



# PIÈCES DÉJEUNATOIRES



*Collection*

SAISON  
AUTOMNE HIVER  
2022-2023



# 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 !



## PARTAGE ET CONVIVIALITÉ AU RENDEZ-VOUS !

*Il y a toujours une bonne occasion  
pour recevoir et se réunir.  
Avec nos cocktails déjeunatoires,  
offrez un moment unique  
en proposant  
une collection haute en couleurs  
et saveurs grâce à l'imagination  
de notre Chef cuisinier Christophe  
et celle de Mathilde  
notre Cheffe pâtissière.  
Chaque jour, ils façonnent  
des pièces maîtresses et généreuses  
qui subliment  
les bons produits locaux de saison.*

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





# SOMMAIRE

*Collection*

## PIÈCES DÉJEUNATOIRES

### PIÈCES SALÉES P.04

LES CRÉATIONS 2023

### PIÈCES SUCRÉES P.10

LES CRÉATIONS 2023

### PLATEAUX À THÈME P.15

PLATEAUX CLÉ EN MAINS

### PLANCHES À PARTAGER P.16

■ NOS ENGAGEMENTS RSE P.19

■ SERVICES & COMMANDE P.18





“A l’origine de mes recettes ?  
Le bon produit !  
C’est toujours passionnant  
chaque saison, d’imaginer  
des bouchées au naturel  
riches en générosité :  
verrines sur leur 31 , bagels  
façon surprise,  
feuilletés odorants...  
Des recettes plaisir  
à partager sans modération !

**Ikrame**  
Seconde de Cuisine  
Qualité&Co

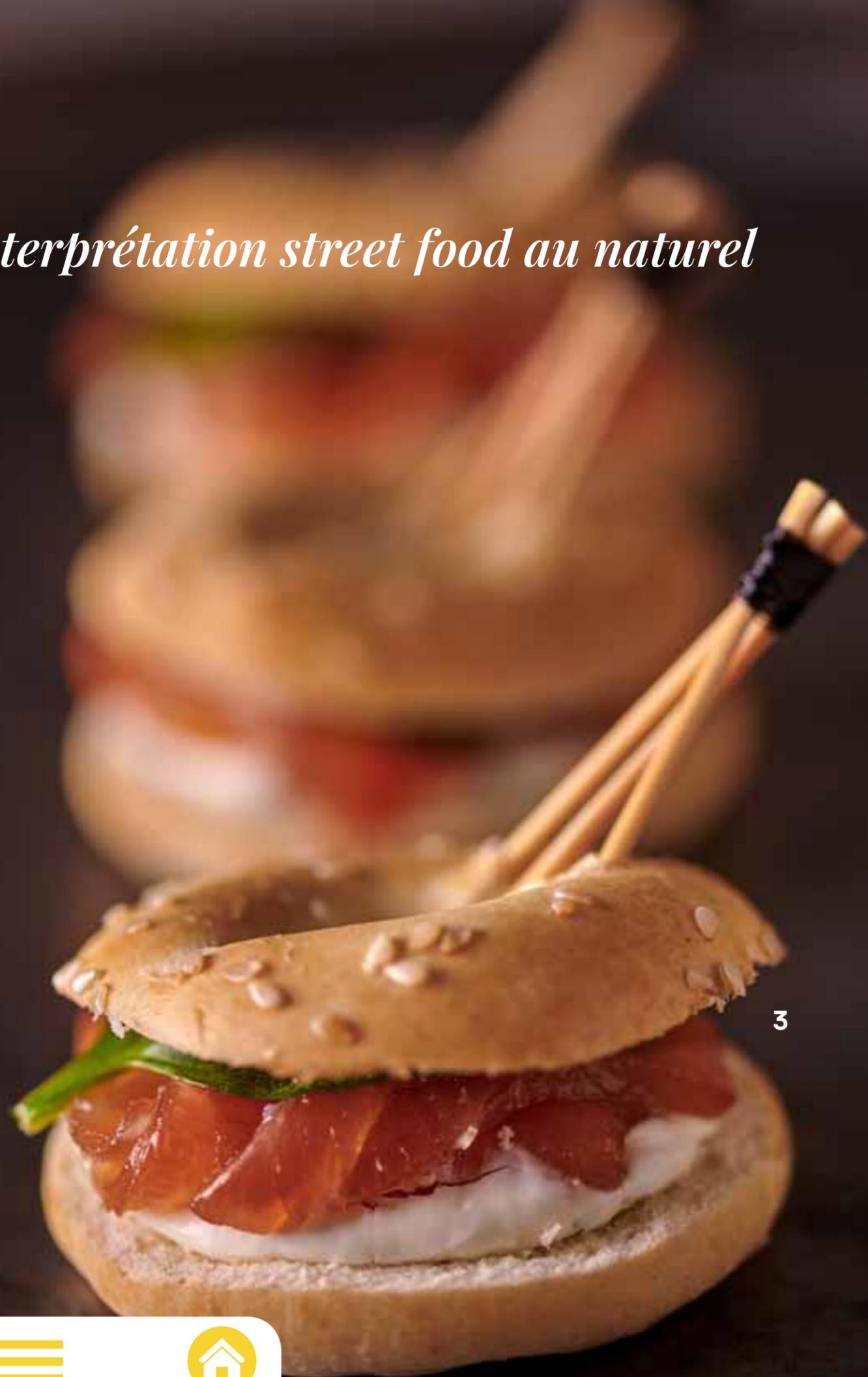
## PIÈCES SALÉES

LES CRÉATIONS 2023





*Réinterprétation street food au naturel*



- 1 - Bun Rolls Helsinki Saumon
- 2 - Bun Rolls New Yorkais Pastrami
- 3 - Bagel Saumon Cream Cheese



## PIÈCES SALÉES



1

*L'inspiration Bistro Parisien*



- 
- 1 - Burger Oeuf Mimosa
- 2 - Feuilleté Parisien



## PIÈCES SALÉES

- 1 - Falafel, Fromage frais Citron
- 2 - Wrap Volaille Tex Mex

1

2

*Aux pays des saveurs odorantes*



## PIÈCES SALÉES



*Bouchées de saisons réjouissantes*



- 1 - Confit de Boeuf, Barbecue
- 2 - Tartelette Épinard Feta



## PIÈCES SALÉES



*Même froides, les verrines fond leur show...*

Verrine Orrechiette Pomodoro

Verrine Taboulé Lentilles Vertes

Verrine Épeautre à la Grecque





“Chocolat, noisette, caramel  
mais aussi agrumes  
sont mes saveurs réconfortantes  
pour réchauffer les cœurs.  
Généreuses,  
ces bouchées plaisir nous font  
retourner en enfance et sont  
forcément propices  
au partage ....”

Mathilde  
Cheffe Pâtissière  
Qualité&Co

## PIÈCES SUCRÉES

LES CRÉATIONS 2023



*Sa majesté, le sucré...*

- 1 - Finger Financier, Noisette Ganache Chocolat
- 2 - Paris-Brest
- 3 - Tartelette Choclat Noir, Pralin





1

*Craquer ou fondre, à vous de choisir...*

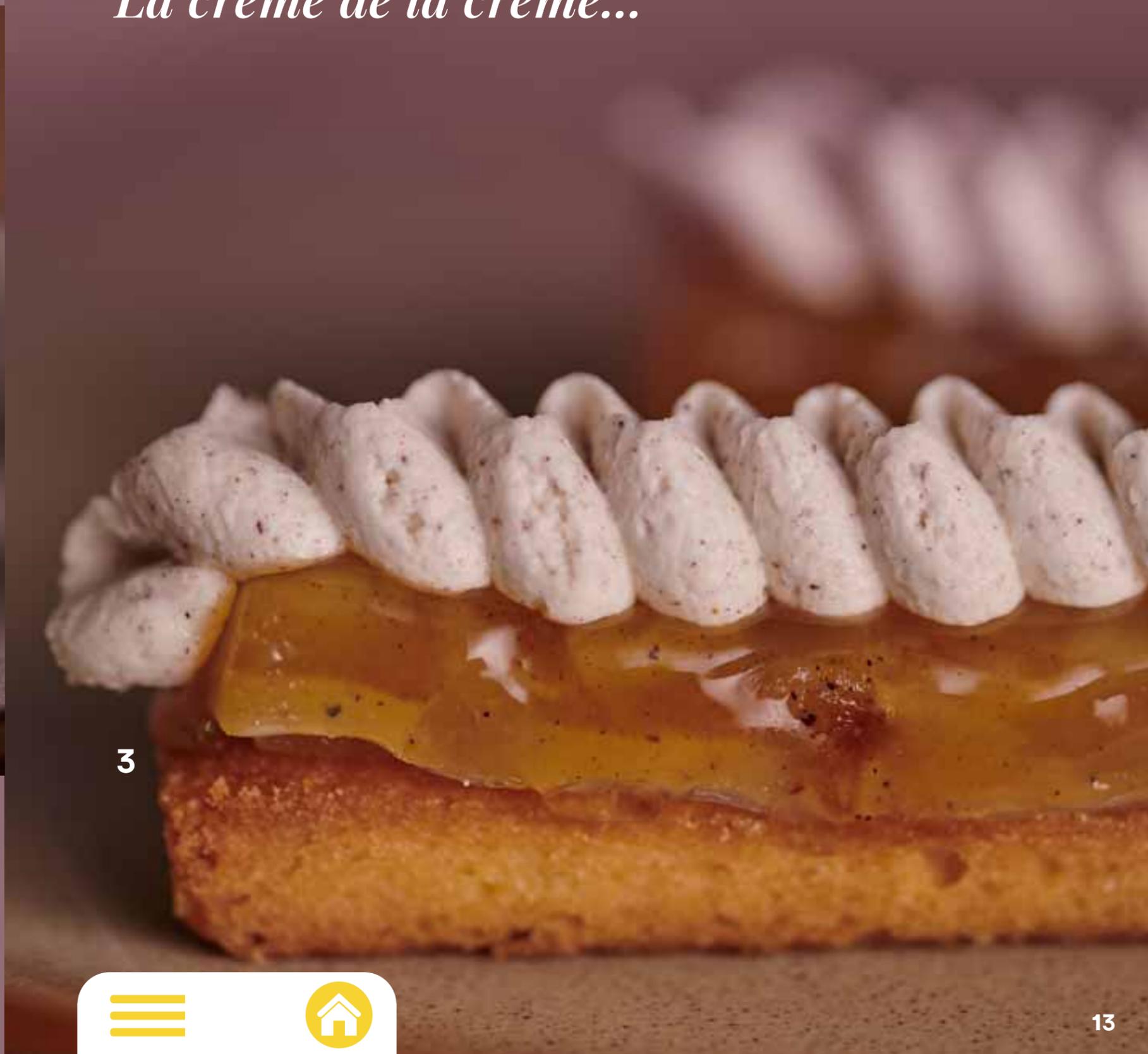


2

- 
- 1 - Tartelette Pop Corn Caramélisée
- 2 - Tarte aux Agrumes



*La crème de la crème...*



- 1 - Tartelette Mont Blanc, Clémentine
- 2 - Baba au Rhum
- 3 - Finger Tatin, Chantilly Cannelle



## PIÈCES SUCRÉES



*Des douceurs toutes en transparence...*

- 1 - Verrine Crème Caramel
- 2 - Verrine Poire Tonka
- 3 - Verrine Flan Libanais, Sirop de Rose



# PLATEAUX À THÈME

SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR DES RÉCEPTIONS DÉJEUNATOIRES CLÉ EN MAINS,  
CES SUGGESTIONS GOURMANDES SONT FAITES POUR VOUS !



Nos pièces déjeunatoires peuvent être assemblées, par assortiment de goût ou de préférence alimentaire.

Nos Chefs savent à merveille varier les saveurs et proposent des sélections mixant à la fois, les gourmandises de la terre, de la mer et des recettes 100% veggie.



*La nature en partage...*



## **PLANCHES GOURMANDES**

—  
DIPS DE LÉGUMES  
CHARCUTERIES AOP  
FROMAGES AOP



## PLANCHES GOURMANDES



### Dips de légumes

600 gr

Assortiment de légumes de saison.  
Sauces : Houmous, Fromage blanc,  
Tapenade d'olives



### Charcuteries AOP

400 gr

Assortiment de charcuteries AOP :  
Chorizo, Speck, Saucisson



### Fromages AOP

600 gr & 1 kg

Assortiment  
de fromages de saison AOP.

Contactez notre service traiteur pour toute demande sur-mesure.  
Par mail : [traiteur@qualiteandco.com](mailto:traiteur@qualiteandco.com) - Par téléphone : 07 62 33 14 13\*



# Pour passer vos COMMANDES

## PIÈCES DÉJEUNATOIRES



### PAR MAIL

Téléchargez, remplissez  
le bon de commande  
et l'envoyez  
à votre restaurant  
ou à  
[traiteur@qualiteandco](mailto:traiteur@qualiteandco)



### PAR TELEPHONE

Notre équipe est à votre écoute  
du lundi au vendredi  
de 9h00 à 18h00 au  
**07 62 33 14 13\*** ou  
**01 40 34 28 28\***

### Livraison

Du lundi au vendredi.  
Tarifs : Paris, à partir de 27,00€ ht  
en fonction de l'horaire et du lieu de livraison.  
Banlieue, nous consulter.

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

Une publication Qualité&Co  
G & G Labo Société à responsabilité limitée  
Adresse du siège social : 189 rue d'Aubervilliers, 75018 Paris  
N° RCS : 489 347 799 (RCS de Paris) - Capital social : 96 000 €  
N° de TVA : FR13489347799 - Les conditions générales de vente  
applicables sont celles en vigueur dans l'entreprise et sont disponibles  
sur simple demande.  
Photos non contractuelles - Suggestions de présentation  
Sauf erreur typographique  
- Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
Photos DR : Bernhard Winkelman - Styliste : Bruno Messey  
Création : [www.ponton3.com](http://www.ponton3.com)

\* Prix d'un appel local



## Envie d'organiser une réception ?

Nous sommes à votre écoute  
pour vous accompagner et vous proposer  
une solution sur mesure.

### COCKTAILS APÉRITIFS, DÉJEUNATOIRES...

Contactez-nous pour un devis personnalisé  
avec un interlocuteur unique : [traiteur@qualiteandco.com](mailto:traiteur@qualiteandco.com)

Tel.: 07 62 33 14 13\* ou 01 40 34 28 28\*

[www.qualiteandco.com](http://www.qualiteandco.com)

\* Prix d'un appel local



# NOS ENGAGEMENTS RSE

Chez Qualité&Co, nous avons pour objectif d'être une entreprise engagée et engageante et rendre le « bien manger » accessible à tous dans les entreprises.

## NOS ACTIONS

- **Partenariat avec Linkee** afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Les repas invendus sont distribués à l'association Linkee pour que des personnes dans le besoin puisse en bénéficier.
- **Zéro plastique :** Mise en place des contenants consignés avec la Consigne Greengo pour éviter tout contenant à usage unique (emballage carton, plastique).
- Toutes les recettes sont élaborées **maison**.
- Transmission de nos **valeurs et engagements** RSE à toute notre équipe.



## SOURCING PRODUITS

- Utilisation de produits frais de saison, bio & de qualité
- Collaboration avec des petits producteurs locaux
- Partenariats avec des marques engagées et RSE
- Sourcing français & Île de France, poissons issus de la pêche durable, viande française et fromages AOP
- Recettes nutritives et saines

## NOS VALEURS

### TRANSPARENCE

Honnêteté, intégrité, sourcing des produits

### RESPECT

des hommes, des femmes et des planètes

### GÉNÉROSITÉ

dans l'attention, dans les plats, dans le service

### PLAISIR

dans le travail, dans le lien avec les clients

### PARTAGE

convivialité avec les clients, entre les équipes

