



CARTE PRINTEMPS 2022

Q&CO
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

Notre philosophie	p. 2
Nos Déjeuners Maison	p. 3
Nos Grandes Salades	p. 4
Nos Grands Sandwiches	p. 5
Nos Mini Sandwiches	p. 6
Nos Desserts	p. 7
Nos Plateaux-repas	p. 8
Nos pièces déjeunatoires maison	p. 9
Nos Planches Maison	p. 10
Nos Pièces cocktail	p. 11
Nos Boissons	p. 12
Une Réception sur Mesure	p. 13
Les modalités de commande	p. 14



NOS DÉJEUNERS MAISON

Un déjeuner rapide et healthy pour un moment de plaisir.

Formule Duo classique 1 grande salade + 1 mini sandwich	11,40 € HT
Formule Duo gourmand 1 grand sandwich + 1 dessert	9,00 € HT
Formule Duo sucré 1 grande salade + 1 dessert	11,40 € HT
Formule Trio gagnant 1 grande salade + mini sandwich + 1 dessert	14,80 € HT
Corbeille de pain variés (pour 10 personnes)	9,00 € HT
Lunch box individuelle Pour une présentation soignée, demandez la livraison de votre formule déjeuner en box individuelle	1,00 € HT

 Commande 48h à l'avance avant 12h

- Précisez nous vos allergies et préférences : repas sans gluten, végétarien & végan
- Nos formules sont accompagnées d'un kit couverts écoresponsables
- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 12



NOS GRANDES SALADES

inclues dans nos formules ou à l'unité (8,50 € HT)

*Une rencontre entre de bons légumes frais et locaux, des céréales bio
et des protéines de qualité.*

- Salade César, volaille, bacon, tomates confites, copeaux de parmesan & croutons
- Poke bowl saumon mariné, riz japonais, chou rouge, mangue, radis noir & edamame
- Couscous Kamut, légumes rôtis & fromage Halloumi
- Poke bowl crevettes, riz japonais, curry, cacahuètes, mangue & edamame
- Buddha bowl quinoa, volaille au chili & guacamole
- Poke bowl végan, riz japonais, endives, fenouil, brocolis & pomme granny
- Penne Kamut, légumes rôtis & féta



NOS GRANDS SANDWICHES

inclus dans nos formules ou à l'unité (5,90 € HT)

Un grand sandwich pour une pause gourmande !

- Pain viennois, volaille, crudités
- Pain aux céréales, jambon, beurre, cornichons
- Pain rolls croustillant, saumon fumé
- Bun moelleux BLT (Bacon, Laitue, Tomate)
- Ciabatta olives vertes, mozzarella, tomates
- Pain bagnat, thon, œuf, niçoise



NOS MINI SANDWICHES

inclus dans nos formules ou à l'unité (3,90 € HT)

Un petit délice pour accompagner vos déjeuners !

- Mauricette saumon fumé, pousses d'épinards, sauce west coast
- Mauricette jambon de Paris, comté AOP
- Mauricette volaille, crudités
- Pain céréales, chèvre miel, pomme
- Pain céréales, mozzarella, tomates



NOS DESSERTS

inclus dans nos formules ou à l'unité (3,90 € HT)

*Gourmands et créatifs, nos desserts sont réalisés
par notre Cheffe pâtissière Mathilde !*

- Mousse au bon chocolat 100% Tanzanie
- Salade de fruits frais de saison
- Crème végétale 100% coco, compotée fraise rhubarbe
- Cheesecake, compotée myrtille
- Banoffe, banane flambée, citron vert
- Crème dessert pistache, compotée framboise
- Tapioca lait de coco, chutney ananas, spéculoos



NOS PLATEAUX-REPAS

Des formules déjeuner complètes élaborées par notre Chef Christophe et son équipe !

Le savoureux 32,00€ HT - Pissaladière provençale - Suprême de volaille rôti, légumes printaniers - Fromage affiné - Tartelette rhubarbe & fraise	Le veggie 36,00€ HT - Risetti façon risotto, sauce basilic - Caponata du printemps - Fromage affiné - Brunoise de fruits frais & madeleine
Le réconfortant 32,00€ HT - Ballotine de saumon fumé & crémeux de chèvre frais - Dorade rôtie, condiment biscayenne (marmelade de poivrons, tomates, oignons, piments d'espelette) - Fromage affiné - Cheesecake, ricotta, fruits rouges	Le gourmand 36,00€ HT - Tartare de saumon, baies roses & pomme granny - Tataki de bœuf, garniture thaï - Fromage affiné - Tartelette miel, graines de pollen
Le printanier 32,00€ HT - Champignons à la grecque - Courgettes farcies façon niçoise - Fromage affiné - Blanc manger aux amandes, chutney d'abricot, romarin & éclats d'amandes	Le généreux 36,00€ HT - Panna cotta, gambas, moutarde - Saumon rôti, chou kale - Fromage affiné - Fraisier

Nos plateaux repas sont accompagnés de sel, poivre, vinaigrette, petits pains et couverts



Commande 48 heures à l'avance, avant 12h
Minimum de commande : 3 plateaux identiques
Possibilité de livraison en vaisselle en porcelaine.



Commande de dernière minute, la veille avant 12h



NOS PIÈCES DÉJEUNATOIRES MAISON

Des pièces savoureuses avec des produits frais, variés et de saison.

Le salé*

- Confit de bœuf BBQ	3,00 € HT
- Falafel, fromage frais, pickles de légumes	2,80 € HT
- Feuilleté garni au coleslaw, crevette	2,90 € HT
- Maki crevette, concombre, graines de sésame	3,00 € HT
- Tarte fine à la tomate & au thym	2,90 € HT
- Sablé, mousse de cheesecake, légumes verts	3,00 € HT
- Verrine de volaille façon César	3,00 € HT
- Verrine de tzatziki, saumon fumé	3,20 € HT
- Green verrine : haricot vert, petits pois, edamame, pois gourmand	3,00 € HT

Le sucré*

- Finger financier noisette, ganache chocolat	2,70 € HT
- Tarte au chocolat, praliné, copeaux de chocolat	3,00 € HT
- Tarte à la crème d'amande, framboises fraîches	3,00 € HT
- Tarte citron meringuée	3,00 € HT

*Minimum de commande : 10 par recette.

 Commande 72 heures à l'avance, avant 12h

- 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 12



NOS PLANCHES MAISON

A toute heure et pour toute occasion !

Découvrez nos planches à partager et prenez le temps de vous retrouver.

Nos planches à partager

- Planche de charcuterie traditionnelle (400gr - 6 personnes) : **30,00€ HT**
Assortiment de Speck, Serrano & Saucisson
- Planche de fromage AOP (600gr - 10 personnes) : **40,00€ HT**
Assortiment de Comté, Cheddar & Emmental
- Dips de légumes (600gr - 6 /8 personnes) : **28,00€ HT**
Assortiment de légumes de saison en bâtonnet, sauce fromage frais & ciboulette
- Plateau de 20 mini burgers : **36,00€ HT**
Œuf mimosa, volaille & curry, saumon fumé
- Plateau de 15 mini mauricettes : **38,00€ HT**
Saumon fumé, volaille & crudités, jambon & comté

 Commande 48 heures à l'avance, avant 12h

- 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 12



NOS PIÈCES COCKTAIL

Des pièces cocktail travaillées avec des produits d'exception.
Sélectionnez vos pièces et faites de votre évènement une réussite.

Le salé*

- Rond de volaille sauce gribiche
- Brochette pastèque, feta, jambon de pays
- Sablé panna cotta citronnée, œuf de truite
- Tartelette, crémeux & craquant de carotte, sésame torréfié
- Tarama, radis noir, œuf de truite, wasabi
- Chips de tortilla, oignon pissaladière
- Carré de saumon fumé, crème wasabi, concombre
- Tortilla espagnole, tomate confite
- Brochette l'orientale (courgette, poivron, pruneau, abricot, citron confit)
- Comme un chausson de radis blanc, crabe mariné au citron
- Burger, œuf mimosa
- Gambas, crème de fenouil
- Lingot de comté, crème de curry, abricot, pistache
- Burger volaille, curry
- Brochette tomate cerise, mozzarella
- Sablé tomate confite, courgette

2,10€ HT
2,00€ HT
2,10€ HT
1,90€ HT
2,00€ HT
2,00€ HT
2,10€ HT
2,00€ HT
2,00€ HT
2,10€ HT
2,10€ HT
2,00€ HT
2,10€ HT
2,00€ HT
2,00€ HT

Le sucré*

- Tartelette citron meringuée
- Macaron (framboise, citron, pistache,...)
- Finger explosion de chocolat, praliné
- Brochette de fruits de saison
- Tartelette aux fruits de la passion, à la mangue
- Douceur fraise, pistache
- Petit chou vanille, framboise
- Tartelette à la crème de coco, myrtille

2,10€ HT
2,10€ HT
2,10€ HT
2,10€ HT
2,10€ HT
2,20€ HT
2,10€ HT
2,10€ HT

* Minimum de commande : 10 par recette

 Commande 72 heures à l'avance, avant 12h

- 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 12



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 fruits rouges frais - 1L	8,80 € HT
Autre parfum disponible sur demande	

VINS ROUGES (bouteille de 75cl)

- Domaine Boissonnet - Syrah - 2018	23,00 € HT
-------------------------------------	------------

VINS BLANCS (bouteille de 75cl)

- Domaine L&C Poitout - Chablis Les Vénérées Vieilles Vignes - 2018	30,00 € HT
---	------------

VINS ROSÉ (bouteille de 75cl)

- Capdevielle et Ginter - Côtes de Provence Origami - 2019	23,00 € HT
--	------------

CHAMPAGNE (bouteille de 75cl)

- Nicolas feuillate brut réserve	32,00 € HT
- «R» de Ruinart	45,00 € HT



Commande la veille, avant 12h

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



UNE RECEPTION SUR MESURE

*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 de 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.



LES MODALITÉS DE COMMANDE

Nous nous occupons de tout pour que vos déjeuners, cocktails ou buffets s'organisent en toute sérénité.

Comment passer votre commande ?

Par mail : traiteur@qualiteandco.com

Par téléphone : 07 62 33 14 13 du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

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

Comment être livrés ?

Du lundi au vendredi

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 : à partir de 22.00€ HT, en fonction de l'horaire et du lieu de livraison.

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

