Une sélection de desserts
incontournables, composés
d'ingrédients naturels
et montés sur une base
crumble, signature
Traiteur de Paris.”





005316 • Rocher Chocolat Noisette

- Dessert très gourmand : plus de 35% de chocolat, multi-textures (croustillant et mousse au chocolat, biscuit cacao noisette)
- Bonne tenue du dessert par son croustillant au chocolat pour la vente à emporter

16 pièces

65 g

1,040 Kg



110×25×25 mm



3 h
+4°C

Se conserve
3 jours +4°C



“

*Le dessert gourmand
et sophistiqué par
excellence, prêt à servir
ou à personnaliser.”*





005571 • Petits Fours Haute Couture

• Notre plateau le plus élaboré et raffiné : 8 recettes inspirées des plus belles pâtisseries françaises

48 pièces | 13 g | 0,650 Kg | 390×296×62 mm

- a. **6 Monts-Blancs revisités**, financier à la noisette, crémeux au marron, décorés d'une pointe de Chantilly mascarpone.
- b. **6 Choux pralinés**, décorés de crème pralinée et d'un éclat de noisette.
- c. **6 Lingots citron noisette**, biscuit noisette, crémeux au citron, gelée aux zestes de citron, décorés d'une meringue.
- d. **6 Opéra** élégamment décorés d'une crème au beurre café.
- e. **6 Dômes aux fruits rouges**, décorés d'une pistache entière.
- f. **6 Financiers à la cannelle façon Tatin aux pommes**, décorés de délicats pochages de Chantilly, saupoudrés de cannelle.
- g. **6 Rochers chocolat**, biscuit cacao, croustillant, mousse chocolat et enrobage au chocolat lait et éclats de noisettes.
- h. **6 Spirales exotiques**, crumble, compotée de mangue, mousse à la vanille.

🌿 2 h | Se conserve
🌡️ +4°C | 24 h +4°C



“

*Des pièces élégantes
et raffinées, préservées
par une cloche de
protection et prêtes
à servir sur leur plateau.”*



Suggestion de présentation



004182 • Petits Fours Tradition

- Plateau des pièces cocktails incontournables de la pâtisserie (éclair, opéra, amandine, fraiser...)
- Pièces plus généreuses (14 g)

48 pièces

14 g

0,695 Kg



390×296×50 mm

C&C

- 6 Financiers à la pistache**, gelée d'abricot, pistache.
- 6 Biscuits aux amandes**, mousse à la vanille, compotée de fraise.
- 6 Eclairs**, crème pâtissière au chocolat, glaçage au chocolat.
- 6 Almondines aux zestes de citron**, crémeux au citron, zeste de citron semi-confit.
- 6 Opéra**, biscuit imbibé au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat.
- 6 Crumbles au caramel**, crémeux caramel, saupoudrage crumble au caramel.
- 6 Crumbles framboise**, compotée de framboise, décor chocolat blanc.
- 6 Crumbles au chocolat**, ganache au chocolat, mousse au chocolat.

2 h
+4°C

Se conserve
24 h +4°C



“

Misez sur les classiques
de la pâtisserie française,
en version miniature.”





005575 • P'tits Verres Sucrés

- Assortiment de 4 recettes gourmandes et consensuelles
- Décorées à la main, prêtes à servir

36 pièces | 30 g | 1,080 Kg | 390×296×62 mm

- 9 P'tits verres mousse vanille et framboise** : crumble pur beurre à la poudre d'amande, mousse légère au fromage blanc et à la vanille naturelle, gelée de framboises, framboise entière et pistaches hachées.
- 9 P'tits verres façon Tiramisù** : biscuit cacao imbibé au café, mousse au mascarpone, chantilly, cacao en poudre.
- 9 P'tits verres citron meringué** : crumble pur beurre à la poudre d'amande, crémeux au citron, meringue italienne, zestes de citron semi-confits.
- 9 P'tits verres chocolat** : mousse chocolat au lait, sauce chocolat, mousse chocolat noir, crumble au cacao.

🌿 5 h | Se conserve
🌡️ +4°C | 24 h +4°C





006909 • Verrines Pâtisseries

- Assortiment complémentaire de 4 nouvelles recettes inspirées de desserts pâtisiers
- Décorées à la main, prêtes à servir

36 pièces | 30 g | 1,080 Kg | 390×296×62 mm

- a. **9 Verrines Chocolat et Chantilly** : chocolat noir, crème fouettée, saupoudrée de cacao en poudre.
- b. **9 Verrines Exotique Mangue Passion** : crumble pur beurre, compotée mangues confites, blanc-manger coco, fruits de la passion et coco.
- c. **9 Verrines Panna Cotta Fruits Noirs** : Panna Cotta, coulis de fruits rouges et noirs.
- d. **9 Verrines Vanille et Caramel** : crème de caramel beurre salé, crumble pur beurre pointe de caramel, crème vanille et noix de pécan caramélisées.

🌿 5 h | Se conserve
+4°C | 24 h +4°C



“

*Prêtes à servir,
elles s'intègrent facilement
dans le dressage grâce à leur
design transparent mettant
en valeur leurs différentes
textures !”*



Code	Produit	DLC (jours)	DLC secondaire (jours)	SPCB	Poids Net UV (Kg)	Nb UV / Couche	Nb couches	Nb UV / Palette	Compatibilité	Page
------	---------	----------------	------------------------------	------	----------------------	-------------------	---------------	--------------------	---------------	------

Cocktails salés



▾ Plateaux Signatures

(N)	006967	Canapés Prestige	365	1	54	0,540	8	35	280	x	x	4
-----	--------	------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

↳ Plateau Thématique

000096	Canapés Végétariens	547	1	54	0,540	8	35	280	✓	✗	5
--------	---------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

Accompagnements salés

» Autour de la Pomme de Terre

004353	Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Eté	730	1	20	2,000	8	25	200	✓	✗	6
--------	---	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

Autour du Légume

000470	Mousseline d'Asperges au Parmesan	730	1	20	1,400	8	25	200	x	x	7
--------	-----------------------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

Pâtisseries Individuelles

» Cheesecakes

006607	Cheesecake Premium	730	3	20	1,800	14	20	280	✓	✗	8
--------	--------------------	-----	---	----	-------	----	----	-----	---	---	---

↘ Entremets

004787	Sablé Citron Meringué	730	3	16	1,440	8	25	200	x	x	8
--------	-----------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

005316	Rocher Chocolat Noisette	730	3	16	1,040	8	30	240	✓	✗	9
--------	--------------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

Cocktails sucrés

➤ Plateaux Signatures

005571	Petits Fours Haute Couture	547	1	48	0,576	8	24	192	x	x	10
--------	----------------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	----

004182	Petits Fours Tradition	547	1	48	0,695	8	35	280	x	x	11
--------	------------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	----

➤ Plateaux Références

005575	P'tits Verres Sucrés	547	1	36	1,080	8	24	192	x	x	12
--------	----------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	----

(N)	006909	Verrines Pâtisseries	547	1	36	1,080	8	24	192	x	x	13
------------	--------	----------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	----

GLOSSAIRE

- DLC secondaire : nombre de jours à +4°C
- SPCB : nombre de pièces par étui
- PCB : nombre d'étuis par master (UVC / UV)
- UV : Unité de Vente
- UVC : Unité de Vente Consommateur (= étui)

LÉGENDES

-  Nouveauté
-  Végétarien
-  Vegan

↘ Au plus près de vous

Des conseillers locaux pour vous accompagner

Nos 10 bureaux en Europe, Asie et États-Unis sont à votre disposition pour répondre à vos attentes.

Un service clients à vos côtés

Notre équipe rennaise se tient à votre disposition pour répondre à vos questions, et vous aider dans le suivi de vos commandes.

Une logistique performante

Pour vous offrir le meilleur service, nous avons un stock permanent disponible au plus près de chez vous.



Des produits pratiques et pensés pour vous

Plateaux Cocktails

Pour une dégustation optimale de nos plateaux cocktails, il est impératif de suivre les conseils détaillés ci-dessous.



1. Ouvrir l'étui

2. Découper le film plastique

3. Retirer le film plastique

4. Laisser décongeler 2 à 3 h
à +4°C selon le produit

Desserts

Nos desserts sont livrés avec un calage pour garantir leur protection durant le transport.
Pour les entremets : sortir du calage et enlever le rhodoïd avant décongélation.



Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière - CS 81733
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANCE

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00



www.traiteurdeparis.com

