

CARTE ÉTÉ 2019



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

SOMMAIRE

Notre philosophie	p.	2
Formule Déjeuner	p.	3
Salades	p.	4
Sandwiches	p.	5
Desserts	p.	6
Plateaux-repas	p.	7/8
Goûter	p.	9
Buffets	p.	10
Cocktails	p.	11/12
Réception sur mesure	p.	13/15
Boissons	p.	16
Profitez de votre réception	p.	17
Pour commander	p.	18

LES FORMULES DÉJEUNER

Du pain sur la planche?

Ce n'est pas une raison pour sauter le déjeuner!

Dévorer ou grignoter ? Choisissez l'une de nos formules selon votre appétit.

- Choisissez votre formule, nous vous préparerons une sélection de notre gamme.
- Devis sur demande pour toute offre personnalisée
- N'hésitez pas à nous préciser vos allergies ou si vous souhaitez des repas sans gluten, végétarien ou vegan...

Formule N°2

10.50€ HT/pers.

1 salade + 1 dessert ou 1 salade + 1 sandwich lunch ou 1 sandwich lunch + 1 dessert

Formule N°3

13.70€ HT/pers.

1 salade + 1 sandwich lunch + 1 dessert

Petit pain individuel

0.90€ HT

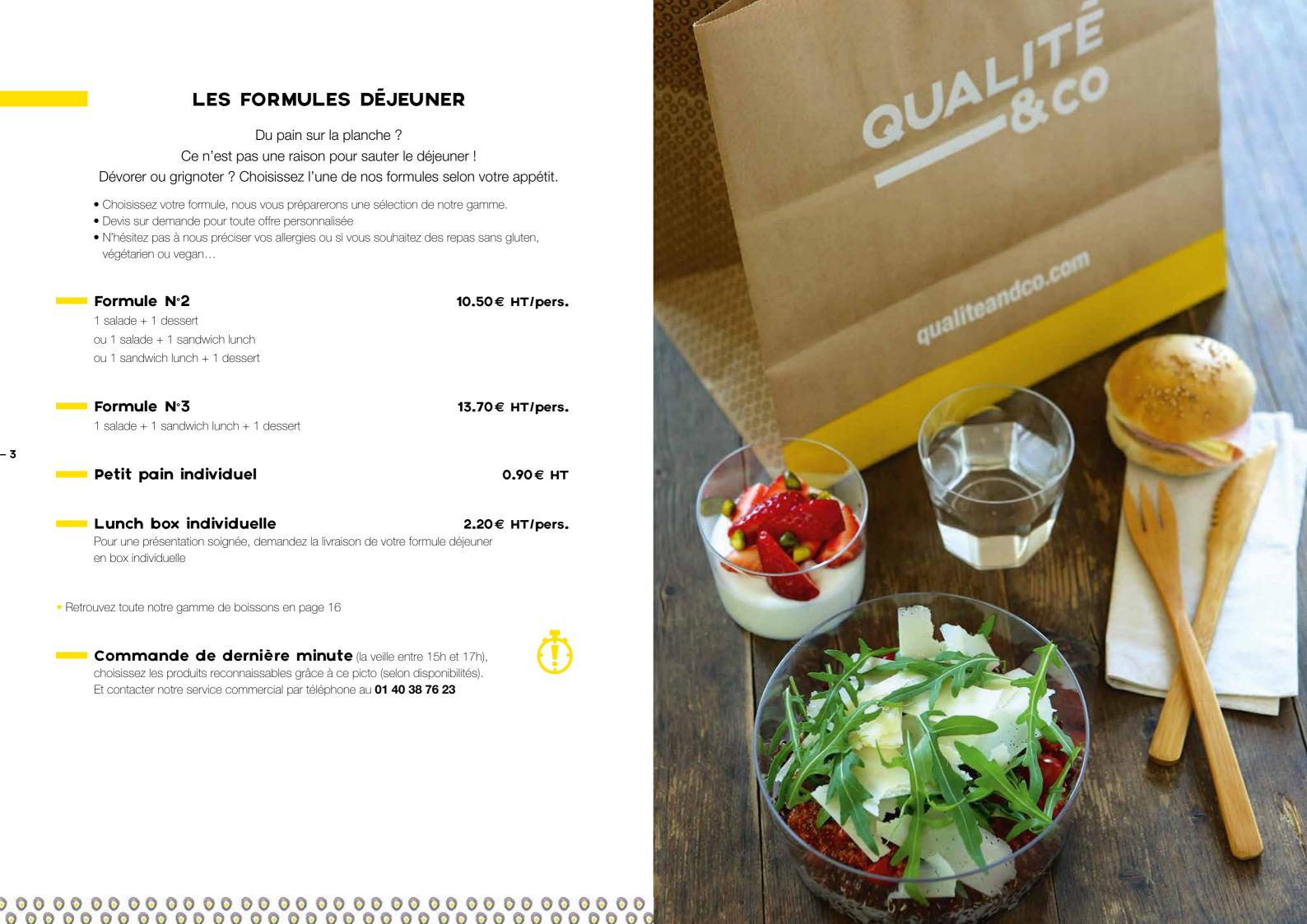
Lunch box individuelle

2.20€ HT/pers.

Pour une présentation soignée, demandez la livraison de votre formule déjeuner en box individuelle

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 16
- Commande de dernière minute (la veille entre 15h et 17h), choisissez les produits reconnaissables grâce à ce picto (selon disponibilités). Et contacter notre service commercial par téléphone au 01 40 38 76 23





NOS SALADES

inclues dans nos formules

Une rencontre entre de bons légumes de producteurs locaux et des céréales bio sérieusement sélectionnés, voilà le secret des salades Q&Co

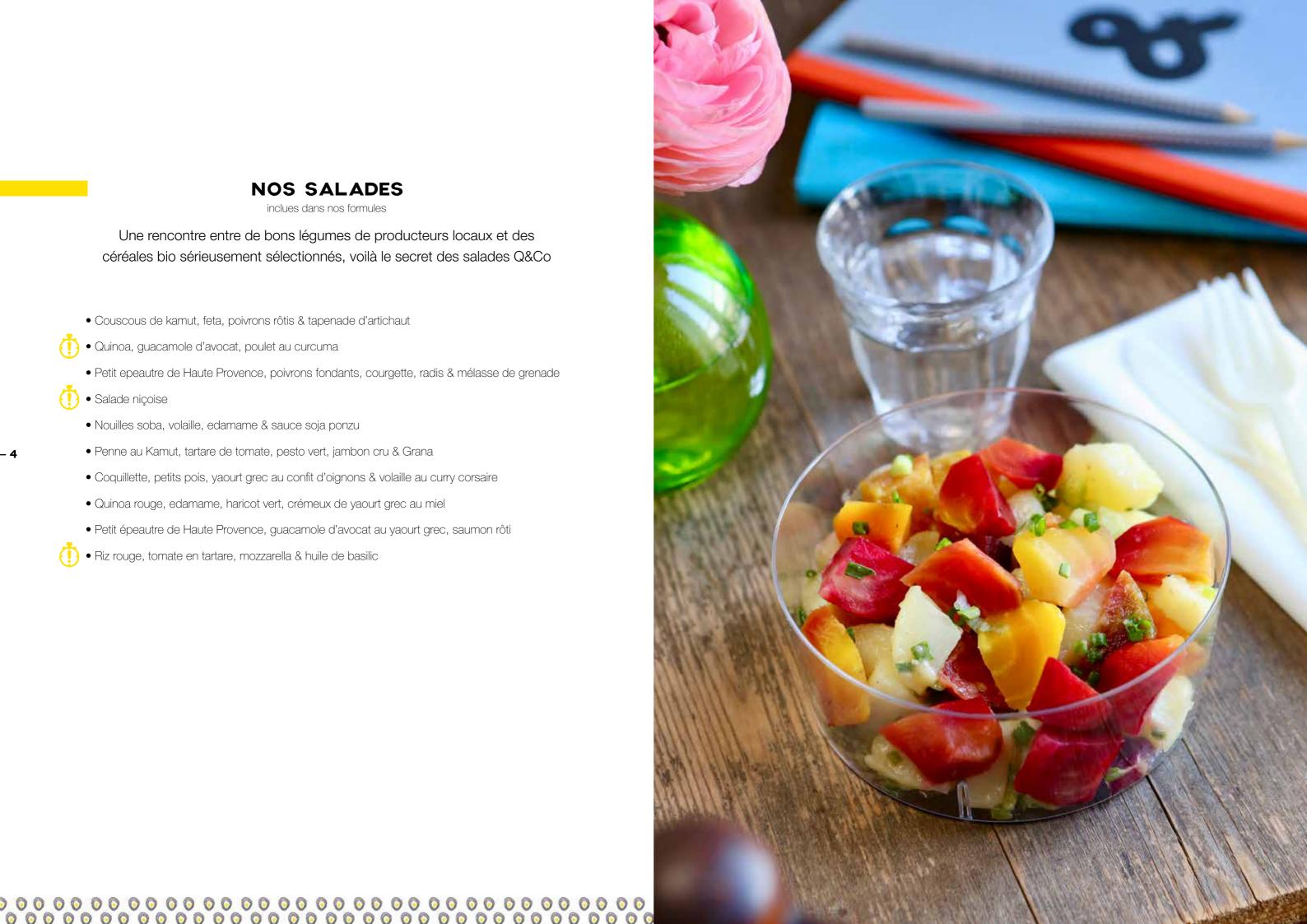
- Couscous de kamut, feta, poivrons rôtis & tapenade d'artichaut
- - Quinoa, guacamole d'avocat, poulet au curcuma
 - Petit epeautre de Haute Provence, poivrons fondants, courgette, radis & mélasse de grenade



- Salade niçoise
- Nouilles soba, volaille, edamame & sauce soja ponzu
- Penne au Kamut, tartare de tomate, pesto vert, jambon cru & Grana
- Coquillette, petits pois, yaourt grec au confit d'oignons & volaille au curry corsaire
- Quinoa rouge, edamame, haricot vert, crémeux de yaourt grec au miel
- Petit épeautre de Haute Provence, guacamole d'avocat au yaourt grec, saumon rôti



• Riz rouge, tomate en tartare, mozzarella & huile de basilic

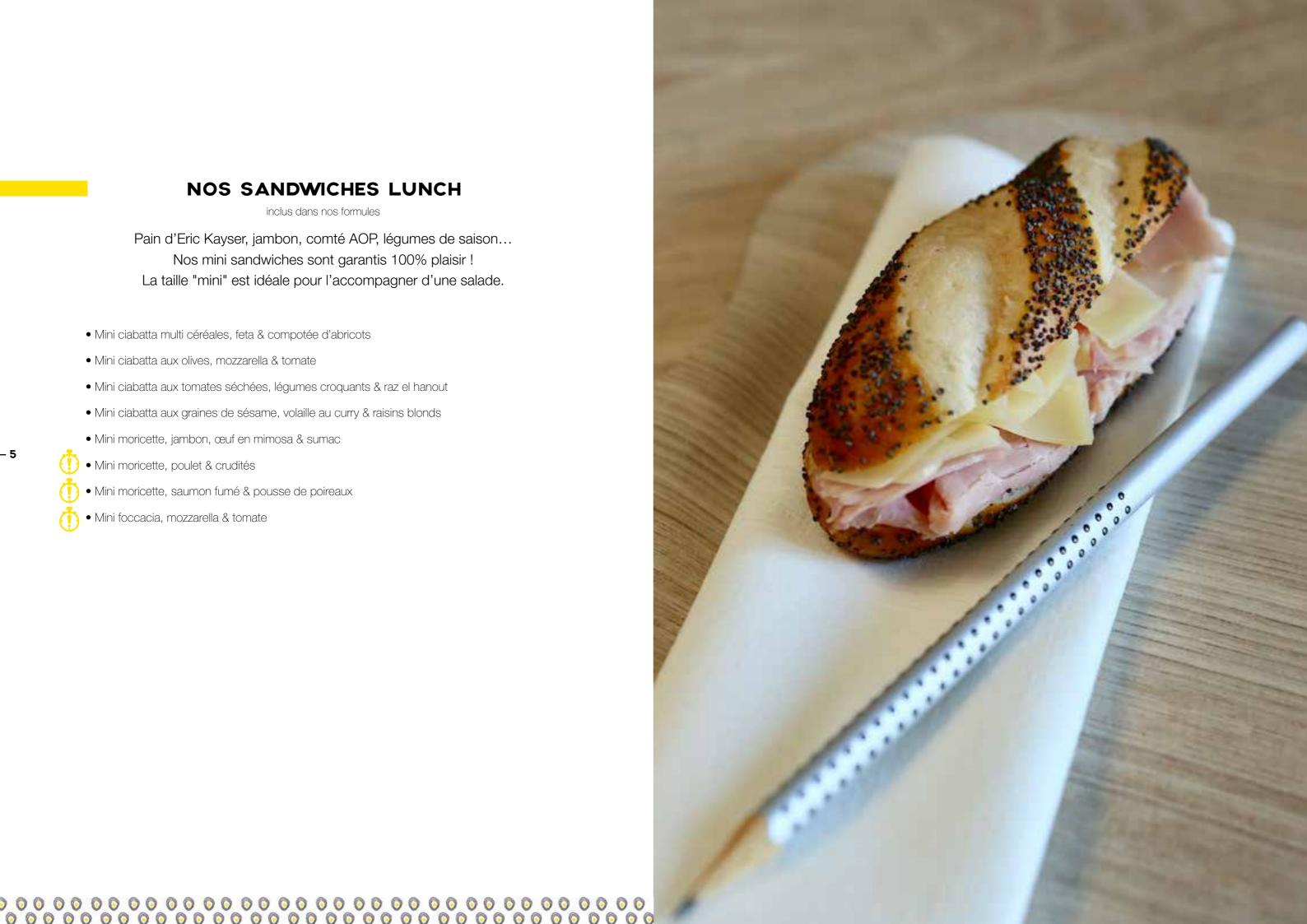


NOS SANDWICHES LUNCH

inclus dans nos formules

Pain d'Eric Kayser, jambon, comté AOP, légumes de saison... Nos mini sandwiches sont garantis 100% plaisir! La taille "mini" est idéale pour l'accompagner d'une salade.

- Mini ciabatta multi céréales, feta & compotée d'abricots
- Mini ciabatta aux olives, mozzarella & tomate
- Mini ciabatta aux tomates séchées, légumes croquants & raz el hanout
- Mini ciabatta aux graines de sésame, volaille au curry & raisins blonds
- Mini moricette, jambon, œuf en mimosa & sumac
- Mini moricette, poulet & crudités
- Mini moricette, saumon fumé & pousse de poireaux
- Mini foccacia, mozzarella & tomate



NOS DESSERTS

inclus dans nos formules

Gourmands, légers & inventifs, nos desserts sont concoctés tous les jours par notre chef pâtissier!

- - Crème végétale 100 % coco, mélange de fruit secs & cranberries
 - Perle de chia & fraise
 - Cheesecake & coulis de framboise
 - Mousse au bon chocolat 100 % Tanzanie
- - Crème mascarpone & fraise
 - Crème végétale 100 % coco & compotée de fraise rhubarbe
 - Comme un cheese cake, compotée d'abricot, pistache & noisettes
- Crème citronnée, compotée de myrtille, crème végétale & graine de courge



LES PLATEAUX-REPAS

Une formule déjeuner toujours appréciée! Parfois la tradition a du bon.

Nos plateaux repas sont accompagnés de sel, poivre, vinaigrette et de couverts écoresponsables.

Le savoureux (Volaille)

26.00€ HT/pers.

- Mozzarella, tapenade de poivrons & roquette
- Volaille, légumes d'été & feta
- Fromage affiné & petit pain
- Crème citron, compotée de myrtille

Le réconfortant (Cabillaud)

27.00€ HT/pers.

- Oeuf poché, caviar d'aubergines & crispy oignons
- Cabillaud, courgettes, edamame & sauce au pesto rouge
- Fromage affiné & petit pain
- Compote de mangue yuzu

Le généreux (Saumon)

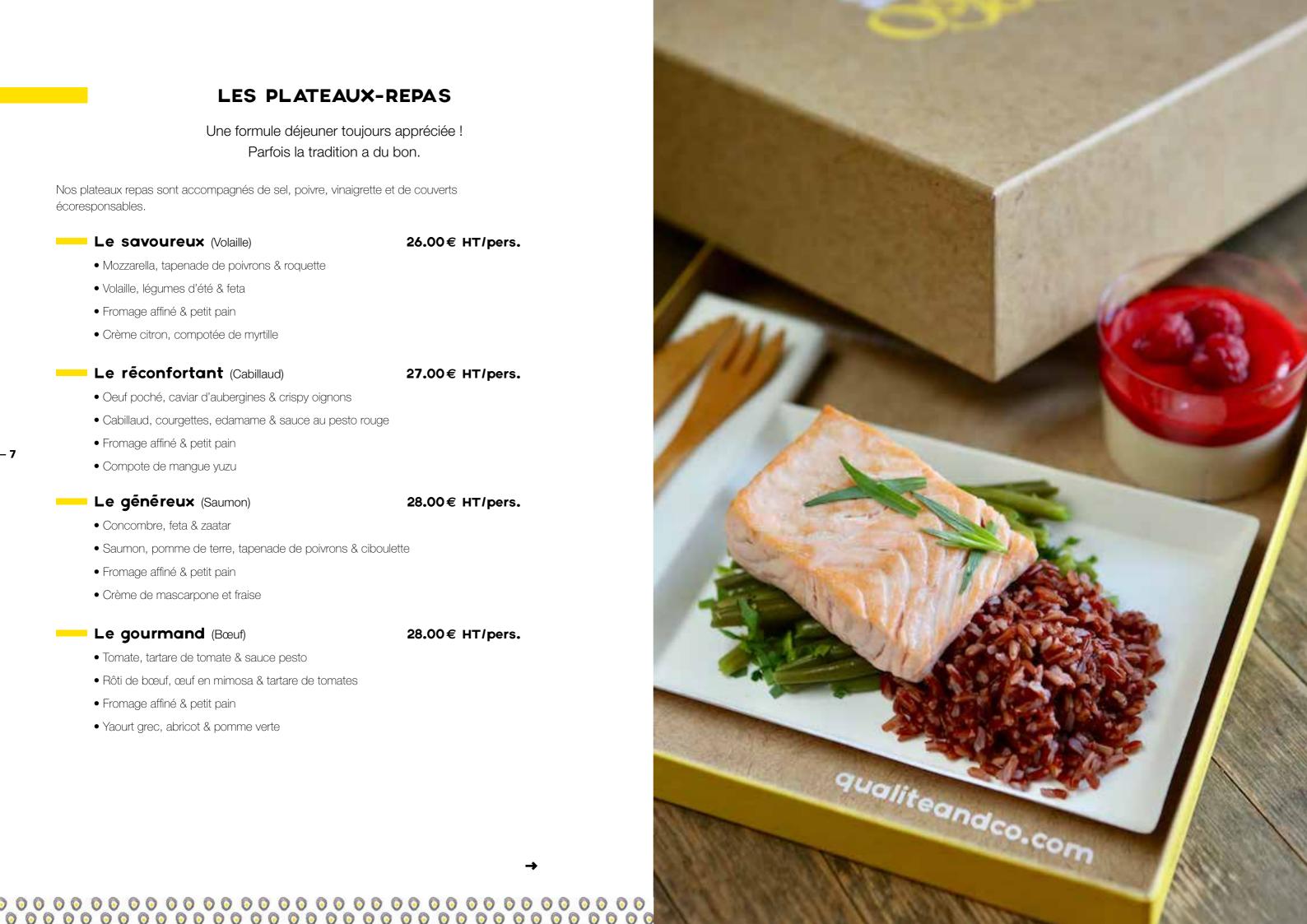
28.00€ HT/pers.

- Concombre, feta & zaatar
- Saumon, pomme de terre, tapenade de poivrons & ciboulette
- Fromage affiné & petit pain
- Crème de mascarpone et fraise

Le gourmand (Bœuf)

28.00€ HT/pers.

- Tomate, tartare de tomate & sauce pesto
- Rôti de bœuf, œuf en mimosa & tartare de tomates
- Fromage affiné & petit pain
- Yaourt grec, abricot & pomme verte



LES PLATEAUX-REPAS

(suite).

Le veggie (Végétarien)

25.00€ HT/pers.

- Ratatouille & caviar d'aubergine
- Légumes d'été & houmous au citron confit
- Fromage affiné & petit pain
- Crème végétale 100% coco & compotée de fraise rhubarbe

L'incontournable (Crevette)

29.00€ HT/pers.

- Rillettes de saumon, roquette & sésame noir
- Crevettes, chou chinois & guacamole d'avocat
- Fromage affiné & petit pain
- Straciatella fraise

Commande de dernière minute (la veille entre 15h00 et 17h00)



Nous vous proposons de composer votre plateau repas au prix unique de 29€ HT/pers. dans la sélection suivante :

__ Entrée :

- Mozzarella, tapenade de poivrons & roquette
- Concombre, feta & zaatar
- Tomate, tartare de tomate & sauce pesto

_ Plat:

- Volaille, légumes d'été & feta
- Cabillaud, courgettes, edamame & sauce au pesto rouge
- Légumes d'été & houmous au citron confit

Dessert :

- Compote de mangue yuzu
- Yaourt grec, abricot & pomme verte
- Crème végétale 100% coco & compotée de fraise rhubarbe

Contacter notre service commercial par téléphone au 01 40 38 76 23



GOÛTER / PAUSE

L'heure du break a sonné! Plutôt sucré...c'est bon pour le moral!

Sur le pouce

6.80€ HT/pers.

- Café 100% Arabica.
- Thé bio Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus d'orange frais
- 3 mini-gâteaux moelleux : 1 financier chocolat, 1 financier nature, 1 madeleine

Le Moment de douceur

8.80€ HT/pers.

- Café 100% Arabica.
- Thé bio Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus d'orange frais
- 3 mignardises : 1 bouchon choco, 1 macaron, 1 cannelé

Le Réconfort

8.40€ HT/pers.

- Café 100% Arabica.
- Thé bio Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus d'orange frais
- 2 mini muffins au cœur fondant : chocolat, pomme cannelle, fruits rouges, caramel

Des idées pour personnaliser?

Vous avez le choix d'ajouter un autre jus de fruits (pomme 7.80 € HT/litre, fruits rouges 8.80 € HT/litre, smoothies 15.00HT/litre...)

Les petits (+)

Ce sont souvent les détails qui font la différence!

Retrouvez en page 10 de quoi ajouter des petits plaisirs pour vos invités!

Carte des boissons page 16

Nous livrons à partir de 10 personnes.

Boissons incluses: 1 tasse de boisson chaude et 1 verre de jus de fruits par personne.

Commande la veille avant 16h.



LES BUFFETS

Plus de 10 autour de la table ? Offrez-leur la liberté!

Le convivial

22.90€ HT/pers.*

- Tarte salée de saison
- Saladier de chou & graines de sésame
- Saladier de courgette en tagliatelle & crémeux d'oignons rôtis
- Plateau de fromage AOP
- Salers, cantal, cheddar
- Verrines de dessert
- Cheese cake & coulis de framboise
- Mousse au chocolat 100% Tanzanie

Le partage

23.90€ HT/pers.*

- Plateau de charcuterie
- Rosette Saucisson Coppa
- Pot de rillette
- Saumon Volaille
- Plateau de légumes croquants avec sauce au fromage blanc aux herbes
- Plateaux de fromage AOP
- Comté Cheddar maturé, Emmental
- Brochettes de fruits frais
- Verrine de yaourt grec caramélisé, fruits secs, pistaches & cranberries

Le gourmet

29.90€ HT/pers.*

- Verrine
- Aubergines, courgettes vapeur & tartare de tomate
- Fingers
- Poulet tapenade de poivrons
- Comté
- Mini Moricettes
- Poulet tzatzíki
- Mozza & pesto ciboulette
- Saumon
- Plateau de truite fuméé & sauce
- Plateau de fromage AOP
- Salers, cantal, cheddar
- Verrines de desserts
- Crème citronnée, compotée de myrtille, crème végétale & graines de courges

- Compote de mangue yuzu

Nos buffets sont accompagnés de couverts, serviettes, assiette et pain.

- * Minimum de commande 10 personnes.
- Retrouvez toute notre gamme de boisson en page 16





Ce sont souvent les détails qui font la différence !

Retrouvez en pages 13 à 15 de quoi ajouter des petits plaisirs pour vos invités!

COCKTAILS

Á pleines dents...mais du bout des doigts!

Côté Salé

Votre cocktail 6 pièces

11.40€ HT/pers.*

- Fingers comté
- Navettes saumon fumé
- Fingers fromage salers
- Navettes poulet crémeux d'oignons
- Fingers thon & sauce tartare
- Navettes poulet & tapenade d'artichaut

Votre cocktail 8 pièces

22.40 € HT/pers.*

- Cheesecake en duo de betterave et chèvre
- Notre dorade en ceviche
- Saumon à la betterave petit pois et wasabi
- Coussin lyonnais
- Mini pita coppa menthe
- Eclair de pensée
- So healthy
- Bœuf rôti chimichurri en habit jaune

Côté Sucré

Votre cocktail 4 pièces

11.20 € HT/pers.*

- La part de gâteau
- La framboise aux petits pois
- Spicy 3 chocolats
- Délice d'abricot à l'estragon
- * Minimum de commande 20 personnes
- Contacter notre service traiteur pour toute demande sur-mesure. Par mail: traiteur@qualiteandco.com - Par téléphone: 01 40 38 76 23
- Retrouvez toute notre gamme de boisson en page 16



COCKTAILS

(Suite)

Cocktail Déjeunatoire 22 pièces / personne 58.00€ HT/pers.

Minimum de commande 20 personnes

Pièces salées froides 14 pièces

Les « Terres »

- Bœuf rôti chimichurri en habit jaune
- Filet d'agneau au citron confit et coriandre
- Mini pita coppa menthe

Les « Mers »

- Notre dorade en ceviche
- Saumon à la betterave petit pois & wasabi
- Effiloché de crabe cornet radis noir

Les «Végétales »

- Cheesecake en duo de betterave & chèvre
- So healthy
- Eclair de pensée

La Gourmande salée équivalent à 2 pièces

- Navette saumon fumé
- Navette poulet & crémeux d'oignons

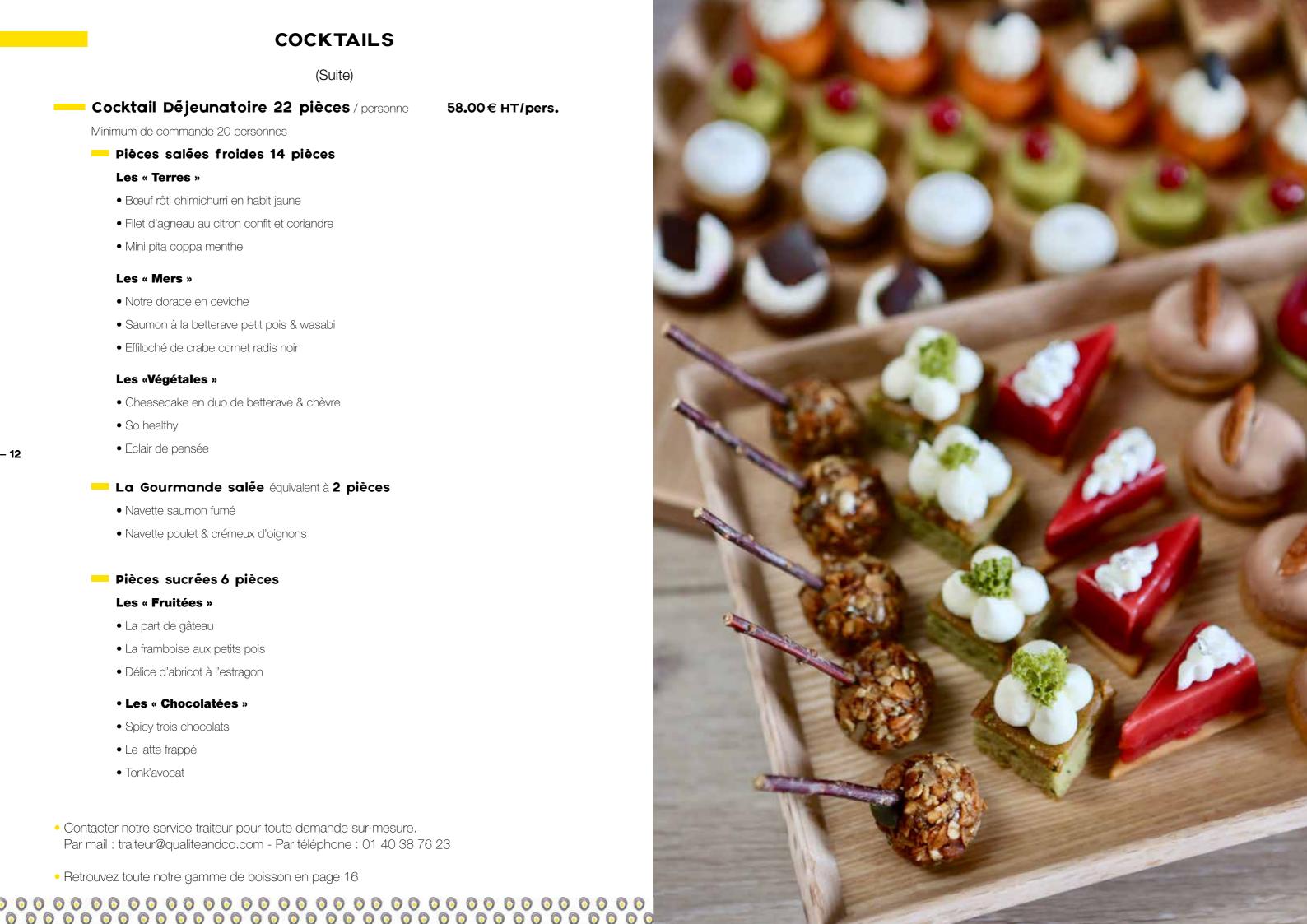
Pièces sucrées 6 pièces

Les « Fruitées »

- La part de gâteau
- La framboise aux petits pois
- Délice d'abricot à l'estragon

• Les « Chocolatées »

- Spicy trois chocolats
- Le latte frappé
- Tonk'avocat
- Contacter notre service traiteur pour toute demande sur-mesure. Par mail: traiteur@qualiteandco.com - Par téléphone: 01 40 38 76 23
- Retrouvez toute notre gamme de boisson en page 16



RECEPTION SUR MESURE

Ce sont souvent les détails qui font la différence! Composer votre réception selon vos envies

DU BOUT DES DOIGTS

Plateau	de nav	vettes
FIGURA	40 114	

20 Navettes saumon fumé	39.00 € HT
20 Navettes fromage salers	39.00 € HT
20 Navettes poulet & crémeux d'oignons	39.00 € НТ
20 Navettes poulet & tapenade d'artichaut	39.00 € НТ

Plateau de fingers

3 3	
20 Fingers comté	39.00 € HT
20 Fingers fromages salers	39.00 € HT
20 Fingers saumon fumé	39.00 € HT
20 Fingers thon & sauce tartare	39.00 € HT
- 20 Fingers poulet & tapenade de poivrons	39.00 € HT

Le cube (48 pièces)

78.00 € HT

__ 16 clubs poulet & tapenade de poivrons 16 clubs comté 16 clubs thon & sauce tartare

Boite en bois à partager 30 moricettes lunch

10 Mozza & pesto de ciboulette - 10 Saumon fumé	68.00 € HT
10 Rillette de saumon	
- 10 Poulet tzatzíki - 10 Rôti de bœuf	68.00 € HT
10 Veau & confit d'oignon	

Boite de verrines salées

<u> </u>	64.00 € HT
20 Comté & cèpes	68.00 € HT
20 Creamy oignon & beef	70.00 € HT
20 Rillette de saumon	72.00 € HT

Boite en bois de crudités à partager 58.00 € HT Sauce au fromage blanc aux herbes - Poids 1,6kg

Plateau de	e crudités à	à partager	38.00 € HT
Plattaa at	, ciadites c	a partager	30.00 € III

Sauce houmous et yaourt grec - Poids 1kg



VOTRE RECEPTION SUR MESURE

(suite)

A PARTAGER

- Assortiment de 20 Petits pains

Plateau froid côté terre	
- Volaille & tapenade d'artichaut (300 gr)	28.00 € HT
- Rôti de boeuf tranché finement & sauce moutardée (250 gr)	32.00 € HT
- Quasi de veau émincé finement & sauce (200 gr)	34.00 € HT
Plateau de charcuterie	
Rosette - Saucisson - Coppa (300 gr)	28.00 € HT
Speck - Serrano - Coppa (300 gr)	28.00 € HT
Plateau froid côté mer	
Truite fumée & sauce (350 gr)	38.00 € HT
Nos bocaux de Rillettes	
Rillette au poulet (250 gr)	10.00 € HT
Rillette au porc (200 gr)	10.00 € HT
Rillette au saumon (200 gr)	12.00 € HT
Plateau de fromage AOP	
Comté - Cheddar maturé - Emmental (600 gr)	42.00 € HT
Salers - Cantal - Cheddar (500 gr)	42.00 € HT
Nos panières à pain	

18.00 € HT



VOTRE RECEPTION SUR MESURE

(suite)

LES GOURMANDISES SUCRÉES

Assortiment de 20 mini-muffins • Chocolat - Pomme cannelle, - Fruits rouges - Caramel	26.00€ HT
Cake moelleux entier idéal à partager pour 10 personnes • Chocolat - Carotte - Orange & Mandarine - Banane & noix - Citron & amar	29.00€ HT
Assortiment de 40 mini-financiers • Chocolat & nature	32.00€ HT
Assortiment de 40 mini-gâteaux moelleux • Cannelés - Bouchon chocolat noir - Bouchon noisette - Bouchon miel & ro	
Boite de 20 verrines sucrées gourmandes • Mousse au chocolat 100% Tanzani - Cheese cake & coulis de framboise	58.00€ HT
Assortiment de 40 mini-macarons • Pistache - Chocolat - Citron - Framboise	62.00€ HT
LES FRUITS	



12 brochettes de 3 fruits de saison 24.00€ HT

Panier de fruits de bouche 48.00€ HT

• 1.5 kg environ - Idéal pour 10 - 15 personnes



LES BOISSONS

Ce sont souvent les détails qui font la différence! A ajouter à votre commande pour suprendre vos invités!

SOFT	•
30 11	

• Evian 50 cl	1.80€ HT
• Evian 1L	2.40€ HT
Badoit 50 cl	2.00€ HT
Badoit 1L	2.60 € HT
 Coca, coca light, coca zéro 33cl 	1.90€ HT
Coca, coca light 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
• Jus de tomate - 1L	7. 80€ HT
• Jus de concombre - 1L	8.80€ HT
 Jus de carotte, orange& gingembre - 1L 	9.80€ HT
 Jus de poire, pomme & fenouil - 1L 	9.80€ HT

VINS ROUGES (bouteille de 75cl)

• Domaine Bellavista – Côtes du Roussillon Cuvée d'Ava – 2016	16.00€ HT
Domaine Roissonnet - Saint Joseph Emisphère - 2016	28.00€ HT

VINS BLANCS (bouteille de 75cl)

Château K – Bergerac Blanc - 2015	16.00€ HT
Domaine du Nozay - 2017 - Sancerre Les Terres Blanches - 2017	28.00€ HT

CHAMPAGNE (bouteille de 75cl)

Nicolas Feuillate Brut Réserve	28 . 00€ HT
--------------------------------	--------------------

BOISSONS CHAUDES (thermos de 1litre)

15.00€ HT

- Café 100% Arabica
- Thé bio Fair Trade « green tea, english breakfast »

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



PROFITEZ DE VOTRE RÉCEPTION, **NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT**

LE PERSONNEL DE SERVICE

Afin de vous accompagner dans votre évènement nous vous proposons un service de maitre d'hôtel.

Vous organisez un évènement, à domicile ou au sein de votre entreprise, et vous avez besoin de personnel pour assurer le service? On s'occupe de tout! Nous mettons à votre disposition des maitres d'hôtels ou des cuisiniers pour tous vos évènements.

Tous nos maîtres d'hôtel sont sélectionnés suivant un cahier des charges précis afin de toujours correspondre à un niveau d'exigence élevé.

- Forfait maitre d'hôtel (vacation de 6h) : 267.00 € HT
- Heure supplémentaire de jour (de 7h00 à 22h00) : 52.00€ HT
- 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.

Contactez nous pour un devis personnalisé

Par mail: traiteur@qualiteandco.com Par téléphone : 01 40 38 76 23



POUR COMMANDER ET ÊTRE LIVRÉ

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir pour être livré!

Comment?

- Par mail : traiteur@qualiteandco.com
- Par téléphone : 01 40 38 76 23 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Pour toute commande de demière minute (la veille entre 15h et 17h), contacter notre service commercial par téléphone au 01 40 38 76 23. Nous choisirons ensemble selon nos disponibilités.

La livraison

- Du lundi au vendredi de 10h à 18h

Tarif des livraisons

Paris : **22.00 € HT** Banlieue : sur demande

Majoration du tarif des livraisons : avant 10h et après 18h

Tarifs

Tous nos prix sont HT, TVA en sus: 10% sur la restauration, 20% sur les alcools, le transport, le matériel et le service.

Conditions d'annulation

Toute commande annulée sous 48 heures sera due.

Offre susceptible d'évoluer selon les saisons Photos de la carte non contractuelles - © Emmanuel Auger

