

PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

PLATEAUX REPAS
OFFRES À PARTAGER
COCKTAILS

SOFY'S & CO
- TRAITEUR -



Passer ma
COMMANDE
facilement

PAR TÉLÉPHONE
01 42 68 08 08

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller sur vos choix. (entre 8h30 et 17h30 du lundi au jeudi et 16h30 le vendredi).

SUR NOTRE SITE
sofys-traiteur.com

En sélectionnant vos envies à partir des menus affichés.

PAR MAIL
livraison@sofysandco.com

Indiquez tout simplement le contenu de votre commande, l'adresse de livraison, l'adresse de facturation si celle-ci est différente, la date, ainsi qu'une plage horaire de livraison.

→ Créneau d'1h30

Pour vos événements sur mesure :

contact@sofysandco.fr

DÉLAIS
de commandes

PLATEAUX REPAS, LUNCH BOX ET BOWLS

La veille avant 16h afin d'avoir accès à l'intégralité des menus. (minimum de 5 plateaux repas non identiques par commande).

BUFFETS ET FINGER FOOD

Sur commande 48h à l'avance avant 12h (sauf buffet de dernière minute, la veille avant 16h).

**COFFRETS LUNCH, SANDWICHS LUNCH
PLANCHES ET CORBEILLES**

Sur commande 48h avant 12h.

COCKTAILS

Sur commande 48h avant 12h (sauf coffrets de dernière minute, la veille avant 16h).

PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES

La veille avant 16h. (formule petits déjeuners, pauses café et pause gourmande)

Les délais sont calculés en jours ouvrés

Toute demande de devis, commande, modification, annulation doit se faire obligatoirement par mail.

Commandes du week-end et jours fériés : nous consulter

Retrouvez la liste complète des ingrédients et allergènes sur sofys-traiteur.com.
Nos plateaux repas sont à conserver dès réception entre 0°C et 3°C.
Plateaux micro-ondables : réchauffer sans couvercle 1,30 mn à 500W.
Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans nos produits, du fait de la possibilité de contaminations croisées dans notre laboratoire de production et sur nos prestations.

VITELLO TONATO

**CÂPRES CAPUCINES
ET CITRON VERT**

**GRAVLAX DE DAURADE BIO
AU THÉ, QUINOA ROUGE
ET FRAMBOISE**

LES OFFRES INDIVIDUELLES

PLATEAUX REPAS TERROIR DE SOPHIE	8
PLATEAUX REPAS SO TERROIR	12
PLATEAUX REPAS SO NATURE	20
LUNCH BOX	25
BOWLS	27

LES OFFRES À PARTAGER

BUFFETS	31
COLLECTION LUNCH	38
PLANCHES	42
WOOD BOX	44
COCKTAILS	48
PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES CAFÉ	56
BOISSONS	58
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	60

*Des choix
gourmands,
des engagements
durables*



CHOU
PÊCHE VANILLE

TARTELETTE CITRON-BASILIC & FRAISES,
CRÈME CITRON-BASILIC
ET FRUITS ROUGES

Végétale & Conviviale

LA COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ DE SOFY'S & CO !

Qui dit beaux jours, dit repas ensoleillés, frais et généreux...

Cette saison, Sofy's & Co vous invite à découvrir une carte résolument tournée vers le végétal, où saveurs et simplicité vous réunissent autour d'une grande table aux chaleureux accents méditerranéens.

Au fil de ce catalogue, explorez nos offres « livrées-dressées » pensées pour s'adapter à toutes vos envies : plateaux repas, buffets, planches et box à partager, ainsi que notre offre cocktail et pauses.

Nous avons repensé certains formats pour encore plus de praticité et de gourmandise, avec une sélection élargie de produits à déguster sur le pouce (focaccia garnie, club mimosa ou encore brochettes XXL...), idéals pour un moment convivial en toute simplicité.



Cette saison, place au végétal !

Notre offre végétarienne s'étoffe, alliant générosité et créativité pour sublimer des fruits et légumes de saison, en majorité bio et locaux. Ces produits frais, reçus chaque jour par nos Chefs, sont travaillés avec soin et inspiration pour vous surprendre chaque saison à travers des recettes authentiques, en accord avec notre vision.

Découvrez vite nos nouveautés et partagez un moment gourmand, en accord avec nos engagements responsables et durables.

Nous vous souhaitons un savoureux voyage et une belle saison ensoleillée avec Sofy's & Co !

Vincent Gerondeau

Directeur Général
Sofy's & Co



PS : Tous nos plateaux repas comportent un QR-code qui permet d'accéder à un questionnaire très simple pour évaluer nos produits : faites en part à vos convives, leur avis est précieux pour nous faire progresser.

LES OFFRES INDIVIDUELLES



TERROIR
DE SOPHIE

Partagez un moment de détente avec vos collègues ou vos clients autour d'un savoureux plateau repas écoresponsable.

Verre
en verre

Plat principal
et sa garniture
(300/320g)

Entrée
(80/100g)

Couverts
en bambou
Serviette
(produit « éco »
entièrement
biodégradable)

Dessert
(80/100g)

Sel et poivre

Petit pain
(40/50g)

Fromage
et fruits secs
(40g de fromage)

100% ZÉRO
PLASTIQUE



**L'EXCELLENCE DES
PRODUITS ET
LE SAVOIR-FAIRE
GASTRONOMIQUE**

Des produits de qualité haut de gamme venant de producteurs respectueux des ressources de leurs terres sont cuisinés avec minutie par nos chefs.

BALLOTINE DE FILET DE POULET BIO

*à la mozzarella, artichaut
poivrade et carottes fanes*

- 



Bouteille 75 cl
22,50 € HT
27,00 € TTC



FILET DE BAR BIO
*Tian d'aubergines
au romarin et courgettes
gratinées au parmesan*

-



Bouteille 75 cl
24,50 € HT
29,40 € TTC



PETITS FARCIS VÉGÉTARIENS *Aubergines et boulgour, courgettes et quinoa rouge, poivrons et polenta*

- **Burrata**, gaspacho aux poivrons doux et pignons de pin
- Petits farcis d’aubergine et **boulgour**, courgette **quinoa rouge** et poivron farci à la polenta
- **Saint-Jacques de la ferme de la Tremblaye bio**
- Chou pêche vanille



Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.

Le conseil du sommelier

Coteaux d'Aix-en-Provence AOC

Château La Coste (Vin rosé)

Fruité, frais, anisé

Bouteille 75 cl

24,00 € HT

28,80 € TTC



MES PICTOS



AGRICULTURE BIOLOGIQUE*



VÉGÉTARIEN



VÉGÉTALIEN



AVEC PORC



DERNIÈRE MINUTE



MICRO-ONDABLE



SANS LACTOSE



COMMERCE ÉQUITABLE*



NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX PARTENAIRES

* Menus contenant un/ des produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable (signalés en vert dans les menus).

PLATEAUX REPAS

SO TERROIR

Minimum de 5 plateaux repas non identiques par commande.

Les coffrets de la gamme So Terroir sont livrés avec un petit pain boule et un verre en verre. Le sel et poivre, les couverts en bambou et la serviette sont présentés dans un étui en papier recyclé et recyclable.



NOTRE GAMME AUTHENTIQUE

Le niveau de gastronomie est adapté à tous les régimes alimentaires avec une authenticité qui satisfera vos convives.

Cette gamme conviendra parfaitement à vos réunions d'équipes et à vos déjeuners clients.



FILET DE POULET AU CITRON CONFIT

*Boulgour bio au curcuma,
aubergines et tomates confites*

- Crumble de courgettes au parmesan et feta à la menthe
- Filet de poulet au citron confit, **boulgour bio** au **curcuma**, aubergines et tomates confites
- Sélection de fromages affinés et fruits secs
- Mousse au chocolat



Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

Le conseil du sommelier

Pays d'Oc IGP & HVE
Domaine d'Hondrat - Sauvignon (Vin Blanc)
Léger, exotique, frais.

Bouteille 75 cl

16,00 € HT
19,20 € TTC

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ

*Pommes Maiwenn,
courgettes rôties et
crème de thym citron*

- Carpaccio de betteraves multicolores, fraises et crème de balsamique
- Pavé de saumon snacké, pommes Maiwen, courgettes rôties et crème de thym citron
- Sélection de fromages affinés et fruits secs
- Nuage aux fruits rouges

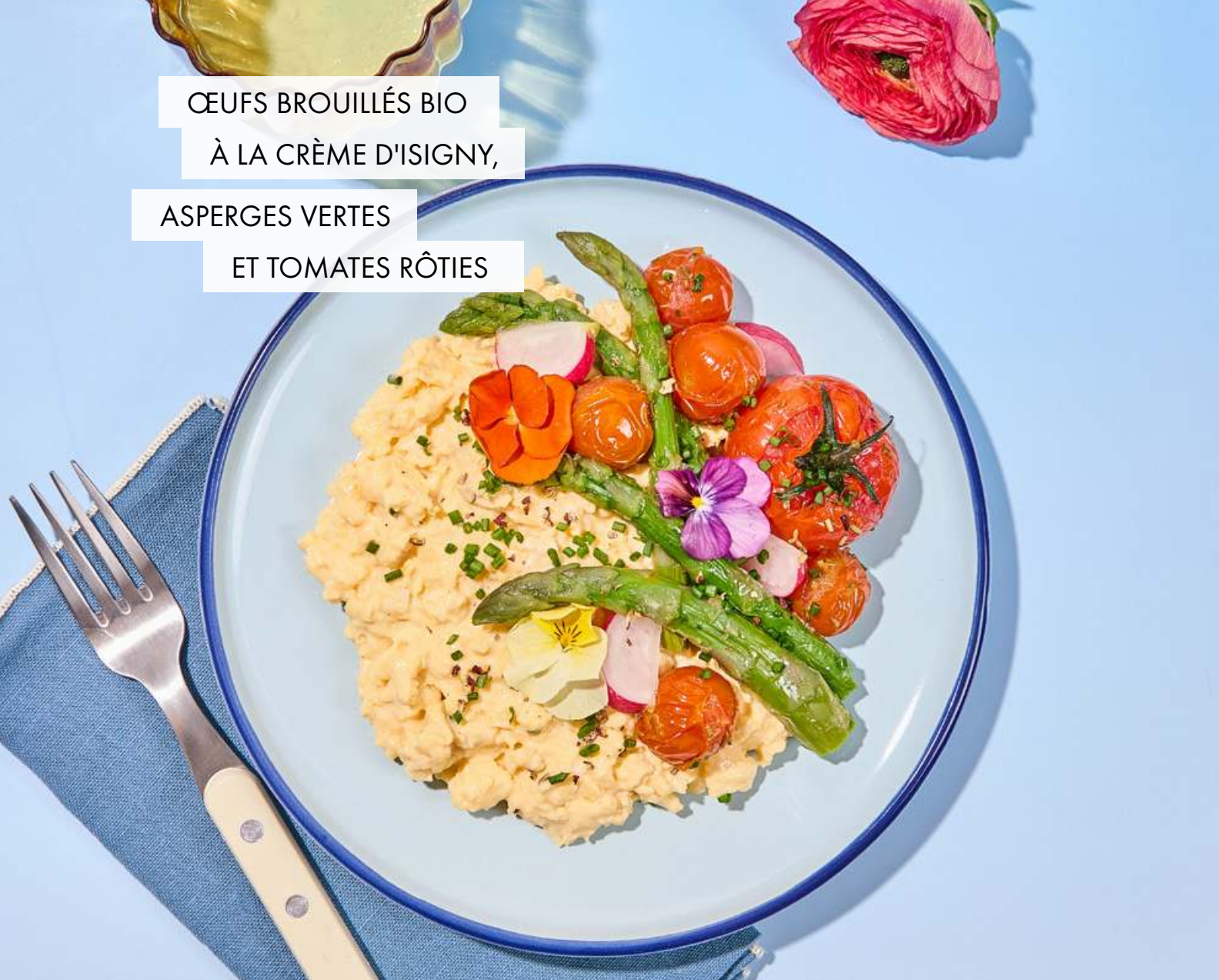


Allergènes : fruits à coque, soja, gluten, lactose, lupin, œufs, poissons, sulfites.

Le conseil du sommelier
Chablis AOC & HVE - Dampf Frères
Chardonnay (Vin blanc)
Minéral, frais, vif.

Bouteille 75 cl
24,50 € HT
29,40 € TTC





ŒUFS BROUILLÉS BIO
À LA CRÈME D'ISIGNY,
ASPERGES VERTES
ET TOMATES RÔTIES

Veggie & Co !



FOCUS PARTENAIRE LA COOPÉRATIVE BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

- **Fraîcheur, naturalité et approvisionnement responsable** : Produits frais, naturels et éthiques, issus de la Coopérative Bio d'Île-de-France, partenaire d'une SCIC labellisée bio équitable.
- **Modèle équitable et durable** : Coopérative locale garantissant une rémunération juste aux agriculteurs, avec 75 % du prix de vente retournant directement aux producteurs grâce au circuit court.
- **Circuits courts pour une qualité optimale** : En 2024, plus de 8 tonnes de produits bio et locaux commandés, avec une livraison quotidienne pour une qualité et traçabilité optimales.
- **Consommation responsable** : En choisissant Sofy's & Co, vous soutenez un modèle alimentaire durable, respectueux des producteurs, de l'environnement et des consommateurs.



RUMSTEAK BIO AU GORGONZOLA *Linguines à la sauge et asperges vertes*

- Salade de conchiglioni, bresaola, melon et roquette
- Rumsteak bio au gorgonzola, linguines à la sauge et asperges vertes
- Sélection de fromages affinés et fruits secs
- Café liégeois



Allergènes : fruits à coque, moutarde, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

Le conseil du sommelier
Bourgogne AOC & HVE, Pinot noir
Chevalier d'Eon Dampf Frères (Vin Rouge)
Subtil, équilibré, rond.

Bouteille 75 cl
22,50 € HT
27,00 € TTC

FILET DE DAURADE BIO *Grillé aux graines de fenouil et caponata sicilienne*



- Rillettes de saumon bio, iceberg et salicornes
- Filet de daurade bio grillé aux graines de fenouil et caponata sicilienne
- Sélection de fromages affinés et fruits secs
- Crumble aux fruits rouges

Allergènes : céleri, fruits à coque, gluten, lactose, lupin, poissons, sulfites

Le conseil du sommelier
Vin de pays de l'Ardèche IGP (Vin blanc)
Sauvignon Cuvée d'Orélie
Aromatique, fruité, croquant.

Bouteille 75 cl
12,50 € HT
15,00 € TTC



ORZO AU PAPRIKA FUMÉ Tomate, edamame et halloumi grillé

- Pois chiches à la tomate et au cumin, aubergines à la fleur de thym
- Orzo au paprika fumé, tomate, edamame et halloumi grillé
- Sélection de fromages affinés et fruits secs
- Cheesecake pêche



Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

Le conseil du sommelier
 Sauvignon Languedoc BIO
 Crocodile Bock (Vin blanc)
 Frais, floral, herbacé.

Bouteille 75 cl
17,00 € HT
 20,40 € TTC

ŒUFS BROUILLÉS BIO À LA CRÈME D'ISIGNY Asperges vertes et tomates rôties

- Aïoli de légumes de saison
- Œufs brouillés bio à la crème d'Isigny, asperges vertes et tomates rôties
- Sélection de fromages affinés et fruits secs
- Lemon curd



Allergènes : fruits à coque, lactose, lupin, moutarde, œufs, sulfites.

Le conseil du sommelier
 Pays d'Oc IGP & HVE
 Domaine d'Hondrat - Sauvignon (Vin Blanc)
 Léger, exotique, frais.

Bouteille 75 cl
16,00 € HT
 19,20 € TTC



HOUMOUS À LA CORIANDRE Falafel betterave et rubans d'aubergine

- Taboulé de quinoa aux figues moelleuses et citron vert
- Houmous à la coriandre, falafels betterave et rubans d'aubergine
- Salade de fruits frais
- Crumble aux fruits rouges



Allergènes : céleri, fruits à coque, gluten, lupin, moutarde, sésame, soja, sulfites

Le conseil du sommelier
 Le Petit Béret (Rosé)
 Sans Alcool
 Fruits rouges, agrumes et touche florale

Bouteille 74 cl
16,90 € HT
 18,59 € TTC



CRUMBLE NOISETTE AUX FRUITS ROUGES



SOFY'S & CO :
FIDÈLE À SON
ENGAGEMENT,
RENOUVELLE SA
CERTIFICATION
ISO 20121

Chez Sofy's & Co, notre passion de la gastronomie s'accompagne d'un engagement fort pour la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE). Depuis l'année 2022, nous sommes fiers d'être certifiés ISO 20121, une reconnaissance de notre volonté à intégrer des pratiques durables dans toutes nos opérations événementielles.

ZÉRO
PLASTIQUE
ET 100 %
RECYCLABLE

Chez Sofy's, précurseur dès 2019 du zéro plastique dans ses plateaux et sur événement ; nous restons à l'affût des nouveautés pour nos contenants éco-responsables : carton, bois, verre, pulpe de canne... ou porcelaine pour vos événements haut de gamme.

PRODUITS
DURABLES

Plus de 50% de produits durables dans nos recettes de saison. Autrement dit, un sourcing soigné et poussé, tourné vers des produits bio, labellisés, locaux et bien évidemment de saison !

CUISINE
VÉGÉTALE

Chez Sofy's & Co, la cuisine végétarienne n'est plus une simple tendance, mais un engagement sincère. Réduire notre impact environnemental tout en mettant en valeur les richesses de notre terroir est au cœur de notre démarche. Aujourd'hui, 40% de nos plateaux repas et buffets à partager sont végétariens et cette évolution se reflète désormais dans toute notre carte de saison.

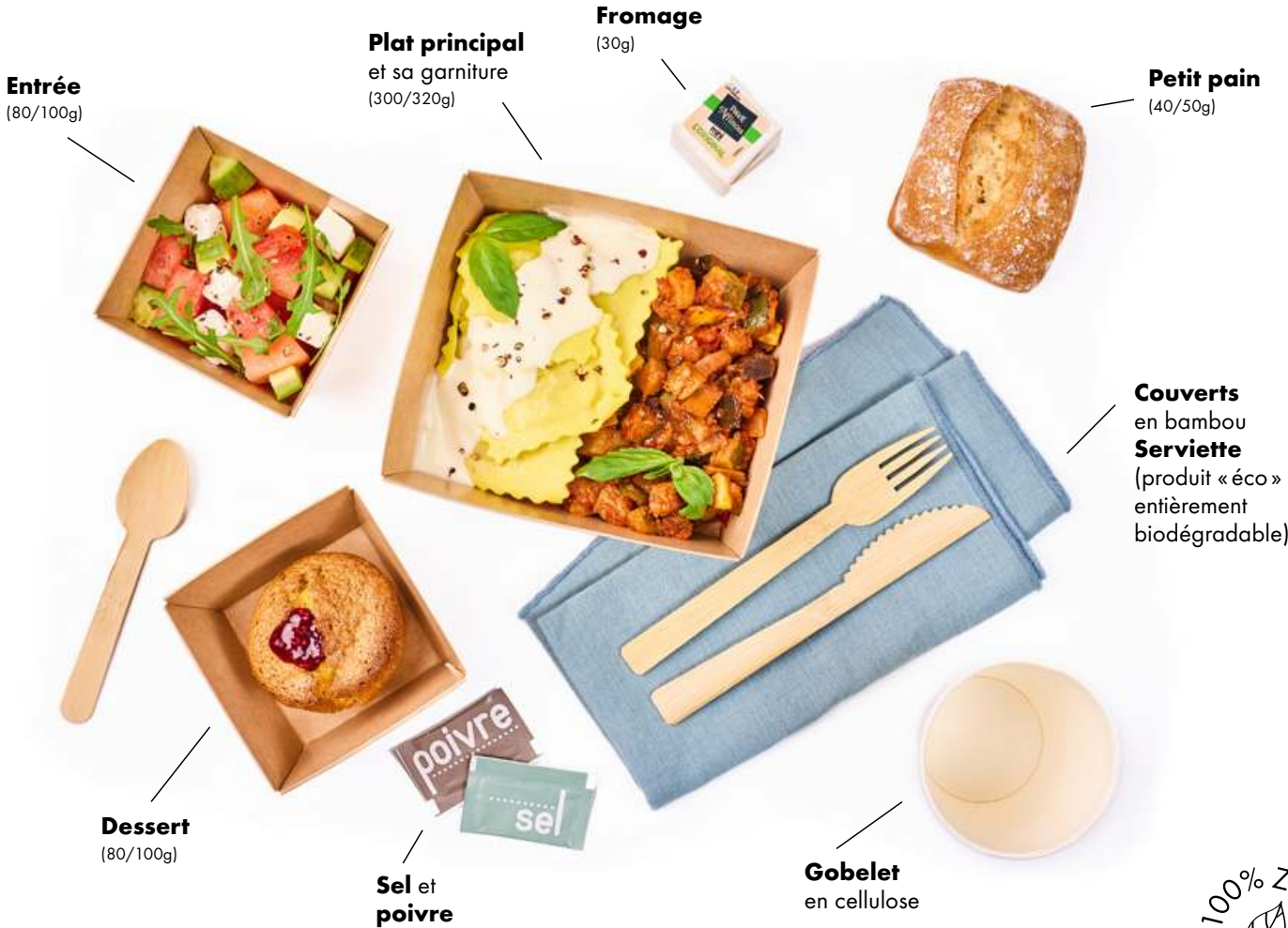
L'ORIGINE
DE NOS VIANDES
ET POISSONS

- Filet de poulet origine France
- Bar et saumon Bio
- 100% des viandes bovines origine France

PLATEAUX REPAS
SO NATURE

Minimum de 5 plateaux repas non identiques par commande.

La gamme So Nature est livrée avec un petit pain boule et un gobelet en cellulose. Le sel et poivre, les couverts en écorce de bambou et la serviette sont présentés dans un étui en carton recyclé et recyclable.



Entrée
(80/100g)

Plat principal
et sa garniture
(300/320g)

Fromage
(30g)

Petit pain
(40/50g)

Couverts
en bambou
Serviette
(produit « éco »
entièrement
biodégradable)

Dessert
(80/100g)

Sel et
poivre

Gobelet
en cellulose



TRAITEUR
ENGAGÉ

UN PACKAGING ÉCORESPONSABLE
 Nos conditionnements sont tous étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés, valorisables ou réutilisables. De plus pour nos 3 gammes de plateaux repas, le conditionnement élaboré pour Sofy's & Co est français !

SALADE DE CONCHIGLIONI
 FAÇON CÉSAR
*Cœur de romaine, croûtons
 et œufs de caille*

- Râpé de fenouil, radis roses et houmous de betterave-framboise
- Salade de conchiglioni façon César, poulet rôti, cœur de romaine, croûtons et œufs de caille
- Pavé d’Affinois
- Moelleux au chocolat

Allergènes : gluten, moutarde, lactose, lupin, œufs, poissons, soja, sulfites.

Le conseil du sommelier
 Sauvignon Languedoc BIO
 Crocodile Bock (Vin blanc)
 Frais, floral, herbacé.

Bouteille 75 cl
17,00 € HT
 20,40 € TTC



PAVÉ DE CABILLAUD
 À LA PROVENÇALE
*Pommes de terre
 charlottes et tomates
 au romarin*

- Œuf mayonnaise, houmous d’asperges vertes
- Pavé de cabillaud à la provençale, pommes de terre Maiwen et tomates au romarin
- Pavé d’Affinois
- Financier à l’abricot

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, moutarde, œufs, poissons, sésame, sulfites.

Le conseil du sommelier
 Vin de pays de l’Ardèche IGP (Vin blanc)
 Sauvignon Cuvée d’Orélie
 Aromatique, fruité, croquant.

Bouteille 75 cl
12,90 € HT
 15,00 € TTC



DÉS DE PASTÈQUE
 FÊTA, CONCOMBRE ET ROQUETTE



RÂPÉ DE FENOUIL, RADIS ROSES
 ET HOUMOUS
 DE BETTERAVE-FRAMBOISE



PAELLA DE MERLU
Fèves et petits pois

- Dés de pastèque, feta, concombre et roquette
- Paella de merlu, fèves et petits pois
- Pavé d’Affinois
- Yaourt – La Ferme du Peupliers



Allergènes : crustacés, gluten, lactose, mollusques, poissons, sulfites.

Le conseil du sommelier
 Pays d’Oc IGP & HVE
 Domaine d’Hondrat - Sauvignon (Vin Blanc)
 Léger, exotique, frais.

Bouteille 75 cl
16,00 € HT
 19,20 € TTC

BROCHETTE DE KEFTA
*Semoule bio et tajine
 de légumes*

- Club mimosa, pousses d’épinards
- Brochette de kefta de bœuf, semoule bio et tajine de légumes
- Pavé d’Affinois
- Muffin pistache et coulis framboise



Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, moutarde, œufs, sulfites.

Le conseil du sommelier
 Côtes du Rhône AOC
 Domaine de la Bouvaude (Vin rouge)
 Fruité, épicé, structuré.

Bouteille 75 cl
17,90 € HT
 21,48 € TTC





CHAKCHOUKA AUX TOMATES

Pois chiches, poivrons jaunes, aubergines et amandes

- Carpaccio de courgettes, yaourt grec, fromage de chèvre et menthe
- Chakchouka aux tomates, pois chiches, poivrons jaunes, aubergines et amandes
- Pavé d’Affinois
- Financier aux amandes

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.



Le conseil du sommelier
 Bordeaux AOC BIO - L’Usufruit
 Clos du Notaire (Vin Rouge)
 Riche, fruité, velouté.

Bouteille 75 cl
17,00 € HT
 20,40 € TTC

RAVIOLES AU FROMAGE

et légumes de saison confits

- Petit épeautre, concombre, feta et menthe
- Ravioles au fromage et légumes de saison confits
- Pavé d’Affinois
- Rocher coco

Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.



Le conseil du sommelier
 Pays d’Oc IGP BIO
 Château Des Coccinelles (Vin rouge)
 Gourmand, généreux, épicé.

Bouteille 75 cl
13,20 € HT
 15,84 € TTC



Minimum de 5 plateaux repas non identiques par commande.

BUN HOUMOUS DE BETTERAVE



- Crumble de courgettes au parmesan et feta à la menthe
- Bun au houmous de betterave, râpé de fenouil et radis
- Lemon curd
- 1 Eau Neuve 50 cl

Allergènes : gluten, sésame, lactose, lupin, œufs, sulfites.

WRAP RILLETES SAUMON



- Pois chiches à la tomate et graines de cumin, aubergine confite
- Wrap de rillettes de saumon à l’aneth, romaine et ruban de carotte
- Cheesecake pêche
- 1 Eau Neuve 50 cl

Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, poissons, sulfites.

WRAP HOUMOUS DE POIS CHICHES



- Taboulé de quinoa aux figues et citron vert
- Wrap au houmous de pois chiches, ruban d’aubergines et pousses d’épinards
- Nuage de fruits rouges
- 1 Eau Neuve 50 cl

Allergènes : gluten, sésame, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

BUN FAÇON VITELLO-TONNATO

- Aïoli et légumes de saison
- Bun façon vitello-tonnato
- Mousse au chocolat
- 1 Eau Neuve 50 cl

Allergènes : gluten, lactose, lupin, moutarde, œufs, poissons, soja, sulfites.



Au choix 4 box comportant :

- 1 salade
- 1 wrap ou bun
- 1 dessert
- 1 Eau Neuve 50 cl

Chaque box est livrée avec un gobelet en cellulose. Le sel et poivre, les couverts en écorce de bambou et la serviette sont présentés dans un étui en carton recyclé et recyclable.

BOWLS

FAÇON BÒ BÚN



LES BOWLS

BÒ BÚN POULET

- Vermicelles de riz, poulet, carottes, poivrons, pois gourmands, pousses de soja, cacahuètes
- Mousse au chocolat
- 1 Eau neuve 50cl

Allergènes : arachide, fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, sésame, soja, sulfites.



BÒ BÚN MERLU

- Vermicelles de riz, merlu, carottes, poivrons, pois gourmands, pousses de soja, cacahuètes
- Nuage de fruits rouges
- 1 Eau neuve 50cl

Allergènes : arachide, fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites.



BÒ BÚN TOFU

- Vermicelles de riz, **tofu bio**, carottes, poivrons, pois gourmands, pousses de soja, cacahuètes
- Crumble aux fruits rouges
- 1 Eau neuve 50cl

Allergènes : arachide, fruits à coque, gluten, lupin, sésame, soja, sulfites.



SOFY'S *événements*

Sofy's & Co

A travers notre carte de saison, nous vous présentons nos offres « livrées-dressées » en entreprise.
Mais Sofy's & Co vous accompagne également dans l'organisation de vos événements responsables & créatifs.
15 ans d'expérience événementielle à votre service !

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Certification ISO 20121, pour des événements responsables
- Equipe commerciale dédiée & enjouée
- Carte de saison & faite maison, s'inspirant des tendances Food actuelles
- Brigade de cuisine & équipe logistique présentes 6 à 7 jours sur 7
- Laboratoire de production de 1000 m²
- Directeur de réception, encadrant une équipe fidèle de Maîtres d'hôtel, Serveurs & Cuisiniers
- Lieux événementiels partenaires, prestataires & fournisseurs de confiance

NOS OFFRES ÉVÈNEMENTIELLES

- Cocktails déjeunatoire & dinatoire
- Animations culinaires
- Cocktail lunch / Finger Food
- Buffet convivial
- Repas assis
- Accueil petit-déjeuner & pauses gourmandes

NOS OPTIONS SUR-MESURE

Art de la table & Mobilier

Un large choix de vaisselle, nappage et mobilier avec nos partenaires Cergy Location services, Lateliers & Duquesne

Décoration florale

Des fleurs françaises & de saison avec nos amies engagées de DESIRÉE

Prestataire techniques & Accueil

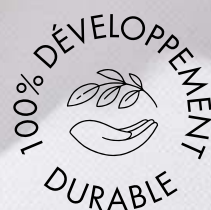
Son & lumière, DJ, Animations, Hôtes(ses) d'accueil & vestiaires... Des partenaires fiables et efficaces.

Solution anti-gaspi

Grâce à notre partenaire SAVR, nous mettons en place un service de collecte et de redistribution des restes alimentaires sur demande.

LES OFFRES À PARTAGER

NUAGE
DE FRUITS ROUGES
À PARTAGER



Les BUFFETS

Nos buffets sont accompagnés de pains, sauces et condiments. Ils sont livrés en coffrets éco responsables (matériau carton), couverts en bambou, (biodégradable). Nos buffets représentent l'équivalent de 510 à 520 grammes par personne (hors pain).

Le conseil du sommelier

Bourgogne AOC & HVE, Pinot noir
Chevalier d'Eon Dampfrères (Vin Rouge)
Subtil, équilibré, rond.

Bouteille 75 cl

22,50 € HT
27,00 € TTC

PLEIN SOLEIL

(jusqu'à 16h la veille)



**Minimum
20 personnes**

Entrée individuelle 80g/personne

- Clafoutis de tomates cerises au parmesan, pignons de pin et basilic
- Carpaccio de betteraves multicolores, fraises et crème de balsamique

Protéines 120g/personne

- Pavé de **saumon bio**, crème de thym citron
- Poulet rôti au romarin

Accompagnements 180g/personne

- Salade d'orecchiettes façon Caesar, cœur de romaine et œufs de caille
- Pommes de terre Maiwen et courgettes rôties

Fromages 50g/personne

- Plateau de fromages affinés

Desserts 95g/personne (2 pièces/personne)

- Mousse au chocolat
- Cheesecake confiture de pêche
- Moelleux chocolat, crème de thé et fruits rouges
- Tartelette citron

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, moutarde, œufs, poissons, soja, sulfites.

Visuels non contractuels, les buffets complets ne sont pas représentés en photo.





Visuels non contractuels, les buffets complets ne sont pas représentés en photo.

ESCAPADE MÉDITÉRANÉENNE

Entrée individuelle 80g/personne

- Rillettes de saumon bio, iceberg et salicornes
- Pois chiches à la tomate, graines de cumin, aubergines et oignons rouges



Protéines 120g/personne

- Brochette de kefta et sauce au fromage blanc
- Filet de daurade bio grillé aux graines de fenouil

Accompagnements 180g/personne

- Semoule bio et tajine de légumes
- Caponata sicilienne

Fromages 50g/personne

- Plateau de fromages affinés

Desserts à partager 80-100g/personne

- Tarte bourdaloue à l'abricot
- Nuage de fruits rouges à partager

Allergènes : céleri, fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, poissons, sulfites.

**Minimum
20 personnes**
Sur commande
48 heures
avant midi

Le conseil du sommelier
Bourgogne AOC & HVE, Pinot noir
Chevalier d'Eon Dampt Frères (Vin Rouge)
Subtil, équilibré, rond.

Bouteille 75 cl
22,50 € HT
27,00 € TTC

JARDIN D'ÉTÉ

Entrée individuelle 80g/personne

- Dés de pastèque, feta, concombre et roquette
- Taboulé de quinoa aux figues moelleuses et citron vert

Part de tarte 80g/personne

- Tarte tomates et mozzarella buffala à partager

Accompagnements 180g/personne

- Orzo au paprika fumé, tomates, edamame et halloumi grillé
- Houmous à la coriandre, falafels de betterave et rubans d'aubergines

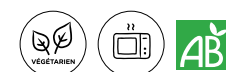
Fromages 50g/personne

- Plateau de fromages affinés

Desserts 95g/personne (2 pièces/personne)

- Lemon curd
- Crumble de fruits rouges
- Tarte lunch chocolat
- Finger génois fruits rouges

Allergènes : fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

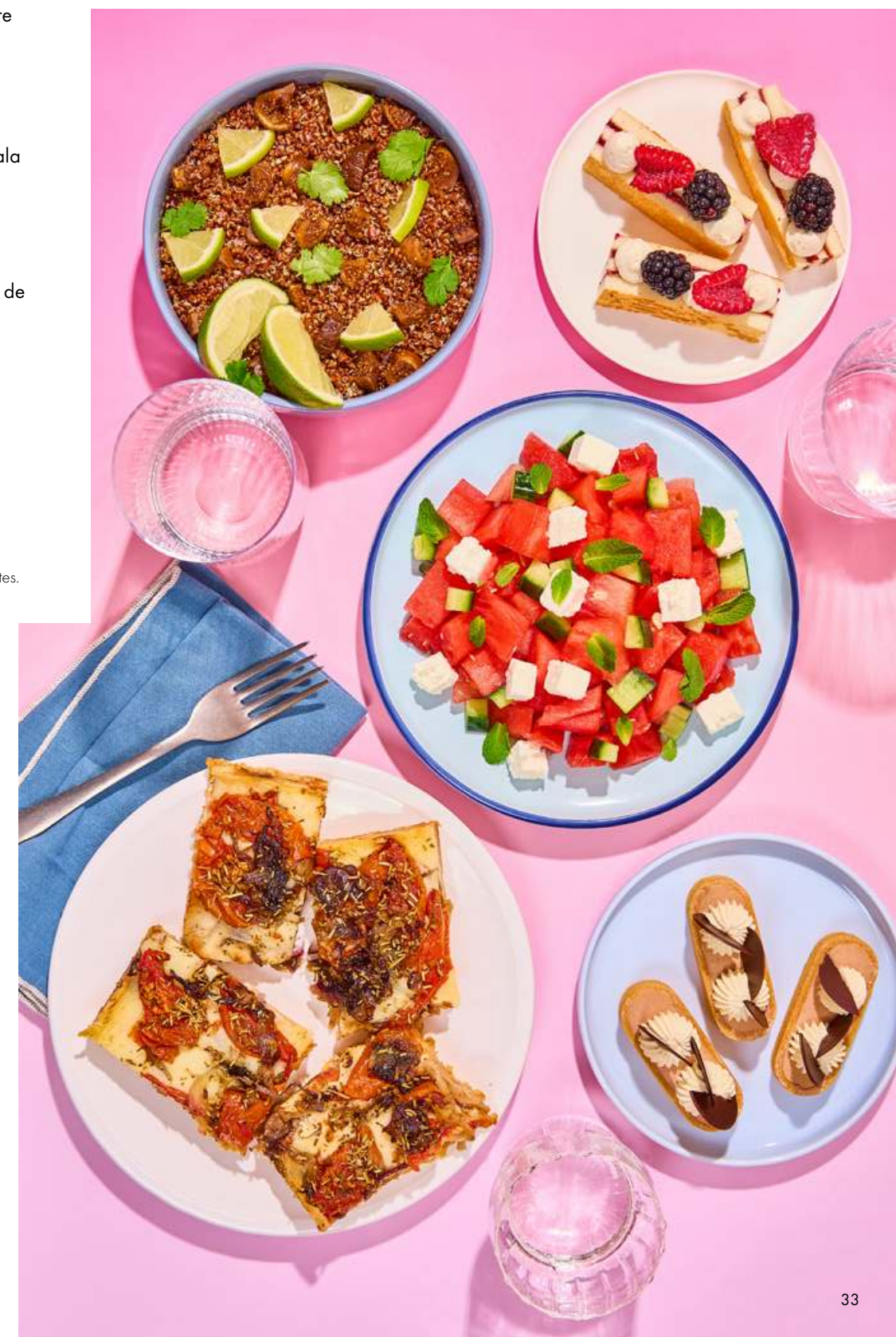


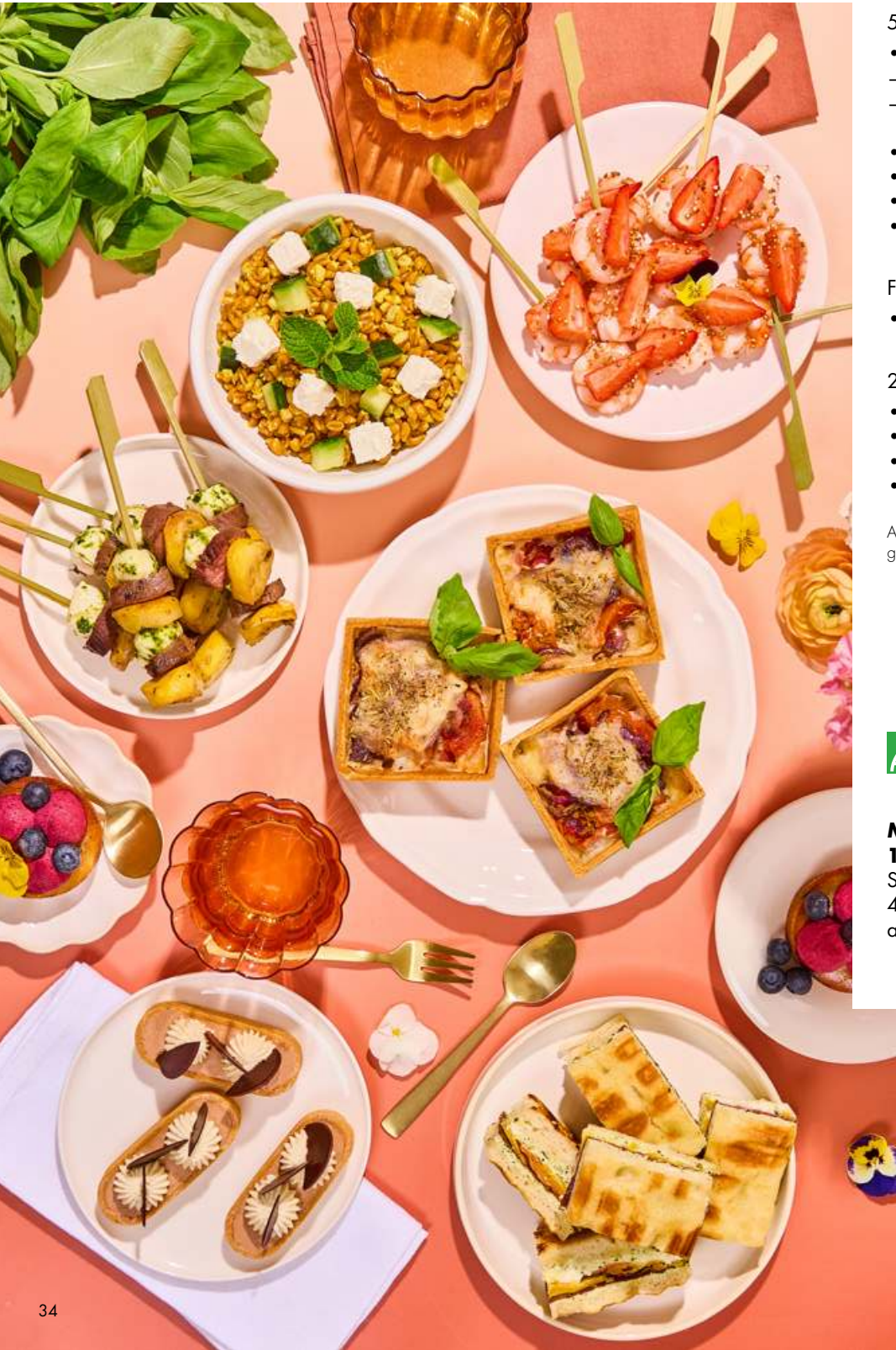
**Minimum
20 personnes**
Sur commande
48 heures
avant midi

Le conseil du sommelier

Le Petit Bérêt
Sans Alcool, syrah ou sauvignon
Fraise, framboise, délicat

Bouteille 74 cl
16,90 € HT
18,59 € TTC





TABLÉE PRINTANIÈRE

- 2 salades individuelles 160g/personne
- Carpaccio de betteraves multicolores, fraises et crème de balsamique
 - **Petit épeautre**, concombre, feta et menthe
- 5 pièces finger 220g/personne
- Brochette XXL :
 - Crevette, confit de rhubarbe et fraises
 - Bœuf mariné, courgette jaune et bille de mozzarella
 - Tarte lunch tomates confites et mozzarella
 - Tarte lunch courgettes, féta et romarin
 - Bun façon vitello tonato
 - Focaccia crémeux d'estragon, feta, viandes Grisons et rubans de carotte

- Fromages prédécoupés 50g/personne
- Mimolette, fourme d'Ambert et Saint-Nectaire

- 2 desserts 95g/personne
- Moelleux myrtilles et crème cassis
 - Tarte lunch chocolat
 - Nuage fruits rouges
 - Café Liégeois

Allergènes : crustacés, fruits à coque, moutarde, poissons, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.



**Minimum
10 personnes**
Sur commande
48 heures
avant midi

Le conseil du sommelier
Coteaux d'Aix-en-Provence AOC
Château La Coste (Vin rosé)
Fruité, frais, anisé

Bouteille 75 cl
24,00 € HT
28,80 € TTC

Visuels non contractuels, les buffets complets ne sont pas représentés en photo.



VEGGIE & CO

- Woodbox à partager 80g/personne
- Aïoli de légumes de saison
- 3 pièces finger 130g/personne
- Club Mimosa
 - Focaccia tapenade de poivrons, cantal, ruban de betterave chioggia et roquette
 - Halloumi grillé XXL, betterave glacée et tomate confite

- 2 salades individuelles 160g/personne
- Houmous à la coriandre
 - Œufs brouillés et asperges vertes

- Fromages prédécoupés 50g/personne
- Mimolette, fourme d'Ambert et Saint-Nectaire

- 2 desserts 95g/personne
- Crumble fruits rouges
 - Cheesecake pêche
 - Tarte lunch citron
 - Finger génois chocolat

Allergènes : céleri, fruits à coque, moutarde, sésame, soja, gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.



**Minimum
10 personnes**
Sur commande
48 heures
avant midi

Le conseil du sommelier
Le Petit Béret
Sans Alcool, syrah ou sauvignon
Fraise, framboise, délicat

Bouteille 74 cl
16,90 € HT
18,59 € TTC



TARTE LUNCH
CITRON

NOTRE SOMMELIÈRE
**CHRISTELLE
TARET**



Christelle Taret, « Les Caves du Parc à Neuilly-sur-Seine ». Première femme à obtenir le titre de « Maître Caviste ». Elle met ses talents à votre service et notamment son expertise dans l'accord mets & vins.
« La sélection méticuleuse opérée par les Caves du Parc repose sur une charte dédiée à la préservation de la nature et à l'expression fidèle du terroir », affirme-t-elle avec conviction.

La Cave
DE SOFY'S & CO

LES **VINS** DE SAISON

Offre éphémère

IGP Vin de Pays du Mont Caume, Domaine de l'Olivette

15.90 € HT 19.08 € TTC
Un rosé gourmand et structuré, aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes. Jean-Luc Dumoutier, vigneron réputé de Bandol l'appelle son « bébé Bandol » : les vignes sont encore trop jeunes pour l'appellation, mais ce vin est déjà d'une grande qualité. Un choix idéal et accessible, à la fois aromatique et élégant, qui se mariera aussi bien avec des recettes estivales, qu'en simple verre pour l'apéritif.

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence BIO, Château La Coste

24.80 € HT - 28.80 € TTC
Un grand rosé de gastronomie, tout en finesse et en élégance. Des notes de pêche blanche, de fruits exotiques et une touche florale, soutenues par une belle minéralité et une finale longue et rafraîchissante.



NOTRE GAMME **0% ALCOOL**



Sofys & Co vous propose une sélection raffinée de vins sans alcool (garantis 0%), issus du savoir-faire unique du Petit Bérét. Leur technique (macération des grains de raisin) permet d'obtenir une boisson faible en calorie, vegan et bio. Proposés à la Carte des plus grandes maisons (Le Meurice, Cheval Blanc...), retrouvez la gamme du Petit Bérét chez Sofy's & Co : l'effervescent blanc de blancs, le rosé, le blanc Sauvignon & le rouge Syrah !

COLLECTION LUNCH

Pour un déjeuner équilibré, nous vous conseillons 3 sandwichs ou tarte lunch, 1 salade, 2 brochettes XXL et 1 à 2 desserts lunch par personne. N'hésitez pas à compléter votre pause avec nos planches ou woodbox à partager !

PLATEAU DE WRAPS*

24 PIÈCES

- Wrap rillettes de **saumon à l'aneth**, romaine et ruban de carotte
- Wrap houmous de **pois chiches**, ruban d'aubergines et pousses d'épinards

Allergènes : gluten, lactose, sésame, lupin, œufs, poissons, soja, sulfites.

* Poids d'un wrap garni environ 40g



PLATEAU DE BUNS*

10 PIÈCES

- Bun façon vitello-tonnato
- Bun au houmous de betterave, râpé de fenouil & radis

Allergènes : gluten, lactose, lupin, moutarde, œufs, poissons, sulfites.

* Poids d'un buns garni environ 50g



PLATEAU DE SALADES

8 PIÈCES
EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Rillettes de **saumon bio** et salicornes
- Taboulé de **quinoa** aux figues moelleuses et citron vert

Allergènes : lactose, poissons, sulfites.



PLATEAU DE TARTES LUNCH*

10 PIÈCES PRÉDÉCOUPÉES
SOIT 20 PORTIONS

- Tartes lunch courgettes, féta et romarin
- Tartes lunch tomates, mozzarella et oignons rouges

Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.

* Poids d'une tartelette 100g - portion de 50g



PLATEAU DE FOCACCIA*

24 PIÈCES

- Focaccia crémeux d'estragon, feta, viande des Grisons et rubans de carotte
- Focaccia tapenade de poivrons, cantal, ruban de betterave chioggia et roquette

Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.

* Poids d'un focaccia 50-60g



PLATEAU DE CLUB SANDWICHES*

20 PIÈCES

- Club mimosa
- Club pastrami et mimolette

Allergènes : gluten, lactose, lupin, moutarde, œufs, sulfites.

* Poids d'un club sandwich 50g



Sur commande 48h à l'avance avant 12h
Les plateaux sont livrés avec couverts et serviettes à usage unique
en coffret éco responsable (matériau carton)



PLATEAU DE
BROCHETTES XXL *

24 PIÈCES

- Bœuf mariné, courgette jaune et bille de mozzarella
- Crevette, confit de rhubarbe et fraise
- Halloumi grillé, betterave glacée et tomate confite

Allergènes : crustacés, lactose, sulfites.

* Poids d'une brochette environ 30g



PLATEAU DE
TARTES LUNCH *

16 PIÈCES

- Tarte lunch chocolat
- Tarte lunch citron

Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

* Poids d'une tartelette 35/40g

TARTE LUNCH COURGETTE
FÊTA ET ROMARIN

Les plateaux sont livrés avec couverts et serviettes à usage unique
en coffret éco responsable (matériau carton)



PLATEAU FINGER GÉNOIS *

16 PIÈCES

- Finger génois chocolat
- Finger génois fruits rouges

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

* Poids d'un finger 35/40g



PLATEAU DE
MOELLEUX *

15 PIÈCES

- Moelleux chocolat, crème au thé et fruits rouges
- Moelleux myrtilles et crème cassis

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.

* Poids d'un moelleux 35-40g

PLATEAU DE DESSERTS

10 PIÈCES
EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Crumble aux fruits rouges
- Café liégeois

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.





LES PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

PLANCHE DE FROMAGES DÉCOUPÉS

Quantité recommandée pour 15 personnes
Poids net : 1 kg

Fromages :

- Tête de moine AOP
- Mimolette
- Cantal AOP

Livré avec pics en bambou, serviette et pain de campagne

Allergènes : fruits à coque, lactose.

Le conseil du sommelier
Chablis AOC & HVE – Dampf Frères
(Vin blanc) Minéral, frais, vif.

Bouteille 75 cl
24,50 € HT
29,40 € TTC



PLANCHE DE CHARCUTERIE DES LANDES

Maison Dubernet – IGP Label Rouge

Quantité recommandée pour 10 personnes
Poids net : 750 g

- Jambon cru de pays
- Jambon blanc
- Saucisse sèche
- Saucisson sec
- Rillettes de volaille Bio

Avec cornichons, oignons grelots, beurre d'Echiré, pain de campagne tranché et couteau.

Allergènes : sulfites.

Le conseil du sommelier
Bordeaux AOC BIO
L'Usufuit, Clos du Notaire (Vin rouge)
Riche, fruité, velouté.

Bouteille 75 cl
17,00 € HT
20,40 € TTC



PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

Quantité recommandée pour 10 personnes
Poids net : 600 g

- Saumon fumé
- Saumon accompagné de blinis, citron, crème fraîche et aneth.
- Allergènes : poissons, lactose, gluten, œufs.

Le conseil du sommelier
Pays d'Oc IGP & HVE
Domaine d'Hondrat - Sauvignon (Vin Blanc)
Léger, exotique, frais.

Bouteille 75 cl
16,00 € HT
19,20 € TTC



PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Quantité recommandée pour 10/12 personnes
Poids net : 650 g

Fromages :

- Persillé de chèvre fermier
- Saint-Jacques de la Ferme de la Tremblaye bio
- Morbier AOP
- Ossau Iraty AOP

Fromages découpés accompagnés de pics en bambou, serviettes et pain de campagne tranché.

Allergènes : fruits à coque, lactose.

Le conseil du sommelier
Chablis AOC & HVE – Dampf Frères
(Vin blanc) Minéral, frais, vif.

Bouteille 75 cl
24,50 € HT
29,40 € TTC



NOS WOODBOX

WOODBBOX



BOX GOURMANDE :
FROMAGE BLANC
ET SES 4 TOPPINGS

TARTE FEUILLETÉE TOMATES, MOZZARELLA BUFFALLA ET ROMARIN

Prédécoupée en 12 parts
Poids net : 1 kg

Livrée avec assiettes et serviettes
à usage unique

Allergènes : céleri, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites



Photo non contractuelle

BOX APÉRITIF

DERNIÈRE MINUTE
Poids net : 700 g



- Sablé parmesan, graines de chia
- Olives Peranzana bio
- Mini gressini tomate origan
- Beaufort

Livrée avec serviettes à usage unique
Allergènes : gluten, lactose, œufs.



BOX LÉGUMES

Poids net : 750 g

Crudités selon légumes de saison
accompagnées de leur sauce cocktail

Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique



BOX HOUMOUS

Poids net : 1 kg

Quantité recommandé pour 10/12 personnes

Duo de houmous, crackers, gressinis
et légumes frais de saison

Livrée avec serviettes à usage unique

Allergènes : arachide, fruits à coque, gluten, lactose,
lupin, œufs, sésame, soja, sulfites.



BOX LOMO CHORIZO IBÉRIQUE



Poids net : 300 g

Livrée avec 1 pain tranché, pinces individuelles, minis
fourchettes, assiettes palmiers et serviettes à usage unique

Allergènes : céleri, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.



BOX FRUITS DÉCOUPÉS

Poids net : 1 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs
Livrée avec pics et serviettes à usage unique



BOX FROMAGE BLANC

Pour 10 personnes

5 fromages blancs et coulis de fruits rouges
5 fromages blanc et miel

Toppings : granola, muesli, brisures de cookies,
fruits rouges

Livrée avec serviettes à usage unique
et cuillères en bambou lavables

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin,
œufs, sésame, soja, sulfites.



BOX TARTE CHOCOLAT

8/10 parts

Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique et couteau en inox.
Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.



BOX NUAGE FRUITS ROUGES

12 parts

Livrée avec couverts de service, et cuillère en bambou lavable, assiettes et serviettes à usage unique.
Allergènes : fruits à coques, gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.



BOX TARTE ABRICOT FAÇON BOURDALOUE

10 parts

Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique et couteau en inox.
Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, sulfites.



BOX SABLÉS SUCRÉS*

DERNIÈRE MINUTE
Poids net : 600 g

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, sésame, soja, sulfites.



BOX TARTE CITRON-BASILIC ET FRUITS ROUGES

8/10 parts

Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique et couteau en inox.
Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, sulfites.



BOX GOUTER

DERNIÈRE MINUTE
Poids net : 460 g

- 20 mini cookies
- 10 mini madeleines

Livrée avec serviettes à usage unique

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.



* Box sans gélatine de porc

LES COCKTAILS

COCKTAIL DÎNATOIRE OU APÉRITIF,
L'INCONTOURNABLE POUR RÉUSSIR
VOTRE ÉVÉNEMENT FESTIF !



COCKTAILS SALÉS

DORADE AU CURRY
RIZ VÉNÉRÉ
ET CAVIAR D'AUBERGINE

BIEN CHOISIR MES COCKTAILS

COMBIEN DE PIÈCES ?

PAUSE (30 minutes)
4/5 pièces par personne

COCKTAIL APÉRITIF (1 heure)
12/15 pièces par personne

COCKTAIL LÉGER (2 heures)
15/18 pièces par personne

**COCKTAIL DÉJEUNATOIRE
OU DÎNATOIRE** (3 heures)
20/24 pièces par personne

*Suggestions à ajuster en fonction de
l'appétit de vos convives et la durée
de l'événement.*

SUCRÉ OU SALÉ ?

PAUSE CAFÉ
Pièces sucrées uniquement

COCKTAIL APÉRITIF
Pièces salées uniquement

COCKTAIL LÉGER
Une variété salée incluant des
pièces veggies et 2 à 3 pièces
sucrées par personne.

**COCKTAIL DÉJEUNATOIRE
OU DÎNATOIRE**
Une variété salée incluant des
pièces veggie et 3 à 4 pièces
sucrées par personne.

QUEL MATÉRIEL ?

UN ÉVÉNEMENT INFORMEL
Pour une prestation sans personnel
de service, nous vous proposons un
matériel « éco-jetable » & français.
Nous vous livrons en coffrets
écoresponsables (carton
recyclable) avec serviettes cocktail
et, sur demande, une nappe
intissée, des gobelets en cellulose...

UN ÉVÉNEMENT PLUS OFFICIEL
Pour une prestation sur-mesure,
incluant une location de matériel,
voire du personnel de service,
nos Chefs de projets vous
accompagnent : 01 42 68 08 08.

VOUS AVEZ BESOIN
DE SERVICES
COMPLÉMENTAIRES ?

Gobelets en cellulose
à usage unique (par module de 10)
2,00 € HT
2,20 € TTC

Nappage façon tissu
(usage unique, 225x127 cm)
9,90 € HT
10,89 € TTC

Sur commande 48h à l'avance avant 12h,
à l'exception des plateaux de dernière minute

COCKTAILS SALÉS



PIC ET PIC

- Halloumi Grillé, betterave glacée et tomate confite
- Bœuf mariné, courgette jaune et bille de mozzarella
- Cabillaud, tomate confite et radis rose
- Mille-feuille grison, bille de melon et menthe

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, poissons, sulfites.



PLATEAU DÉCOUVERTE

- Volaille tandoori, mimosa œuf et céleri branche
- Sablé Espelette, thon mariné houmous algue wakamé œuf tobiko
- Opéra volaille tomate basilic, paprika fumé et pois gourmand
- **Dorade** curry, riz vénéré et caviar d'aubergine

Allergènes : gluten, lactose, lupin, œufs, poissons, soja, sulfites.



SIMPLEMENT VEGGIE

- Palet de pastèque, émulsion de feta et asperge
- Carotte glacée, pannacotta de mascarpone et brunoise de poivrons multicolores
- Navet épicé, compotée de carotte jaune et œuf de caille
- Sablé parmesan, purée de patate douce, pickles de chou violet et graines de moutarde

Allergènes : gluten, lactose, lupin, moutarde, œufs, sésame, soja, sulfites.



FINES BOUCHÉES

DERNIÈRE MINUTE

- Burgers, crème de coriandre-yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki, sésame doré
- Financiers tomates, crème ricotta, bille de mozzarella, tomate marinée
- Sablés emmental, mousse ricotta, gelée poivrons-framboises, mélange poivrons-framboises marinés
- Millefeuilles mousseline de carottes, houmous, carpaccio de carottes, gelée abricots-oranges, mousse betteraves-raifort
- Cakes aux épinards, crème mascarpone, fèves de soja, pois gourmand
- Lingots comté, crème mascarpone saveur truffe, pistaches et amandes hachées

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, sésame, soja, poissons, sulfites.



DU BOUT DES DOIGTS

DERNIÈRE MINUTE

- Lingots de saumon et polenta
- Blocs de foie gras de canard et chutney de mangue sur crumble au pain d’épices
- Clubs sandwich aux légumes
- Blinis, crème citronnée, concombre et œufs de truite
- Pains noirs, involtini et confit de poivrons
- Cakes aux olives, tomate marinée et chèvre
- Pains nordiques au crabe
- Blinis pain d’épices, crème de roquefort, poire
- Pains natures, pomme et comté



Allergènes : crustacés, fruits a coque, gluten, lactose, mollusque, moutarde, œufs, poisson, sésame, sulfites.



PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN

- Jambon de Parme sur un beurre basilic et ail
- Provolone piquante, roquette et éclats d’amandes
- Rillettes de thon, olive noire et citron confit
- Tomates marinées, fromage de brebis et pesto basilic
- Délice d’aubergines, parmesan et éclats d’amande

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, moutarde, œufs, poissons, sésame, céleri, lupin.



SABLÉ PARMESAN

PURÉE DE PATATE DOUCE

PICKLES DE CHOU VIOLET

ET GRAINES DE MOUTARDE



COCKTAILS SUCRÉS

BROCHETTE GUIMAUVE CITRON
ET BILLES DE MELON

FINANCIER AMANDE, MELON
ET CITRON VERT



PLAISIR SUCRÉ

- Carré framboise chocolat
- Financier amande, melon et citron vert
- Croque framboise chocolat blanc
- Cheesecake citron

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.



Sur commande 48h à l'avance avant 12h, à l'exception des plateaux de dernière minute

COCKTAILS SUCRÉS



FRUITS PRINTANIER

- Guimauve citron et billes de melon
- Financier mousse thé et fruits rouges
- Tartelette fraise
- Sablé cerise chocolat

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.

PASSION D'ÉTÉ

- Tartelette citron meringuée
- Financier myrtille et cassis
- Rocher pistache fraise
- Tiramisu

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sulfites.



Sur commande 48h à l'avance avant 12h,
à l'exception des plateaux de dernière minute

MIGNARDISES

DERNIÈRE MINUTE

- Comme un Mont-Blanc
- Lingots chocolat caramel
- Financiers croquants framboise
- Mokas café spéculoos
- Saint-Honoré
- Lingots citron
- Tatins pommes coings
- Tartelettes chocolat



Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose,
lupin, œufs, soja, sulfites.



BROCHETTES
DE FRUITS FRAIS
DE SAISON

MINI MACARONS

DERNIÈRE MINUTE

- Assortiment de parfums selon
la sélection du pâtissier



Allergènes : arachides, fruits à coque,
gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sésame,
sulfites.



TARTELETTE FRAISE

CHEESECAKE VANILLE

SABLÉ CERISE CHOCOLAT

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES

A commander la veille avant 16h – Par module de 5 personnes (Minimum de commande : 10 personnes)

PETITS DÉJEUNERS

PAR MODULE DE 5 PERSONNES

- 5 mini croissants
- 5 mini pains au chocolat
- 10 chouquettes
- 1 thermos de café
- 1 thermos d’eau chaude
- 1 bouteille d’1l de jus d’orange « Emile Vergeois »
- 1 bouteille de 75cl d’eau d’Abatilles bouteille en verre

Allergènes : fruits à coque, gluten, soja, lactose, lupin, œufs, sulfites.

PAUSE GOURMANDE

PAR MODULE DE 10 PERSONNES

- 10 mini madeleines
- 10 mini cookies
- 2 thermos de café
- 1 thermos de thé
- 1 bouteille d’1l de jus de Pomme Coing Emile Vergeois
- 1 bouteille d’1l de jus de Nectar de mangue
- 2 bouteilles de 75cl d’eau d’Abatilles bouteille en verre

Allergènes : arachide, fruits à coque, gluten, lactose, lupin, œufs, soja, sésame, sulfites.

PAUSES CAFÉ

LIVRABLE PAR MODULE
DE 5 PERSONNES

- 1 thermos de café
- 1 thermos d’eau chaude

Optez pour une reprise des thermos à l’issue de
votre prestation : facturée 50,00 € HT, avec une
remise cumulable de 3 € par thermos repris !

**Sont inclus dans les petits
déjeuners et pauses café :**
gobelets en cellulose, serviettes
en papier, mélangeurs en
bois, **sucres Bio**, édulcorants,
dosettes de lait, sachets de
thé Earl Grey Bio.



ENVIE D’UN GOÛTER ?

CAKE AU CHOCOLAT

10 à 12 parts – Poids net : 600 g

Livré avec un couteau en inox et serviettes
à usage unique

Allergènes : lactose, gluten, lupin, œufs, sulfites.



CAKE AU CITRON

10 à 12 parts – Poids net : 600 g

Livré avec un couteau en inox et serviettes
à usage unique

Allergènes : lactose, gluten, lupin, œufs, sulfites.



BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Livré avec serviettes à usage unique



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS ET SOFTS

Eau Neuve Tetrapack (50cl)	1,90 € HT	2,09 € TTC
Evian (50cl) PET	1,90 € HT	2,09 € TTC
Evian (150cl) PET	3,00 € HT	3,30 € TTC
Badoit (50cl) PET	2,25 € HT	2,48 € TTC
Badoit (100cl) PET	3,50 € HT	3,85 € TTC
Coca-Cola (150cl) PET	5,00 € HT	5,50 € TTC
Coca-Cola zéro (150cl) PET	5,00 € HT	5,50 € TTC
Abatilles	5,00 € HT	5,50 € TTC
Eau minérale nat. plate Verre (75cl)*		
Abatilles	5,00 € HT	5,50 € TTC
Eau minérale nat. pétillante Verre (75cl)*		

*Bouteilles non consignées.

VINS

VINS ROUGES (75CL)

Pays d’Oc IGP & BIO	13,20 € HT	15,84 € TTC
Château Des Coccinelles		
Bordeaux AOC & BIO	17,00 € HT	20,40 € TTC
L’usufruit, Clos du Notaire		
Côtes du Rhône AOC & HVE	17,90 € HT	21,48 € TTC
Domaine de la Bouvaude		
Bourgogne AOC	22,50 € HT	27,00 € TTC
Chevalier d’Eon Dampit Frères HVE		

VINS ROSÉS (75CL)

IGP Vin de Pays du Mont Caume	15,90 € HT	19,08 € TTC
Domaine de L’Olivette		
AOC Coteaux d’Aix-en-Provence BIO	24,00 € HT	28,80 € TTC
Château La Coste		

VINS SANS ALCOOL-BIO/VÉGAN

LE PETIT BÉRET



Effervescent blanc de blancs (75cl)	16,90 € HT	18,59 € TTC
Blanc Sauvignon (74cl)	16,90 € HT	18,59 € TTC
Rosé (74cl)	16,90 € HT	18,59 € TTC
Rouge Syrah (74cl)	16,90 € HT	18,59 € TTC

JUS DE FRUITS

EMILE VERGOIS



Issus des meilleures récoltes des terroirs de France

Jus d’orange blonde (100cl)	8,00 € HT	8,80 € TTC
Jus de pomme Bio (100cl)	8,00 € HT	8,80 € TTC
Nectar Pêche de Vigne (100cl)	8,00 € HT	8,80 € TTC
Jus de Pomme Framboise (100cl)	8,00 € HT	8,80 € TTC
Nectar de mangue Bio (100cl)	8,00 € HT	8,80 € TTC
Nectar Fraise (100cl)	8,00 € HT	8,80 € TTC

SODA

LIMONADE BIO MONA

Citron & Citron vert (33cl)	3,20 € HT	3,52 € TTC
Orange & Orange sanguine (33cl)	3,20 € HT	3,52 € TTC
Pêche & Abricot (33cl)	3,20 € HT	3,52 € TTC

VINS BLANCS (75CL)

Vin de pays de l’Ardèche IGP	12,50 € HT	15,00 € TTC
Sauvignon Cuvée d’Orélie		
Pays d’Oc IGP & HVE	16,00 € HT	19,20 € TTC
Domaine d’Hondrat		
Sauvignon Languedoc BIO	17,00 € HT	20,40 € TTC
Crocodile Bock		
Chablis AOC & HVE	24,50 € HT	29,40 € TTC
Dampit Frères		

VINS PÉTILLANTS (75CL)

Domaine Karcher BIO	19,00 € HT	22,80 € TTC
Crémant d’Alsace		
Champagne Allouchery HVE	27,00 € HT	32,40 € TTC
Allouchery Perseval – Blanc de Noirs		
Champagne Deutz	50,20 € HT	60,24 € TTC
Brut Classic		

Pour votre santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

NOS ANIMATIONS

culinaires

Personnalisez vos événements avec nos animations traiteur et de saison, une expérience gourmande et unique orchestrée par nos chefs !



ANIMATIONS

Salées

ANIMATIONS FROIDES

- Bar à mozzarellas (végétarien)
- Tataki de bœuf
- Gravelax de dorade bio

ANIMATIONS CHAUDES

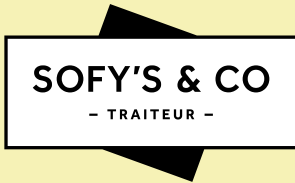
- Focaccia (végétarien)
- Kefta à la plancha
- Bar à la plancha

ANIMATIONS

Sucrées

- Tiramisu minute
- Mousse au chocolat
- La Pavlova d’été





Téléphone : **01 42 68 08 08**
Mail : **livraison@sofysandco.com**
Commande en ligne : **sofys-traiteur.com**

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT L'ADHÉSION ENTIÈRE AUX PRÉSENTES CONDITIONS

Les commandes de **plateaux repas** sont à effectuer la veille jusqu'à 16h.

Les offres à partager et cocktails sont à commander 48h avant 12h, une gamme réduite est proposée jusqu'à 16h la veille. Pour les commandes du week-end, nous consulter.

Les commandes destinées à être livrées sur un salon sont soumises à une majoration de 15% sur l'ensemble de la facture.

Les commandes devront être accompagnées d'un bon de commande signé, tamponné et envoyé par mail à : livraison@sofysandco.com. Elles devront être accusées comme bien enregistrées par nos services. Tarifs valables du lundi au vendredi de 7h à 20h hors commandes de dernière minute.

Les tarifs de livraison pour les commandes passées en « dernière minute » (après 17h ou le matin avant 10h), sont majorés de 100%. Le samedi, les tarifs sont majorés de 50%. Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés, dimanche férié tarif multipliés par 4.

MINIMUM DE COMMANDE

Des minimums de commande sont en vigueur sur nos gammes de plateaux repas, bowls, lunch box et buffets (à partager ou lunch); pour les connaître se référer à chaque gamme concernée.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Les horaires de livraison sont donnés selon un créneau d'1h30, ils peuvent être décalés en fonction des aléas indépendants de notre société : grèves, embouteillages inhabituels, conditions climatiques, travaux... Livraison prévue à l'accueil ou au quai de livraison de votre entreprise. Notre contact client désigné s'engage à être joignable à l'arrivée de notre livreur.

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Si les commandes sont passées selon les délais impartis, les produits sont, sauf exception, disponibles. En cas d'indisponibilité, nous proposons d'autres produits équivalents.

RÉCLAMATIONS

Toute réclamation devra être portée par écrit sous 48h à notre établissement accompagnée de photo des produits livrés.

CONDITIONS D'ANNULATION ET DE MODIFICATION

Toute commande annulée, de buffet ou de cocktail devra être signalée par mail 48h avant 12h00 (jours ouvrés). Dans le cas contraire celle-ci sera facturée intégralement. Pour les modifications à la baisse des plateaux repas, celles-ci devront être signalées par mail, au plus tard la veille (jours ouvrés) avant 16h00.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande doit être payée à 30 jours, date de réception de facture. En cas de retard, les pénalités relatives et stipulées par le code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.

La version complète de nos CGV est disponible sur demande auprès de nos équipes.

TARIFS DE LIVRAISONS

ZONE 1 Paris, La Défense et les codes postaux suivants : 29,90 € HT 32,89 € TTC	ZONE 2 Les codes postaux suivants : 39,70 € HT 43,67 € TTC
92000, 92110, 92150, 92200, 92210, 92230, 92250, 92270, 92300, 92320, 92400, 92500, 92700, 92800, 92900, 93100, 93170, 93200, 93210, 93400, 93500, 93800, 94220, 94270, 94800, 95100, 95870	78110, 78140, 78170, 78220, 78290, 78360, 78380, 78400, 78420, 78500, 78800, 92100, 92120, 92130, 92140, 92170, 92190, 92220, 92240, 92260, 92310, 92330, 92340, 92350, 92380, 92390, 92410, 92420, 92430, 93000, 93110, 93120, 93130, 93140, 93150, 93230, 93240, 93250, 93260, 93300, 93310, 93320, 93340, 93350, 93360, 93380, 93430, 93440, 93450, 93600, 93700, 94000, 94100, 94110, 94120, 94130, 94140, 94160, 94170, 94200, 94230, 94240, 94250, 94300, 94340, 94360, 94400, 94410, 94500, 94700, 95100, 95110, 95170, 95210, 95360, 95880

Les autres zones : nous consulter

Suppléments de facturation en cas de (nous consulter) :

- Livraison sur un créneau réduit
- Livraison avec installation
- Livraison considérée comme complexe