



PIÈCES COCKTAILS



Collection

PRINTEMPS ÉTÉ
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 !



LE GOÛT DE L'ÉTÉ !

*Les beaux jours sont enfin là...
L'occasion de se rencontrer
autour d'une cuisine "miniature"
aussi saine que savoureuse.
La team Qualité&Co
a pris le temps de humer
un brin de ciboulette cueilli minute,
de mitonner les produits de saison
cultivés avec passion afin de donner
du bonheur en partage.*

*Découvrez cette collection cocktail
très végétale mais pas que,
À savourer du bout des doigts.*

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





Q&Q

SOMMAIRE *Collection* PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES SALÉES P.04

NOS CRÉATIONS 2023

PIÈCES SUCRÉES P.11

NOS CRÉATIONS 2023

PLATEAUX À THÈME P.15

PLATEAUX CLÉ EN MAIN

PLANCHES À PARTAGER P.16

■ NOS ENGAGEMENTS RSE P.19

■ SERVICES & COMMANDES P.18





*“Un bon sourcing produits,
de la passion et une équipe
mobilisée pour vous offrir
sur un plateau
un éventail
de pièces cocktails inédites.
Bonne dégustation !”*

Christophe
Chef de Cuisine
Qualité&Co

PIÈCES SALÉES

NOS CRÉATIONS 2023





1



2



3



4

5

Génération potager, de jolies bouchées au naturel

- 1 - Tartelette de chèvre & petits légumes
- 2 - Cake Veggie, tapenade d'olives
- 3 - Duo de madeleine tomate basilic
- 4 - Couronne de petits pois
- 5 - Financier d'asperges



1

Des recettes stars de légèreté



2

- 1 - Maki de quinoa & wasabi
- 2 - Saumon fumé, œufs de truite



PIÈCES SALÉES



1



2



Variations de plaisirs méditerranéens



3

- 1 - Le rouget
- 2 - Saint Jacques, blinis, crème de raifort
- 3 - Le cracker d'anchois



PIÈCES SALÉES

Fraîcheur & condiments au bout des doigts

1

2



3



4



- 1 - Comme un chausson de caviar d'aubergine
- 2 - Sablé piquillos
- 3 - Saumon & pickles frais
- 4 - Le cracker de langoustine



PIÈCES SALÉES



- 1 - Duo d'asperge & volaille
- 2 - Magret de canard, pois gourmand
- 3 - Paleron confit, coulis de cresson

Mises en bouche de morceaux choisis



PIÈCES SALÉES

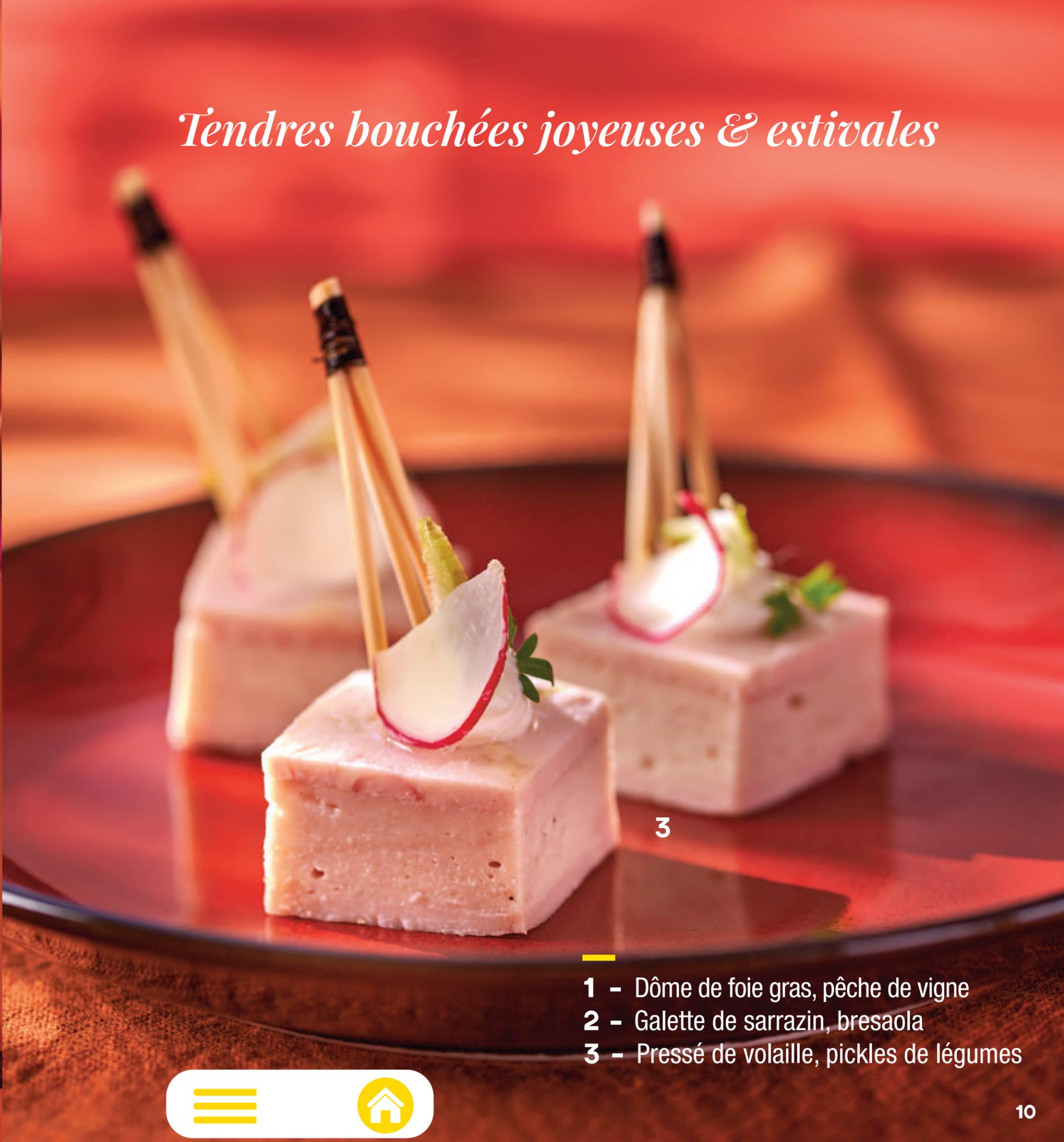


1



2

Tendres bouchées joyeuses & estivales



3

- 1 - Dôme de foie gras, pêche de vigne
- 2 - Galette de sarrazin, bresaola
- 3 - Pressé de volaille, pickles de légumes





Sa majesté, le sucré...

“Le bonheur pour notre équipe pâtissière de travailler des produits de l’été et de rendre toute leur intensité gustative en une seule bouchée ! ”

PIÈCES SUCRÉES

—
PRINTEMPS-ÉTÉ
2023



PIÈCES SUCRÉES



Saveurs ensoleillées & parfumées

3

4

- 1 - Chou citron meringué
- 2 - Tartelette caramel, crème brûlée
- 3 - Tartelette abricot & romarin
- 4 - L'orientale

PIÈCES SUCRÉES

1



2



3

4

5

Ronde de douceurs réconfortantes

- 1 - Tartelette myrtille coco
- 2 - Brownie cacahuète, ganache vanille
- 3 - Tartelette chocolat noir, pralin
- 4 - Tartelette fruit de la passion
- 5 - Tartelette Yuzu, sésame noir



PIÈCES SUCRÉES



- 1 - Roulé de pâte de fruit, guimauve
- 2 - Tartelette framboise
- 3 - Tartelette fraise

Divinement tartelettes pour un effet “feel good”



PLATEAUX COCKTAIL

Cocktail 6, 9 ou 12 pièces... à vous de choisir !

Spécialement conçus pour des réceptions cocktails clé en main, ces suggestions gourmandes sont faites pour vous !



1 - Carré de nougat & chèvre 2 - Sablé piquillos 3 - Couronne petits pois 4 - Financier d'asperges 5 - Duo d'asperge & volaille

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 AOP
de saison.

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



Pour passer vos COMMANDES

COCKTAILS



PAR MAIL

Téléchargez, remplissez
le bon de commande
et l'envoyez
à votre restaurant
ou à
traiteur@qualiteandco.com



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
Photos DR : Bernhard Winkelman - Styliste : Bruno Messey
Création : 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

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

* Prix d'un appel local

www.qualiteandco.com



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 Bibak pour éviter tout contenant à usage unique (emballage carton, plastique).
- **Les Alchimistes :**
Qualité&Co fait appel aux Alchimistes, une société de traitement de biodéchets. L'objectif de cette société est de trier et collecter les déchets alimentaires afin de les transformer en compost. Un compost qui viendra nourrir les sols naturellement.
- **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

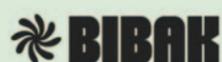
dans l'attention, dans les plats,
dans le service

PLAISIR

dans le travail, dans le lien
avec les clients

PARTAGE

convivialité avec les clients,
entre les équipes





PAUSES SUCRÉES



Collection
PRINTEMPS ÉTÉ
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 !



LE TEMPS DES DOUCEURS À PARTAGER

*Du petit-déjeuner au goûter,
profitez de pauses gourmandes
et essentielles
au bien-être dans votre entreprise.
Des récréations savoureuses
axées sur des recettes au naturel
où les fruits de saison
s'expriment en toute liberté.
Bonne dégustation !*

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





Q&Q

SOMMAIRE *Collection* PAUSES SUCRÉES

PETITS-DÉJEUNERS P.04

—
LES OFFRES COMPLÈTES

**SUGGESTIONS
ULTRA-GOURMANDES P.06**

■ NOS ENGAGEMENTS RSE P.10

■ SERVICES & COMMANDES P.09





Bien commencer sa journée en douceur c'est essentiel ! Cohésion d'équipe autour d'un café accompagné de viennoiseries tout juste sorties du four ou de Muesli et fruits frais, à chacun ses préférences... Ces 3 suggestions gourmandes sont faites pour vous.

PETITS DÉJEUNERS



PETITS-DÉJEUNERS



Le Continental

Café ou Thé

2 mini viennoiseries

1 pain au chocolat & 1 croissant

Jus d'orange
pressé



Le Healthy

Café ou Thé

Healthy bowl

(fromage blanc, muesli, fruits de saison)

Jus de fruits de saison
pressé



Le Gourmand

Café ou Thé

Jus d'orange
pressé

3 mini viennoiseries

croissant,
pain au chocolat,
pain au raisin

Brochette de fruits
frais de saison

■
Sélection de viennoiseries à la carte, consultez le bon de commande.



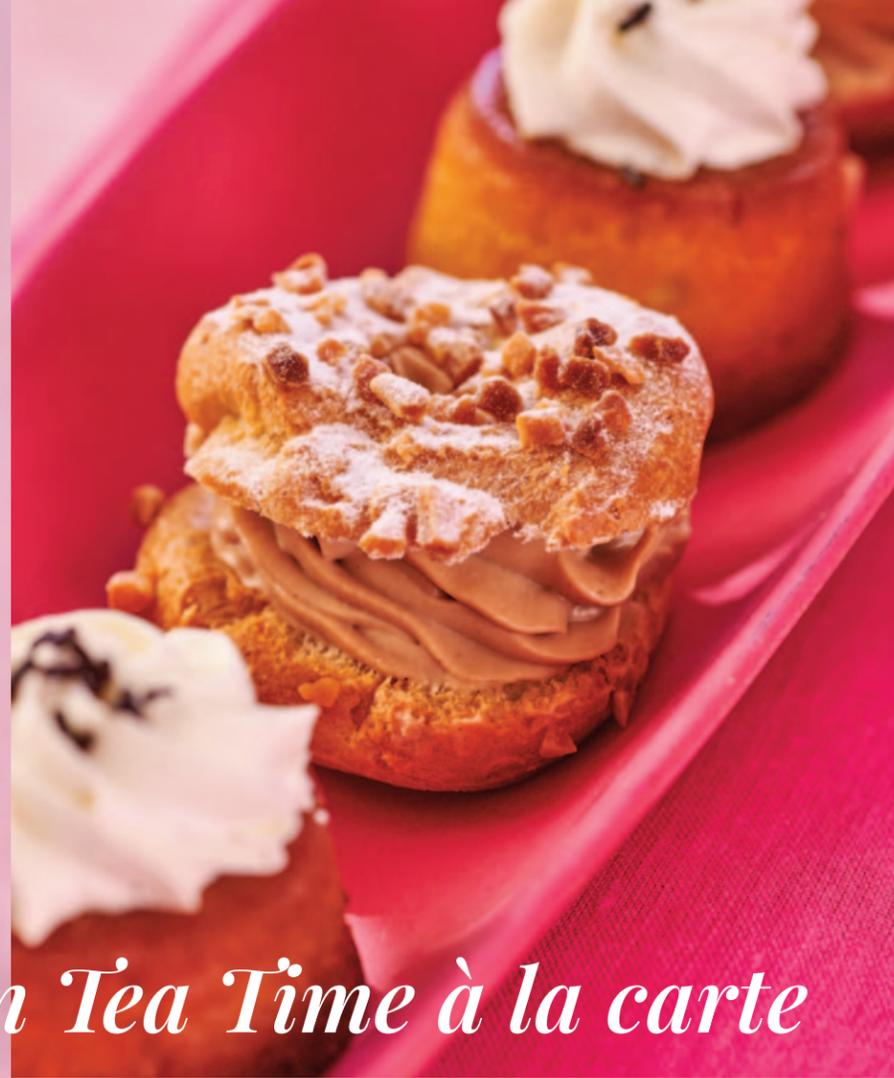


Cookies moelleux,
douceurs exquis individuelles
servies sur un plateau...
Avis à tous les gourmands :
le temps d'une pause
s'impose !

SUGGESTIONS ULTRA-GOURMANDES



SUGGESTIONS
ULTRA-GOURMANDES



Façon Tea Time à la carte



Découvrez notre offre savoureuse
à retrouver sur le bon de commande.

- Assortiment de 3 mini-cookies :
Avoine - Pépites de Chocolat au Lait - Pépites tout Chocolat
- Plateaux Tea time
- Plateaux assortiment de mini gourmandises
- Assortiment de macarons
- Brownie Chocolat et Noix de Pécan
- Cakes à partager :
Moelleux Pistache, glaçage Pistache
Moelleux Marbré, glaçage chocolat au lait, pralin
Moelleux Citron, sirop de citron



**SUGGESTIONS
ULTRA-GOURMANDES**

Healthy thérapie tout en transparence !



1



2



3



4



5



6



7



8

- 1 - Mousse au chocolat de Tanzanie 2 - Comme un framboisier
3 - Flan libanais 4 - Comme une tarte citron meringuée 5 - Salade de fruits de saison
6 - Eau Detox aux fruits 7 - Crumble pêche abricot
8 - Healthy cups : Fraise - Chia mangue passion ananas - Kiwi



Pour passer vos
COMMANDES
PAUSES SUCRÉES



PAR MAIL

Téléchargez, remplissez
le bon de commande
et l'envoyez
à votre restaurant
ou à
traiteur@qualiteandco.com



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
Photos DR : Bernhard Winkelman - Styliste : Bruno Messey
Création : 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

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

* Prix d'un appel local

www.qualiteandco.com



NOS ENGAGEMENTS RSE

Chez Qualité&Co, nous avons pour objectif d'être une entreprise engagée et engageante et rendre 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 Bibak pour éviter tout contenant à usage unique (emballage carton, plastique).
- **Les Alchimistes :**
Qualité&Co fait appel aux Alchimistes, une société de traitement de biodéchets. L'objectif de cette société est de trier et collecter les déchets alimentaires afin de les transformer en compost. Un compost qui viendra nourrir les sols naturellement.
- **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 élaborées maison.

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





PIÈCES DÉJEUNATOIRES



Collection
PRINTEMPS ÉTÉ
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 !

Dès les beaux jours on aime encore plus 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 et pâtissier. 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.12

LES CRÉATIONS 2023

PLATEAUX À THÈME P.18

PLATEAUX CLÉ EN MAINS

**PLANCHES
À PARTAGER P.19**

NOS ENGAGEMENTS RSE P.22

**SERVICES
& MODALITÉS DE COMMANDE P.21**





*“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,
légumes du soleil enrubannés,
pitas revisités...
Des recettes plaisir
à partager sans modération !”*

Ikrame
Seconde de Cuisine
Qualité&Co

PIÈCES SALÉES

LES CRÉATIONS 2023





1



Pépites saisonnières

2

- 1 - Tarte panna cotta tomate romarin
- 2 - La Bufala



PIÈCES SALÉES



- 1 - Buns Rolls Montmarte volaille
- 2 - Croque saumon
- 3 - Burger pastrami



Réinterprétation street food au naturel



Aux pays des saveurs odorantes...



1



2



3

LES PITAS

- 1 - Pita bœuf
- 2 - Pita de la mer
- 3 - Pita veggie





Bouchées de saisons réjouissantes

- 1 - Maki de crevette, coulis de poivron
- 2 - Galette de sarrasin saumon
- 3 - Bar, citron confit
- 4 - Crackers de thon mi-cuit



PIÈCES SALÉES



1

Terroir, voyages et plantes sauvages



2

1 - Wrap Sainte Maure, poireaux

2 - Le tajine





Le règne du tout Végétal en miniatures



- 1 - Wrap Champignons
- 2 - Champignon farci, crémeux champignon
- 3 - Palet de lentilles aux petits légumes

PIÈCES SALÉES

Même froides, les verrines font leur show...



1



2



3

- 1 - Verrine courgette pois gourmand
- 2 - Verrine de crabe & avocat
- 3 - Verrine orecchiette pomodoro



Verrine de volaille
à la betterave



Verrine artichaut barigoule





Fruits du soleil,
parfums des garrigues,
épices d'Orient...
ont inspiré nos Chefs pâtisseries
pour imaginer une carte
de desserts généreux
pour vivre un été
Feel Good !

PIÈCES SUCRÉES

LES CRÉATIONS 2023



Le sucré en majesté...



1



2

- 1 - Tarte pop corn caramélisé
- 2 - Tarte abricot



PIÈCES SUCRÉES



Ronde gourmande estivale...



- 1 - Pavlova exotique
- 2 - Tropézienne à l'orange



Plein fruits de plein soleil...



Tarte framboise
& Tarte fraise



Bijoux de haute gourmandise



1



2

- 1 - Tarte chocolat praliné
- 2 - Roll cake crème de coco framboise



Des douceurs légères et aériennes...



Verrine île flottante



Verrine flan libanais, sirop de rose



Verrine comme une tarte au citron



PLATEAUX COCKTAIL

Cocktail 6, 9 ou 12 pièces... à vous de choisir !

Spécialement conçus pour des réceptions cocktails clé en main, ces suggestions gourmandes sont faites pour vous !



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.



A wooden bowl filled with cherry tomatoes and a small dish of dip with vegetables.

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 - 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.com



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
Photos DR : Bernhard Winkelman - Styliste : Bruno Messey
Création : 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

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

* Prix d'un appel local

www.qualiteandco.com



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 Bibak pour éviter tout contenant à usage unique (emballage carton, plastique).
- **Les Alchimistes :**
Qualité&Co fait appel aux Alchimistes, une société de traitement de biodéchets. L'objectif de cette société est de trier et collecter les déchets alimentaires afin de les transformer en compost. Un compost qui viendra nourrir les sols naturellement.
- **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





Q&C
QUALITÉ
& CO

PLATEAUX REPAS & PAUSES DÉJEUNERS



Collection
PRINTEMPS ÉTÉ
2023



qualité

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 !



QUAND TRAVAIL RIME AVEC GOURMANDISE

*Une pause déjeuner
en entreprise, avec Qualité&Co
n'est pas synonyme d'ennui,
bien au contraire !
Nous vous avons concocté
des suggestions gourmandes
de saison pour émoustiller
vos papilles,
afin de vous réunir
en toute convivialité
autour du plaisir
de la dégustation de cette carte
Printemps été.
Bon appétit !*

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





SOMMAIRE

Collection

**PLATEAUX REPAS
& PAUSES DÉJEUNERS**

**PLATEAUX REPAS
AUTOMNE HIVER P.04**

**DÉJEUNERS
SUR LE POUCE P.09**

3 MENUS À COMPOSER
SALADES - SANDWICHES - DESSERTS

■ NOS ENGAGEMENTS RSE P.15

■ SERVICES & COMMANDES P.14





*“Vous faire plaisir
même en travaillant...
Un challenge pour mes équipes
qui ont imaginé
des menus estivaux
sains & savoureux
autour de produits merveilleux issus
de nos petits
producteurs locaux”*

Christophe
Chef de Cuisine

PLATEAUX-REPAS



PLATEAUX-REPAS

Menus équilibrés et naturellement savoureux aux produits de saison...

Q&CO
QUALITÉ
& CO

Retrouvons toute la nature dans ces 6 coffrets eco-responsables & pratiques où notre cuisine généreuse s'invite sur votre lieu de travail. Une offre complète comprenant : entrée, plat, dessert.

Assaisonnement

Petits pains

Retrouvez toutes nos boissons sur le bon de commande.

Pour une démarche zéro plastique nous privilégions la vaisselle consignée.

Couverts en bois.

Assiettes porcelaines.

Toutes nos recettes sont réalisées maison.





Le Bœuf

Focaccia
façon pissaladière

Cannelloni de bœuf,
condiment tomate piquillos

Panna cotta coco

Le Cordon Bleu

Verrine avocat crabe,
condiment citron vert

Cordon bleu,
linguine de courgette, condiment aioli

Framboisier



Le Colin

Tartare de thon,
piquillos citron vert

Colin,
caviar d'aubergine

Panna cotta coco
banane poêlée



PLATEAUX-REPAS



Le Bar

Panna cotta romarin,
tartare de tomate

Filet de bar rôti,
crémeux de fenouil

Tarte à la figue,
confiture de figue au thé rouge



PLATEAUX-REPAS



Le Rouget

Courgettes,
volaille piquillos

Rouget condiment aïoli,
crackers de sésame

Tarte abricot,
compotée d'abricot au romarin

La Caponata Veggie

Taboulé de lentilles,
grenades

Caponata siciliana

Salade de fruits de saison





*“Profitez d’une pause estivale,
tout en fraîcheur
en prenant le temps de déguster
des condensés
de saveurs au naturel.
De belles variations gourmandes
pour garder l’équilibre
et partager le meilleur.”*

Christophe
Chef de Cuisine

DÉJEUNER SUR LE POUCE





DÉJEUNERS SUR LE POUCE

À chacun ses envies et sa petite faim !

Nous avons préparé 3 déjeuners rapides et healthy pour de vrais moments plaisir !

Salades, sandwiches et desserts à choisir pages suivantes.

Le duo

1 salade
1 mini sandwich

Le duo sucré

1 salade
1 dessert

Le trio

1 salade
1 mini sandwich
1 dessert

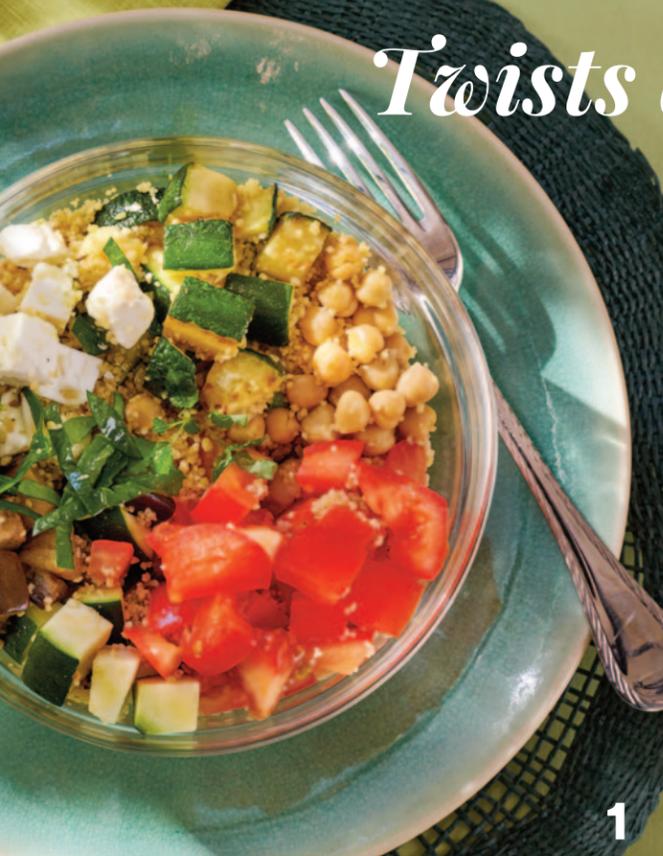
*Précisez nous vos allergies et préférences : repas sans gluten, végétarien & végan...
Nos formules sont accompagnées d'un kit couverts écoresponsables.*

Retrouvez toutes nos boissons sur le bon de commande



DÉJEUNER
SUR LE POUCE

Twists de légumes pour salades en fête



Les Salades

- 1 - Poke bowl saumon mariné
 - 2 - Salade César
 - 3 - Salade épeautre bio veggio
 - 4 - Salade couscous kamut bio feta
 - 5 - Salade niçoise
 - 6 - Salade orientale bio poulet tajine, citron confit
- Salade italienne penne kamut bio

Retrouvez toutes nos boissons
sur le bon de commande



DÉJEUNER
SUR LE POUCE



Mini Sandwiches

- Mauricette saumon fumé, sauce west coast
- Mauricette volaille crudités
- Mauricette jambon comté AOP
- Mauricette pastrami, sauce curry
- Mauricette chèvre miel pomme granny

*Tendre pain viennois
pour ces mauricettes ultra gourmandes !*

Retrouvez toutes nos boissons
sur le bon de commande



DÉJEUNER
SUR LE POUCE

Desserts

- 1 - Crumble pêche abricot
- 2 - Comme une tarte citron meringuée
- 3 - Mousse au chocolat de Tanzanie
- 4 - Comme un framboisier
 - Flan libanais
 - Semoule au lait, raisin

Retrouvez toutes nos boissons
sur le bon de commande

Le temps des douceurs...

1

2

3

4

13



Pour passer vos COMMANDES

—
PLATEAUX REPAS
& PAUSES DÉJEUNERS



PAR MAIL

Téléchargez, remplissez
le bon de commande
et l'envoyez
à votre restaurant
ou à
traiteur@qualiteandco.com



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
Photos DR : Bernhard Winkelman - Styliste : Bruno Messey
Création : 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

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

* Prix d'un appel local

www.qualiteandco.com



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 Bibak pour éviter tout contenant à usage unique (emballage carton, plastique).
- **Les Alchimistes :**
Qualité&Co fait appel aux Alchimistes, une société de traitement de biodéchets. L'objectif de cette société est de trier et collecter les déchets alimentaires afin de les transformer en compost. Un compost qui viendra nourrir les sols naturellement.
- **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 élaborées maison.

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

