

Lars
TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976



Plateaux

Repas

&

Box

Bowl

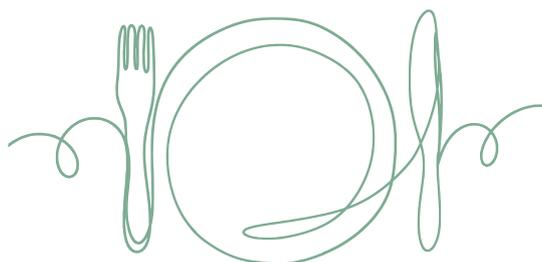
Printemps

Été

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, sel et poivre



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

Informations



Composition Plateau Eco :

Entrée - Plat - Pain - Dessert

Couvert bambou, gobelet carton, plateau thermo moulé



Composition Plateau Classique :

Entrée - Plat - Fromage & Pain - Dessert

Couvert bambou, gobelet carton, plateau individuel cartonné



Composition Plateau Prestige :

Entrée - Plat - Fromage & Pain - Dessert

Couvert bambou, verre en verre, plateau individuel cartonné



Composition Box Bowl :

Plat - (Option : Dessert)

Couvert bambou, gobelet carton, box individuel cartonné

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

Fusilli tricolore au thon, vinaigrette aux agrumes



Filet de poulet cuit basse température, poêlée de pomme de terre grenailles aux herbes fraîches condiment gribiche



Fromage & Pain individuel



Tartelette abricot romarin

Le Coffret N°2

Salade tout vert et magret fumé



Cabillaud mariné façon aïoli, pomme de terre, chou-fleur et carotte & condiment à l'ail noir



Fromage & Pain individuel



Choux pistache

Les Plateaux Repas

25.00 € HT

27.50 € TTC

Le Coffret N°3



Tomate mozzarella
pesto au basilic

Rôti de bœuf cuit basse
température,
condiment au tartare,
conchiglioni au pesto



Fromage
& Pain individuel

Pana cotta coco et
mangue

Le Coffret N°4

Rillette de cabillaud au
citron vert, huile de
ciboulette et baie rose



Riz à l'Espagnole à la
crevette condiment
tomaté

Fromage
& Pain individuel



Tiramisu à la fraise et
basilic



Photos non contractuelles



Les Plateaux Repas

25.00 € HT

27.50 € TTC

Le Coffret N°5



Caviar d'aubergine au zaatar, fallafel à la coriandre



Gyoza végétale à la tomate et au basilic, poêlée d'haricot vert à l'ail noir



Fromage & Pain individuel



Royal chocolat

Le Coffret N°6



Pipérade Basque et son oeuf poché

Finger de tofu, tajine de légumes aux épices douce

Fromage & Pain individuel



Salade de fruit au sirop de badiane, zeste de citron vert

Photos non contractuelles

Les Plateaux repas

31.00 € HT

34.10 € TTC

Prestige

Confectionner votre menu



Entrée au choix



- 1/ Involtini de bresaola chèvre et abricot
- 2/ Perle de quinoa rouge au saumon façon gravelax, crémeux avocat

Plat au choix



- 1/ Daurade royale, sauce vierge croquante au noix de cajou, mousseline de patate douce au citron vert



- 2/ Veau tonnato, fusilli en salade accompagné de courgette sautées, tomate confite, parmesan, pesto et câpre

Fromage & pain individuel

Dessert au choix

- 1/ Tartelette poire cassis, crémeux chocolat
- 2/ Fraicheur vanillé et fruits rouges et basilic

Photos non contractuelles



Les Plateaux repas Selon Production

25.00 € HT

27.50€ TTC



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



Les Box Bowl

NEW

19.00 €^{HT} 20.90 €^{TTC}

Photos non contractuelles



Box N°1

Tataki de bœuf, riz basmati, herbes fraîches, chou rouge, avocat, mangue et carotte

Box N°2

Tataki de saumon, riz basmati, herbes fraîches, chou rouge, avocat, mangue et carotte

Box N°3



Fallafel de pois chiche et quinoa, riz basmati, herbes fraîches, chou rouge, avocat, mangue et carotte

Options Dessert :
en supplément

1/ Cookie 3 chocolat +2.50 €^{HT} +2.75 €^{TTC}
2/ Muffin myrtille
3/ Fruit à croquer de saison

Plateaux repas "Eco"

18.00 €^{HT} 19.80 €^{TTC}

Eco N°1



Duo de carotte pomme
granny smith

Chili sin carne

Salade de fruits



Eco N°2

Concombre façon tzatziki

Filet de poulet tandoori
pâte à l'italienne

Cake citron



Eco N°3

Perle de pâtes aux légumes
confits

Dos de colin d'Alaska et
poêlée de légumes

Crumble à la framboise



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 ou box bowl.

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