

*Lars*  
**TRAITEUR**

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976



*Plateaux*

*Repas*

*&*

*Lunch*

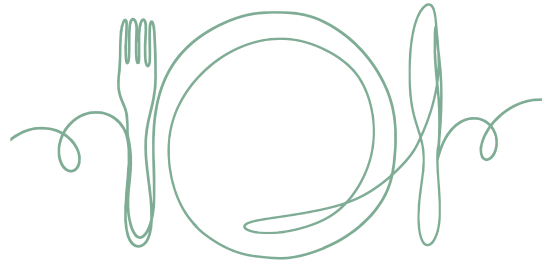
*Box*

*Hiver*

*2025*



# Informations



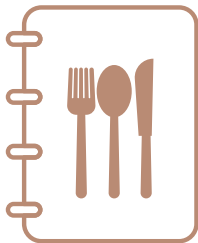
## **Pour Rappel :**

Pour 3 à 5 plateaux repas ou lunch box -> 1 menu unique

Pour 5 à 10 plateaux repas ou lunch box -> 2 menus

Pour 10 à 15 plateaux repas ou lunch box -> 3 menus

Pour 15 plateaux et plus -> 4 menus



## **Kit Couvert compris dans vos plateaux :**

Fourchette, couteau, cuillère, serviette, verre en verre



Sans Porc



Végétarien



Sans Gluten

**Commande jusqu'à 12h00 la veille de jour J**

*Votre contact commercial*

Mme MASSARD Marine

01.30.52.89.21

07.82.26.75.31

marine.massard@larstraitteur.com

# Zone de livraison



## Tarifs par Zone

### ZONE 1

Magny les Hameaux  
Chevreuse  
St Rémy les Chevreuse  
St Quentin  
Saclay  
Buc  
Versailles  
Gif sur Yvette  
Orsay  
Dampierre en Yvelines  
Les Loges en Josas  
Voisin le Bretonneux  
Montigny le bretonneux  
Igny  
Guyancourt

### ZONE 2

Les Ulis  
Massy  
Palaiseau  
Viroflay  
Le Chesnay  
St Cyr l'école  
Rocquencourt  
Les Clayes sous Bois  
Plaisir  
Maurepas  
Coignières  
Bièvres  
Chaville  
Vélizy Villacoublay

### ZONE 3

Orgeval  
St Germain en Laye  
Marly le Roi  
Garches  
Sèvres  
Meudon  
Clamart  
Chatillon  
Sceaux  
Antony  
Fresnes  
Boulogne Billancourt  
St Cloud  
Rambouillet  
Paris 12-13-14-15-16

**+ 45km** chiffrage sur devis (1.70 € HT du kilomètre aller/retour)

Gambais, Paris 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-17-18-19-20, Mantes, Pontoise, Nanterre, Rueil, Malakoff, Montrouge, Puteaux, Courbevoie, Vincennes, Marne la vallée, St Denis, Drancy, Bobigny, Roissy etc...

**Remplir sur le bon de commande Excel**  
**votre Zone 1 - 2 - 3 ou + 45km sur devis**



# Les Plateaux Repas

25.00 € HT

27.50 € TTC

## Le Coffret N°1

Chèvre pané aux  
herbes sur son lit de  
salade



Boeuf à la moutarde,  
purée de patate douce

Fromage &  
Pain individuel

Marronnier



## Le Coffret N°2

Velouté de  
potimarron



Poulet aux épices et son  
riz basmati



Fromage  
& Pain individuel

Moelleux chocolat et  
banane



Photos non contractuelles

1





# Les Plateaux Repas


25.00 € HT

27.50 € TTC

## Le Coffret N°3



Artichauts au miel et  
balsamique  


Dos de cabillaud au  
curry et wok de  
légumes 


Fromage  
& Pain individuel

Panacotta aux agrumes



## Le Coffret N°4

Saumon fumé et sauces  
aux herbes 

Filet de caille,   
potimarrons et châtaignes

Fromage  
& Pain individuel

Forêt noire







# Les Plateaux Repas

25.00 € HT

27.50 € TTC

## Le Coffret N°5

Houmous de potimarron aux épices et noisette 🌿



Polenta crémeuse aux champignons 🌿

Fromage & Pain individuel



Crumble poire chocolat



## Le Coffret N°6



Légumes rôtis et saumon fumé 🌿

Crevettes, crème de poireaux et riz basmati 🌿



Fromage & Pain individuel

Tartelette citron

Photos non contractuelles





# Les Plateaux repas

31.00 € HT

34.10 € TTC

## Prestige

Confectionner votre menu



### Entrée au choix

1/ Opéra de foie gras, décor passion

2/ Saumon gravlax 

### Plat au choix

1/ Cabillaud au magret fumé et son wok de légumes 

2/ Filet de boeuf aux morilles et pommes grenailles 



Fromage & pain individuel

### Dessert au choix

1/ Fôret noire

2/ Pavlova aux agrumes



Photos non contractuelles





# Les Plateaux repas Selon Production

25.00 € <sup>HT</sup>

27.50€ <sup>TTC</sup>



## Entrée au choix selon production

1/ Viande

2/ Poisson

3/ Végétarien

## Plat au choix selon production

1/ Viande

2/ Poisson

3/ Végétarien



Fromage & pain individuel

## Dessert selon production





Photos non contractuelles



# Plateaux repas "Eco"

18.00 € HT 19.80 € TTC

## Eco N°1

Carotte râpée, vinaigrette et citron  



Tranche de boeuf à la moutarde et salade de pâte



Tarte aux pommes

## Eco N°2

Flan de champignon 


Blanc de volaille et purée de patate douce 




Finger mangue et passion



## Eco N°3

Salade de betterave aux noix 

Dos de cabillaud aux herbes et salade de lentille 



Cookie



Photos non contractuelles





# Les Lunch Box

19.00 € HT 20.90 € TTC


## Lunch Box N°1

Duo de betterave, graine de courge  





Wrap poulet, avocat et tomate



Suprême d'orange 



## Lunch Box N°2

Chèvre pané aux herbes sur son lit de salade  



Pain Moricette au boeuf à la moutarde



Tiramisu

## Lunch Box N°3

Carotte râpées, vinaigrette et citron  



Bagel au saumon fumé et tsatsiki



Panacotta vanille et marron

Photos non contractuelles



# Les Conditions générales de Ventas



## Délais de commande

Les commandes doivent être passées au plus tard la veille avant 12h00 pour les plateaux repas & lunchs box.

## Modalités

Toute commande doit être confirmée par écrit. Les coordonnées, horaires de livraison et facturation (N° de commande) doivent être clairement mentionnés.

## Annulation

Toute annulation survenant à moins de 78H entraîne le règlement intégral de la commande.

## Tarifcation


Nos tarifs sont exprimés hors taxes (HT), en euros (€). La TVA s'ajoute selon le taux en vigueur au jour de la livraison, soit 10%.

## Livraison

La responsabilité de Lars Traiteur ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses...) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations...

## Allergènes

Si vous êtes soumis à des intolérances alimentaires majeures, notre équipe Lars Traiteur vous proposera des menus spécifiques dans la mesure de ses capacités. Ces allergies devront être précisées par écrit lors de votre commande (sur notre site internet).





*Lars*  
**TRAITEUR**  
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Mme MASSARD Marine

01.30.52.89.21 - 07.82.26.75.31

[marine.massard@larstraiteur.com](mailto:marine.massard@larstraiteur.com)