



**CARTE
AUTOMNE/HIVER
2020/2021**



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

Notre philosophie	p. 2
Nos Déjeuners Maison	p. 3
Nos Salades	p. 4
Nos Sandwiches Lunch	p. 5
Nos Desserts	p. 6
Le Healthy	p. 7
Nos Plateaux-repas	p. 8
Nos Cocktails Apéritif Maison	p. 9/10
Notre Offre Maison à Partager	p. 11/12
Nos Boissons	p. 13
Une Reception sur Mesure	p. 14
La Livraison	p. 15

NOS DÉJEUNERS MAISON

Du pain sur la planche ?
Ce n'est pas une raison pour sauter le déjeuner !

- 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 Duo classique **10.50€ HT/pers.**
1 salade + 1 sandwich lunch

Formule Duo sucré **10.50€ HT/pers.**
1 salade + 1 dessert

Formule Trio gagnant **13.70€ HT/pers.**
1 salade + 1 sandwich lunch + 1 dessert

Corbeille de pain variés (10 personnes) **9.00€ HT**

Lunch box individuelle **1.60€ HT/pers.**
Pour une présentation soignée, demandez la livraison de votre formule déjeuner en box individuelle

Possibilité de commander nos produits à l'unité si vous ne souhaitez pas opter pour une formule :

- Sandwich lunch **3.90€ HT**
- Grande salade **7.00€ HT**
- Dessert **3.90€ HT**

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 13

 Commande la veille avant 15h.

 **Commande de dernière minute** (la veille entre 15h et 17h),
merci de contacter notre service commercial au 07 62 33 14 13



NOS SALADES

inclues dans nos formules ou à l'unité

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

- Veggie quinoa rouge, légumes d'hiver & poudre des vertus
- Riz rouge, saumon cuit vapeur, sauce crémeuse à la poudre des Indes & guacamole d'avocat
- Caviar de betterave, guacamole d'avocat, mozzarella & boulgour d'orge
- Veggie épeautre, mangue & cranberries
- La fameuse quinoa, guacamole d'avocat & volaille au chili
- Couscous de kamut, mélange d'herbes, tahiné & cabillaud
- Petit épeautre de Haute Provence, volaille & sauce crémeuse à la poudre des Indes



NOS SANDWICHES LUNCH

inclus dans nos formules ou à l'unité

Jambon, comté AOP, légumes de saison... Nos sandwichs lunch sont garantis 100% plaisir !

C'est le sandwich idéal pour accompagner une salade.

- Brioché multi-céréales, poulet & crudités
- Brioché aux graines de courge, saumon en rillettes & concombre
- Brioché multi-céréales, rillettes de volaille & romaine
- Moricette œuf mimosa & crispy
- Ciabatta aux olives, mozzarella, tartare de tomates & pesto vert
- Moricette saumon fumé & pousses de poireau



NOS DESSERTS

inclus dans nos formules ou à l'unité

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

- Panna cotta, confiture de lait & crumble de palet breton
 - Mousse au bon chocolat 100% Tanzanie
 - Savoureux crémeux au citron
 - Tiramisu
 - Stracciatella, spéculoos & copeaux de chocolat
 - Cheesecake & coulis de mangue
 - Salade de fruits frais de saison
 - Cookie
- Pépites de chocolat au lait - Pépites de chocolat noir - Flocons d'avoine
- Muffin
- Chocolat - Citron pavot - Myrtille



LE HEALTHY

Pour que bien manger rime avec Plaisir.....

Complet & équilibré : Le Poke Bowl

8.50€ HT/pers.

Un peu d'histoire, le Poke Bowl est plat originaire d'Hawaï. Dans nos recettes, on y trouve du saumon ou des crevettes marinés dans de la sauce soja. En accompagnement, on y ajoute plusieurs ingrédients tels que : de l'avocat coupé, des mélanges de graines, des oignons émincés, des morceaux de mangue fraîches, du gingembre encore du riz ... Craquez pour nos créations

- Crevettes marinées au citron vert & riz japonais, carottes, edamame, mangue, pousses de soja, accompagné d'une sauce huile de sésame & soja
- Saumon mariné au soja & riz japonais, guacamole d'avocat, fenouil, radis, edamame, accompagné d'une sauce huile de sésame & soja

Bonne humeur & vitaminé : Buddha Bowl

8.50€ HT/pers.

Le Buddha Bowl, grande tendance Healthy du moment, est un plat végétarien. Il se compose de légumes cuits et/ou crus, en tout genre, complété par des céréales saines comme le quinoa, du riz, de l'épeautre ou encore du couscous... Découvrez vite nos bols remplis de bonnes choses .

- Falafels, couscous de kamut, patate douce, carotte, céleri, mélange de graines & mélange de pousses crunchy, accompagné d'une sauce aux herbes
- Œuf poché, lentilles du Puy, champignons rôtis, patate douce, potiron & poireau vapeur, accompagné d'une sauce à la moutarde

Saveur & originalité : le Bò Bún

8.50€ HT/pers.

Incontournable de la cuisine vietnamienne, le « Bò Bún » est un plat sain. Généralement composé de bœuf ou volaille, de vermicelles de riz, il est agrémenté de crudités fraîches souvent marinées avec des herbes parfumées comme de la menthe, coriandre et des nems bien croustillants. Et pour encore plus de goût, on y ajoute une sauce acidulée et des petits toppings croquants.

- Vermicelles de riz marinés au soja et au miel, nems, poulet au saté, chou chinois, carotte & edamame, accompagné d'une sauce sucrée salée



Santé & Vitalité : Le Healthy Cup sucré

3.90€ HT/pers.

Il vous apportera tous les nutriments nécessaires pour rester en forme toute la journée.

Découvrez & savourez nos 4 recettes :

- Healthy ananas, crème de coco, graines de chia & cruesli d'épeautre
- Healthy clémentine, orange, crème végétale, fruits rouges & cruesli d'épeautre
- Healthy mangue, crème de coco, graines de chia & cranberries
- Healthy fresh fruits & cruesli

Plaisir & gourmandise : La barre de céréales

2.20€ HT/pers.

Uniquement des ingrédients naturellement bons, riches et délicieux

- Contactez nous pour faire votre choix parmi notre large gamme de barres céréales : Eat Natural, Roo'Bar, Taste of Nature, Peak punk, Get Raw.....

NOS 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.

Le savoureux (Volaille)

26.00€ HT/pers.

- Saumon fumé, crème citronnée & blinis
- Filet de volaille, fricassée de champignons & oignons frits
- Fromage affiné & petit pain
- Cheesecake & coulis de mangue

Le généreux (Saumon)

28.00€ HT/pers.

- Œuf poché, tapenade de cèpe & focaccia
- Saumon vapeur, fondue de poireau & pistache
- Fromage affiné & petit pain
- Tiramisu

Le gourmand (Bœuf)

28.00€ HT/pers.

- Rillettes de volaille & pousses de poireaux
- Rôti de bœuf, petite pomme de terre, mayonnaise au relish
- Fromage affiné & petit pain
- Mousse au bon chocolat 100% Tanzanie

Le veggie

25.00€ HT/pers.

- Coleslaw
- Légumes d'hiver vapeur & petit épeautre
- Fromage affiné & petit pain
- Crème végétale 100% coco, compotée de mirabelle & copeaux de chocolat



Commande la veille avant 15h.



NOS COCKTAILS APÉRITIFS MAISON

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

Nos cocktails salés

Le 4 pièces*

- Pince de radis noir, rillettes de saumon
- Mini burger aux graines de pavot & roastbeef
- Lingot au curry, fromage frais aux herbes
- Tataki de volaille au miel

9.00€ HT

Le 5 pièces*

- Pince de radis noir, fromage frais aux herbes
- Mozzarella, tomate cerise confite
- Crevette en cocktail, sésame noir
- Mini burger sésame & saumon fumé
- Mini pita, volaille & ciboulette

12.00€ HT

En complément les verrines (à l'unité)**

- Tapenade de cèpes & céleri
- Betterave, tahiné & cranberries
- Rillettes de saumon
- Guacamole, poulet & feta

3.60€ HT

3.60€ HT

3.90€ HT

3.80€ HT

* Minimum de commande : 20

** Minimum de commande : 10

 Commande avant 15h, 48h à l'avance.

Les petits

Ce sont souvent les détails qui font la différence !

- Contacter notre service traiteur pour toute demande sur-mesure.
Par mail : traiteur@qualiteandco.com - Par téléphone : 07 62 33 14 13

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 13



NOS COCKTAILS APÉRITIFS MAISON

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

Nos cocktails sucrés

Le 2 pièces*

- Mini tartelette au citron & zeste de citron vert
- Mini tartelette chocolat & praliné

4.80 € HT/pers.*

Le 3 pièces*

- Coque de chocolat au lait & sa poire caramélisée au miel
- Praliné croustillant & chocolat de Tanzanie
- Cube passion

7.20 € HT/pers.*

En complément les verrines (à l'unité)**

2.90 € HT

- Crèmeux au citron
- Cheesecake & coulis de mangue
- Mousse au chocolat
- Stracciatella au spéculoos
- Salade de fruits frais de saison

* Minimum de commande : 20

** Minimum de commande : 10



Commande avant 15h, 48h à l'avance.

Les petits +

Ce sont souvent les détails qui font la différence !

- Contacter notre service traiteur pour toute demande sur-mesure.
Par mail : traiteur@qualiteandco.com - Par téléphone : 07 62 33 14 13

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 13



NOTRE OFFRE MAISON A PARTAGER

Ce sont souvent les détails qui font la différence !

Composez votre réception selon vos envies

Nos planches

— Dips de légumes croquants & sauce houmous & yaourt grec (10 personnes) **38.00 € HT**

côté mer (8 personnes)

— Saumon fumé & crème au citron & aneth **38.00 € HT**

côté terre (8 personnes)

— Chiffonnade de volaille & ses tapenades (artichaut / poivron) **28.00 € HT**

— Chiffonnade de rôti de bœuf & sauce moutarde à l'ancienne **32.00 € HT**

— Charcuterie artisanale (6 personnes) **28.00 € HT**

Rosette - Saucisson sec - Coppa - Beurre & comichon

— Fromages AOP en bâtonnets (8 personnes) **42.00 € HT**

Comté – Cheddar mûré – Emmental

— Plateau de 5 fromages affinés **60.00 € HT**

Choisis par notre maître fromager

Nos bocaux

— Tarama rose (6 personnes) **12.90 € HT**

— Rillettes de saumon (6 personnes) **12.00 € HT**

— Rillettes de volaille (6 personnes) **10.00 € HT**

— Corbeilles de petits pains variés (10 personnes) **9.00 € HT**

 Commande avant 15h, 48h à l'avance.



NOTRE OFFRE MAISON A PARTAGER

(suite)

Nos plateaux de 20 mini sandwiches

- Lingot mozzarella & tomate confite **46.00 € HT**
- Burger saumon fumé **48.00 € HT**
- Burger aux graines de pavot & roastbeef **48.00 € HT**
- Mini pita fromage frais & ciboulette **40.00 € HT**
- Navette volaille & tapenade de cèpes **39.00 € HT**
- Finger, œuf mimosa **39.00 € HT**
- Mini tarte, tapenade d'olive noire & mozzarella **39.90 € HT**

Boîte de 30 moricettes

- Mozzarella, fromage frais & tartare de tomate -
Poulet céleri & cèpes - Saumon fumé & pousses de poireau **78.00 € HT**

Nos verrines*

Verrines salées

- Tapenade de cèpes & céleri **3.60 € HT**
- Betterave, tahiné & cranberries **3.60 € HT**
- Rillettes de saumon **3.90 € HT**
- Guacamole, poulet & feta **3.80 € HT**

Verrines sucrées

- Crèmeux au citron **2.90 € HT**
- Cheesecake & coulis de mangue **2.90 € HT**
- Mousse au chocolat **2.90 € HT**
- Stracciatella au spéculoos **2.90 € HT**
- Salade de fruits frais de saison **2.90 € HT**

Nos gourmandises sucrées

- Les mini muffins (20 pièces)
Chocolat - Pomme cannelle - Fruits rouges **26.00 € HT**
- Les cakes à partager (idéal pour 10 personnes)
Chocolat - Carotte - Banane & noix **29.00 € HT**
- Les mini macarons (40 pièces)
Pistache - Chocolat - Citron - Framboise... **62.00 € HT**
- Le plateau de 20 mini tartes au chocolat & praliné **40.00 € HT**
- Le plateau de 20 mini tartes au citron & zeste de citron vert **40.00 € HT**
- Le plateau de 10 brochettes de 3 fruits frais de saison **20.00 € HT**
- Panier de fruits de saison **48.00 € HT**
1.5 kg - Idéal pour 10- 15 personnes

* Minimum de commande : 10

 Commande avant 15h, 48h à l'avance.



NOS 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 cola / Coca cola zéro 33cl **1.90 € HT**
- Coca cola / Coca cola zéro 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 pamplemousse frais - 1L **7.80 € HT**
- Jus d'ananas frais - 1L* **8.80 € HT**
- Jus de citron frais- 1L* **8.80 € HT**

VINS ROUGES (bouteille de 75cl)

- Château Le Puy – Bordeaux Côtes de Francs Emilien - 2016 **33.00 € HT**
- Domaine Bellavista – Côtes du Roussillon – 2016 **15.00 € HT**

VINS BLANCS (bouteille de 75cl)

- Domaine L&C Poitout – Châblis 1^{er} cru Vaucoupin Stellaris - 2016 **30.00 € HT**
- Château K Bergerac - 2015 **12.00 € HT**
- Domaine du Nozay - Sancerre Les Terres Blanches - 2017 **28.00 € HT**

VINS ROSÉ (bouteille de 75cl)

- Côteaux du Varois en Provence – La Fadade (vin rosé) **18.00 € HT**

CHAMPAGNE (bouteille de 75cl)

- Nicolas feuillate brut réserve **32.00 € HT**
- «R» de Ruinart **65.00 € HT**

 Commande la veille avant 15h.

* Commande avant 15h, 72h à l'avance.

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



UNE RECEPTION SUR MESURE

Inauguration, invitation client, journée de formation, arbre de Noël, repas d'affaires, conférence, défilé, showroom, lancement de produit... Parce que votre réception mérite une attention de tous les instants, nous sommes à votre écoute pour vous accompagner et vous proposer une solution sur mesure.

Contactez-nous pour un devis personnalisé avec un interlocuteur unique :
traiteur@qualiteandco.com / 07 62 33 14 13

LE SERVICE

Les équipes qui travaillent avec Qualité & co (Maitre d'hôtel, cuisinier, chef de rang...) sont composées exclusivement de professionnels issus de la restauration événementielle. Ils sauront faire de votre événement une réussite totale grâce à leur écoute, leur réactivité et leur sourire

- Forfait maitre d'hôtel (vacation de 6h) : 252.00€ HT
- Forfait chef de cuisine (vacation de 6h) : 550.00€ HT
- Forfait cuisinier (vacation de 6h) : 267.00€ HT
- Heure supplémentaire de jour (de 7h00 à 22h00) : 52.00€
- 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'événement. Vous profitez ainsi de votre réception en toute tranquillité.



LA LIVRAISON

Lors d'une réunion, faites-vous livrer votre déjeuner, buffet, plateaux repas.

Comment passer votre commande ?

Par mail : traiteur@qualiteandco.com

Par téléphone : 01 40 38 76 22 du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

Pour toute commande de dernière minute, contactez notre service commercial au 07 62 33 14 13

Quand et comment être livrés ?

Du lundi au vendredi de 10h00 à 18h00

(En dehors de ses horaires et pour les samedi - dimanche et jour férié, contactez notre service commercial au 07 62 33 14 13)

Ce sont nos propres livreurs qui assurent votre livraison dans un véhicule à température dirigée, où la chaîne du froid ne sera jamais rompue

Tarifs

Paris : 22.00€ HT

Banlieue : sur demande

Majoration du tarif des livraisons : avant 10h00 et après 18h00

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

Paiements acceptés : Espèces – Chèques – CB – Virement bancaire

Conditions d'annulation

Annulation jusqu'à 48 heures avant la date de livraison. Passé ce délai, la prestation sera facturée dans sa totalité

Offre susceptible d'évoluer selon les saisons

Photos de la carte non contractuelles - © Emmanuel Auger

