



## CARTE AUTOMNE 2019

Carte valable  
Du mercredi 9 octobre au 4 décembre 2019

**Q&GO**  
QUALITÉ  
&co

# MANGER SAIN ET BON TOUS LES JOURS

POUR PRÉPARER DEMAIN  
EN PRENANT DU PLAISIR AUJOURD'HUI !

## [ NOUS CROYONS AU MANGER SAIN ! ]

En France, nous avons la chance d'avoir des **agriculteurs** et des **producteurs** passionnés par leur métier.

Grâce à des liens forts avec eux, nous nous **engageons** :

- à toujours vous proposer des produits dont nous connaissons parfaitement la **provenance** et la **qualité**,
- à vous offrir des produits très souvent issus de l'**agriculture raisonnée** ou **bio**,
- à choisir des produits de **saison** et des fruits et légumes issus de la **production française** d'une excellente valeur nutritive,
  - à choisir des emballages **éco-responsables**,
  - à respecter les producteurs en leur payant le juste prix.

## [ NOUS CROYONS AU BEAU ET AU BON ! ]

Nous créons pour vous des recettes **originales** et **savoureuses**, où le parfum et le goût sont affirmés avec parfois des **saveurs d'ici**, parfois **d'ailleurs**, mais toujours avec le savoir-faire culinaire français, reconnu dans le monde entier.

Et parce que le beau ouvre l'appétit, nous sommes attentifs à l'esthétique de ce que nous vous préparons et apportons de la **poésie** dans nos présentations !

## [ NOUS CROYONS AU PLAISIR ! ]

Nous avons la conviction que de vous préparer les recettes avec **amour**, de vous servir tous les jours avec **attention**, de vous surprendre parfois avec **passion**, fera que vous prendrez plaisir à **partager** ce moment de détente que vous passerez avec nous et avec vos collègues.

VOUS ALLEZ PRENDRE PLAISIR À VOUS FAIRE DU BIEN !

AUDREY GHATTAS - HENRY GIRAL  
FONDATEURS DE QUALITÉ&CO  
DEPUIS 2002

## SOMMAIRE

<b>Notre philosophie</b> .....	<b>p. 2</b>
<b>Formule Déjeuner</b> .....	<b>p. 3</b>
<b>Salades</b> .....	<b>p. 4</b>
<b>Sandwiches</b> .....	<b>p. 5</b>
<b>Desserts</b> .....	<b>p. 6</b>
<b>Plateaux-repas</b> .....	<b>p. 7/8</b>
<b>Buffets</b> .....	<b>p. 9</b>
<b>Cocktails</b> .....	<b>p. 10/11</b>
<b>Réception sur mesure</b> .....	<b>p. 12/14</b>
<b>Boissons</b> .....	<b>p. 15</b>
<b>Profitez de votre réception</b> .....	<b>p. 16</b>
<b>Pour commander</b> .....	<b>p. 17</b>

## LES FORMULES DÉJEUNER

Du pain sur la planche ?

Ce n'est pas une raison pour sauter le déjeuner !

Dévorer ou grignoter ? Choisissez l'une de nos formules selon votre appétit.

- Choisissez votre formule, nous vous préparerons une sélection de notre gamme.
- Devis sur demande pour toute offre personnalisée
- N'hésitez pas à nous préciser vos allergies ou si vous souhaitez des repas sans gluten, végétarien ou vegan...
- Nos formules sont accompagnées d'un kit couverts écoresponsables

### Formule N°2

10.50€ HT/pers.

1 salade + 1 dessert

ou 1 salade + 1 sandwich lunch

ou 1 sandwich lunch + 1 dessert

### Formule N°3

13.70€ HT/pers.

1 salade + 1 sandwich lunch + 1 dessert

### Petit pain individuel

0.90€ HT

### Lunch box individuelle

2.20€ HT/pers.

Pour une présentation soignée, demandez la livraison de votre formule déjeuner en box individuelle

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 15

**Commande de dernière minute** (la veille entre 15h et 17h), choisissez les produits reconnaissables grâce à ce picto (selon disponibilités). Et contacter notre service commercial par téléphone au **01 40 38 76 23**



## NOS SALADES

inclues dans nos formules

Une rencontre entre de bons légumes de producteurs locaux et des céréales bio sérieusement sélectionnés, voilà le secret des salades Q&Co

- Lentilles du puy, céleri en remoulade & œuf poché
- Quinoa blanc, guacamole d'avocat & volaille au curcuma
- Petite pomme de terre, fromage frais, ciboulette & pastrami
- Petit épeautre de Haute Provence, légumes d'hiver & poudre des vertus
- Petit épeautre de Haute Provence, volaille & sauce crémeuse à la poudre des Indes
- Riz rouge, poireaux crémeux & saumon rôti
- Penne au Kamut, crémeux d'oignons, volaille & zaatar
- Couscous au kamut, mélange d'herbes, tahiné & cabillaud
- Caviar de betterave, guacamole d'avocat, mozzarella & orge concassé
- Coleslaw, moutarde à l'ancienne & émincé de volaille



## NOS SANDWICHES LUNCH

inclus dans nos formules

Pain d'Eric Kayser, jambon, comté AOP, légumes de saison...

Nos mini sandwiches sont garantis 100% plaisir !

La taille "mini" est idéale pour l'accompagner d'une salade.

- Mini ciabatta sésame, volaille & guacamole au curcuma
- Mini ciabatta aux olives noires, mozzarella & tartare de tomates confites
- Mini ciabatta multicéréales, saumon en rilette
- Mini ciabatta aux graines de courge, Comté AOP & chutney de figue
- Mini moricette, volaille & curry corsaire
- Mini moricette, œuf mimosa & crispy d'oignons
- Mini moricette, saumon fumé & pousse de poireaux
- Mini foccacia, mozzarella & tartare de tomates



## NOS DESSERTS

inclus dans nos formules

Gourmands, légers & inventifs, nos desserts sont concoctés tous les jours par notre chef pâtissier !

- Panna cotta, compotée de mirabelle & pistache



- Yaourt grec & compotée de mangue passion

- Stracciatella, confiture de lait & pralin



- Compote pomme caramélisée

- Cheese cake & coulis de mangue

- Mousse de chocolat blanc, compotée de mirabelle & crunchy d'épeautre



- Crème végétale 100% coco, compotée de marron & cranberries

- Crémeux citron



## LES PLATEAUX-REPAS

Une formule déjeuner toujours appréciée !  
Parfois la tradition a du bon.

Nos plateaux repas sont accompagnés de sel, poivre, vinaigrette, petit pain et de couverts écoresponsables.

- Le savoureux** (Volaille) **26.00€ HT/pers.**
  - Comme une œuf mimosa, crispy d'oignon
  - Volaille, tagliatelle de carotte, poudre des Indes
  - Fromage affiné & petit pain
  - Crémeux citron
  
- Le réconfortant** (Cabillaud) **27.00€ HT/pers.**
  - Poireaux, sauce gribiche
  - Cabillaud, sirop d'érable & cranberries
  - Fromage affiné & petit pain
  - Compote pomme caramélisée
  
- Le généreux** (Saumon) **28.00€ HT/pers.**
  - Petit épeautre & tartare de tomate
  - Saumon, poireaux vapeur & crème d'aneth
  - Fromage affiné & petit pain
  - Cheese cake & coulis de mangue
  
- Le gourmand** (Bœuf) **28.00€ HT/pers.**
  - Tapenade de cèpes & œuf poché
  - Rôti de bœuf & légumes tahiné
  - Fromage affiné & petit pain
  - Straciatella confiture de lait



## LES PLATEAUX-REPAS

(suite).

### Le veggie (Végétarien)

25.00€ HT/pers.

- Coleslaw chou carotte, cranberries
- Légumes d'hiver & fromage frais
- Fromage affiné & petit pain
- Crème végétale 100% coco, compotée de marron & cranberries

### L' incontournable (Veau)

29.00€ HT/pers.

- Saumon fumé & blini
- Volaille au curcuma & petit épeautre
- Fromage affiné & petit pain
- Panna cotta, compotée de mirabelle & pistache

### Commande de dernière minute (la veille entre 15h00 et 17h00)



Nous vous proposons de composer votre plateau repas au prix unique de 29€ HT/pers. dans la sélection suivante :

#### Entrée :

- Comme un œuf mimosa, crispy d'oignon
- Tapenade de cèpes & œuf poché
- Saumon fumé & blini

#### Plat :

- Saumon, poireaux vapeur & crème d'aneth
- Légumes d'hiver & fromage frais
- Volaille au curcuma & petit épeautre

#### Dessert :

- Yaourt grec, mangue passion et palet breton concassée
- Compote pomme caramélisées
- Crème végétale 100% coco, marron & cranberries

Contactez notre service commercial par téléphone au **01 40 38 76 23**



## LES BUFFETS

Plus de 10 autour de la table ? Offrez-leur la liberté !

### Le convivial

22.90€ HT/pers.\*

- Tarte salée de saison
- Saladier de lentilles moutarde à l'ancienne
- Saladier de Betterave chèvre frais
- Plateau de fromage AOP
  - Comté - Cheddar mûré - Emmental
- Verrines de dessert
  - Mousse au chocolat blanc, compotée de mirabelle crunchy d'épeautre
  - Crème pralin & cranberries

### Le partage

23.90€ HT/pers.\*

- Plateau de charcuterie
  - Rosette - Saucisson - Coppa
- Pot de rilette
  - Saumon et volaille
- Plateau de légumes croquants avec sauce au fromage blanc aux herbes
- Plateaux de fromage AOP
  - Comté - Cheddar mûré - Emmental
- Brochettes de fruits frais
- Straciatella confiture de lait

### Le gourmet

29.90€ HT/pers.\*

- Verrine
  - Betterave & chèvre frais
- Fingers
  - Thon sauce tartare
  - Comté
- Mini Moricettes
  - Mozza, tomate confite, fromage frais
  - Poulet Tzatziki
- Plateau de saumon fumé
- Plateau de cinq fromages entier
  - Sur ardoise, nous vous proposons une sélection faite par notre maître fromager de différents fromages :  
Tome de Savoie - Fourme d'Ambert - Comté - Camembert
- Verrines de desserts
  - Panna cotta mirabelle et pistache
  - Poire Belle Hélène

Nos buffets sont accompagnés de couverts, serviettes, assiette et pain.

\* Minimum de commande 10 personnes.

• Retrouvez toute notre gamme de boisson en page 15



### Les petits

Ce sont souvent les détails qui font la différence !

Retrouvez en pages 12 à 14 de quoi ajouter des petits plaisirs pour vos invités !

## COCKTAILS

À pleines dents...mais du bout des doigts !

### Côté Salé

#### Votre cocktail 6 pièces

11.40 € HT/pers.\*

- Fingers comté
- Navettes saumon fumé
- Fingers Œufs mimosa
- Navettes poulet crémeux d'oignons
- Fingers thon & sauce tartare
- Navettes rilette de poulet

#### Votre cocktail 8 pièces

22.40 € HT/pers.\*

- Le dhal de lentilles corail du Chef
- Millefeuille fondant de bresaola, comté et mascarpone
- Cube de gambas aux agrumes
- Bouchon de roquefort au raisin façon mendiant
- Sot-l'y-laisse de poulet rôti au romarin
- Dôme de tarama blanc en black and white
- Lingot de légumes de saison
- So healthy

### Côté Sucré

#### Votre cocktail 4 pièces

11.20 € HT/pers.\*

- Notre lingot cassis
- La part de flan
- Finger explosion de chocolat
- Tartelette citron

\* Minimum de commande 20 personnes

- Contacter notre service traiteur pour toute demande sur-mesure.  
Par mail : [traiteur@qualiteandco.com](mailto:traiteur@qualiteandco.com) - Par téléphone : 01 40 38 76 23
- Retrouvez toute notre gamme de boisson en page 15



## COCKTAILS

(Suite)

### Cocktail Déjeunatoire 22 pièces / personne

58.00 € HT/pers.

Minimum de commande 20 personnes

#### Pièces salées froides 14 pièces

##### Les « Terres »

- Poulet au curry rouge Thai
- Millefeuille fondant de bresaola, comté et mascarpone
- Sot-l'y-laisse de poulet rôti au romarin

##### Les « Mers »

- Tataki de thon
- Saumon gravlax aux agrumes et gingembre confit
- Dôme de tarama blanc en black and white

##### Les « Végétales »

- Guacamole et maïs violet comme à Santa Cruz
- Lingot de légumes de saison
- Cheesecake forestier aux cèpes

#### La Gourmande salée équivalent à 2 pièces

- Finger thon sauce tartare
- Navette poulet crémeux d'oignon

#### Pièces sucrées 6 pièces

##### Les « Fruitées »

- Cube passion
- Notre lingot cassis
- Ultra framboise

##### Les « Chocolatées »

- La tartelette Carambar
- Finger explosion de chocolat
- Moka allongé

- Contacter notre service traiteur pour toute demande sur-mesure.  
Par mail : [traiteur@qualiteandco.com](mailto:traiteur@qualiteandco.com) - Par téléphone : 01 40 38 76 23

- Retrouvez toute notre gamme de boisson en page 15



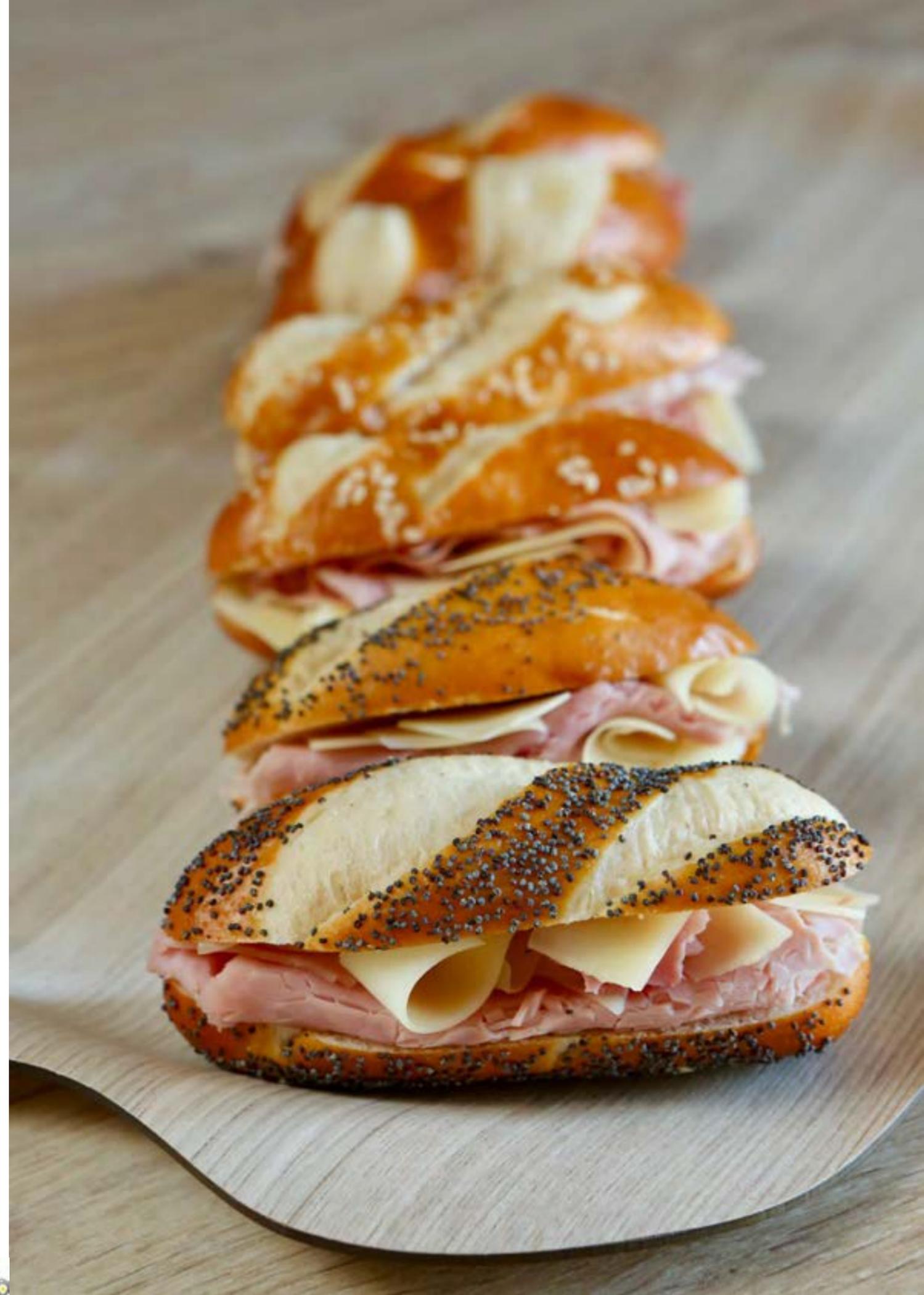
## RECEPTION SUR MESURE

Ce sont souvent les détails qui font la différence !  
Composer votre réception selon vos envies

### DU BOUT DES DOIGTS

- Plateau de navette**
  - 20 Navettes saumon fumé **39.00 € HT**
  - 20 Navettes poulet & crémeux d'oignons **39.00 € HT**
- Plateau de Fingers**
  - 20 Fingers comté **39.00 € HT**
  - 20 Fingers thon sauce tartare **39.00 € HT**
- Plateau de mini Bagels**
  - 15 Pastrami sauce tartare cornichon malossol **35.00 € HT**
  - 15 Volaille tapenade de cèpes **35.00 € HT**
- Plateau de mini Bun's**
  - 15 Œuf mimosa et petit pois **35.00 € HT**
  - 15 Coleslaw **35.00 € HT**
  - 15 Saumon fumé **39.00 € HT**
- Plateau de mini moricette**
  - 14 Mozza, tomate confite, fromage frais **39.00 € HT**
  - 14 Poulet Tzatziki **39.00 € HT**
- Le cube (48 pièces)** **78.00 € HT**
  - 16 club comté
  - 16 club thon sauce tartare
  - 16 club poulet tapenade de cèpes
- Plateau de crudités à partager** **38.00 € HT**

Sauce houmous et yaourt grec - Poids 1kg



## VOTRE RECEPTION SUR MESURE

(suite)

### A PARTAGER

#### Plateau froid côté terre

— Volaille & tapenade d'artichaut (300 gr)

28.00 € HT

— Rôti de boeuf tranché finement & sauce moutardée (250 gr)

32.00 € HT

#### Plateau de charcuterie

— Rosette - Saucisson - Coppa (300 gr)

28.00 € HT

#### Plateau froid côté mer

— Saumon fumée & sauce (350 gr)

38.00 € HT

#### Nos bocaux de Rillettes

— Rillette au poulet (250 gr)

10.00 € HT

— Rillette au saumon (200 gr)

12.00 € HT

#### Plateau de fromage AOP (Entier)

— Plateaux de 5 fromages entiers choisi par notre maitre fromager

60.00 € HT

— Plateaux de 7 fromages entiers choisi par notre maitre fromager

80.00 € HT

#### Plateau de fromage AOP (En bâtonnets)

— Comté - Cheddar mûré - Emmental (600 gr)

42.00 € HT

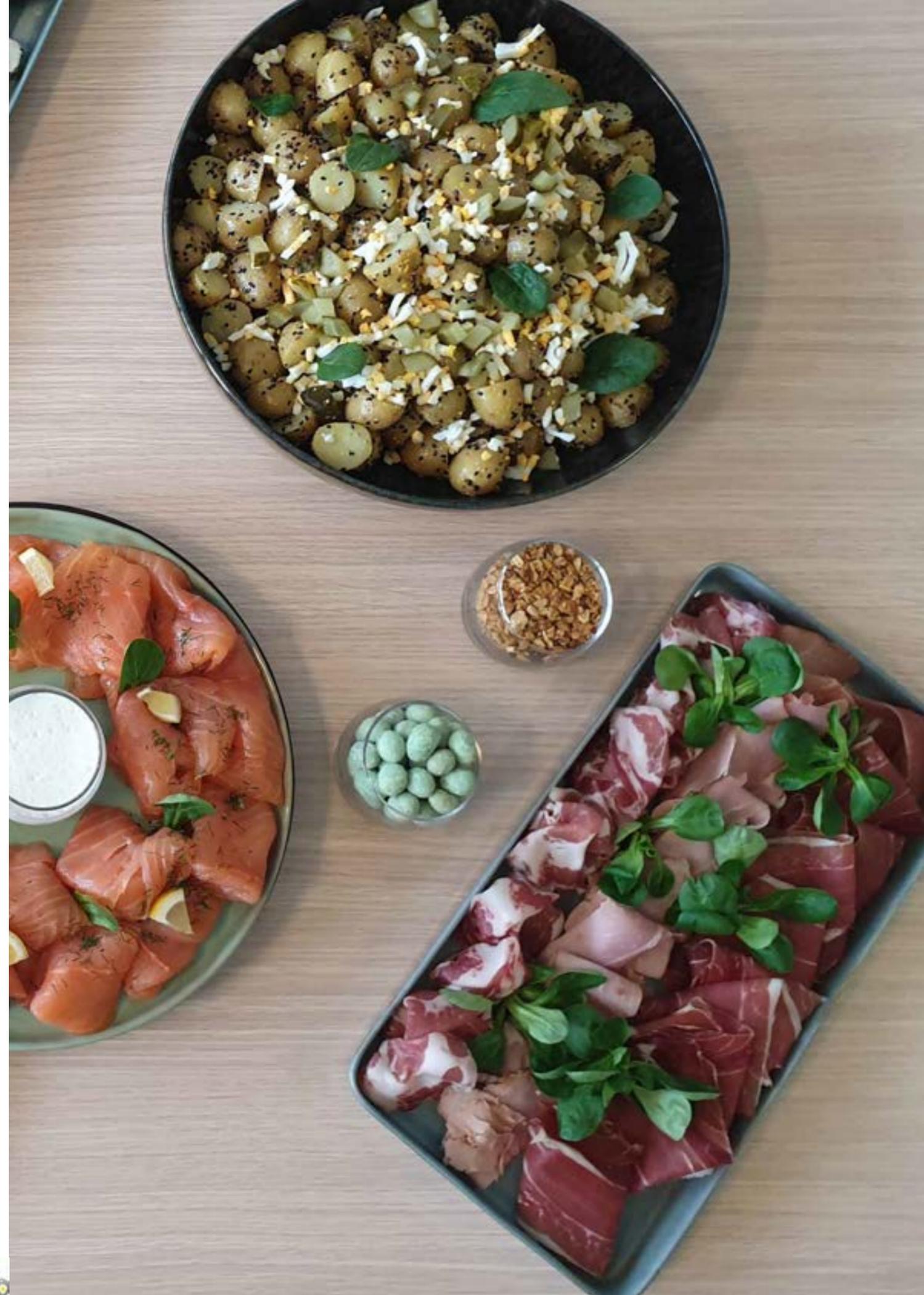
— Salers - Cantal - Cheddar (500 gr)

42.00 € HT

#### Nos panières à pain

— Assortiment de 20 Petits pains

18.00 € HT



## VOTRE RECEPTION SUR MESURE

(suite)

### LES GOURMANDISES SUCRÉES

- Assortiment de 20 mini-muffins** 26.00€ HT
  - Chocolat - Pomme cannelle, - Fruits rouges - Caramel
- Cake moelleux entier idéal à partager pour 10 personnes** 29.00€ HT
  - Chocolat - Carotte - Orange & Mandarine - Banane & noix - Citron & amande
- Assortiment de 40 mini-financiers** 32.00€ HT
  - Chocolat & nature
- Assortiment de 40 mini-gâteaux moelleux** 36.00€ HT
  - Cannelés - Bouchon chocolat noir - Bouchon noisette - Bouchon miel & romarin
- Assortiment de 40 mini-macarons** 62.00€ HT
  - Pistache - Chocolat - Citron - Framboise ...

### LES FRUITS

- 12 brochettes de 3 fruits de saison** 24.00€ HT
- Panier de fruits de bouche** 48.00€ HT
  - 1.5 kg environ - Idéal pour 10 - 15 personnes



## LES BOISSONS

Ce sont souvent les détails qui font la différence !  
A ajouter à votre commande pour suprendre vos invités !

### SOFT

- Evian 50 cl **1.80 € HT**
- Evian 1L **2.40 € HT**
- Badoit 50 cl **2.00 € HT**
- Badoit 1L **2.60 € HT**
- Coca, coca light, coca zéro 33cl **1.90 € HT**
- Coca, coca light 1.5L **4.20 € HT**

### JUS DE FRUITS FRAIS

- Jus d'orange frais - 1L **6.80 € HT**
- Jus de pomme frais - 1L **7.80 € HT**
- Jus de fruits rouges frais - 1L **8.80 € HT**
- Jus de tomate - 1L **7.80 € HT**
- Jus de concombre - 1L **8.80 € HT**
- Jus de carotte, orange & gingembre - 1L **9.80 € HT**
- Jus de poire, pomme & fenouil - 1L **9.80 € HT**

### VINS ROUGES (bouteille de 75cl)

- Domaine Dieulefit - Côte du Rhône - 2017 **16.00 € HT**
- Domaine Belle - Crozes Hermitage - Les Pierrelles - 2017 **28.00 € HT**

### VINS BLANCS (bouteille de 75cl)

- Domaine André Fouassier - Cuvée Vieilles Vignes - 2018 **16.00 € HT**
- Domaine du Nozay -- Sancerre Les Terres Blanches - 2017 **28.00 € HT**

### CHAMPAGNE (bouteille de 75cl)

- Nicolas Feuillate Brut Réserve **32.00 € HT**

### BOISSONS CHAUDES (thermos de 1litre)

- Café 100% Arabica **15.00 € HT**
- Thé bio - Fair Trade « green tea, english breakfast »

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*



## PROFITEZ DE VOTRE RÉCEPTION, NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT

### LE PERSONNEL DE SERVICE

Afin de vous accompagner dans votre évènement nous vous proposons un service de maitre d'hôtel.

Vous organisez un évènement, à domicile ou au sein de votre entreprise, et vous avez besoin de personnel pour assurer le service? On s'occupe de tout ! Nous mettons à votre disposition des maitres d'hôtels ou des cuisiniers pour tous vos évènements.

Tous nos maîtres d'hôtel sont sélectionnés suivant un cahier des charges précis afin de toujours correspondre à un niveau d'exigence élevé.

- Forfait maitre d'hôtel (vacation de 6h) : 267.00 € HT
- Heure supplémentaire de jour (de 7h00 à 22h00) : 52.00€ HT
- Heure supplémentaire de nuit (de 22h00 à 7h00) : 60.00€ HT

### L'ART DE LA TABLE

Nous vous proposons un service de location de vaisselle.

Le matériel est livré directement sur le lieu de votre réception.

Pas de corvée de vaisselle ! Nous nous chargeons de reprendre le matériel après l'évènement. Vous profitez ainsi de votre réception en toute tranquillité.

Contactez nous pour un devis personnalisé

Par mail : [traiteur@qualiteandco.com](mailto:traiteur@qualiteandco.com)

Par téléphone : 01 40 38 76 23



## POUR COMMANDER ET ÊTRE LIVRÉ

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir pour être livré !

### Comment ?

- Par mail : [traiteur@qualiteandco.com](mailto:traiteur@qualiteandco.com)
- Par téléphone : **01 40 38 76 23** du lundi au vendredi de 10h à 18h

Pour toute commande de dernière minute (la veille entre 15h et 17h), contacter notre service commercial par téléphone au **01 40 38 76 23**. Nous choisirons ensemble selon nos disponibilités.

### La livraison

- Du lundi au vendredi de 10h à 18h

### Tarif des livraisons

Paris : **22.00 € HT**

Banlieue : **sur demande**

Majoration du tarif des livraisons : avant 10h et après 18h

### TARIFS

Tous nos prix sont HT, TVA en sus : 10% sur la restauration, 20% sur les alcools, le transport, le matériel et le service.

*Offre susceptible d'évoluer selon les saisons*

*Photos de la carte non contractuelles - © Emmanuel Auger*

