



— CARTE ÉTÉ 2021



# 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  
DEPUIS 2002

## SOMMAIRE

<b>Notre philosophie</b> .....	<b>p. 2</b>
<b>Nos Petits Déjeuners Maison</b> .....	<b>p. 3/4</b>
<b>Nos Déjeuners Maison</b> .....	<b>p. 5</b>
<b>Nos Salades</b> .....	<b>p. 6</b>
<b>Nos Sandwiches Lunch</b> .....	<b>p. 7</b>
<b>Nos Desserts</b> .....	<b>p. 8</b>
<b>Nos Plateaux-repas</b> .....	<b>p. 9</b>
<b>Nos pauses Maison</b> .....	<b>p. 10</b>
<b>Nos Cocktails Apéritif Maison</b> .....	<b>p. 11/12</b>
<b>Nos Boissons</b> .....	<b>p. 13</b>
<b>Une Reception sur Mesure</b> .....	<b>p. 14</b>
<b>La Livraison</b> .....	<b>p. 15</b>

## NOS PETITS DÉJEUNERS MAISON

Complet, Healthy, Prestige ou Continental,  
Comment souhaitez-vous commencer votre journée ?

### Le Continental

- Café moulu 100% Arabica,
- Thé bio - Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus d'orange frais
- 1 mini-croissant, 1 mini-pain chocolat

### Le Healthy

- Thé bio - Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus de fruits & légumes pressés
- Healthy cup fraise & fruits rouges

### Le Prestige

- Café moulu 100% Arabica
- Thé bio - Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus d'orange frais
- Scone & confiture saison
- Salade de fruits frais de saison

### Le Complet

- Café moulu 100% Arabica
- Thé bio - Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus d'orange frais
- 3 mini viennoiseries
- Scones
- Tartines
- Yaourt
- Assiette anglaise (œuf brouillé, bacon, saucisse, champignons, légumes)

Minimum de commande : 6 personnes

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

 Commande la veille avant 15h.



## NOS PETITS DÉJEUNERS MAISON

Composez vous-même votre petit-déjeuner

### Nos mini-viennoiseries\*

Minimum de commande : 10.

- Pain au chocolat
- Croissant
- Pain aux raisins
- Chausson aux pommes

### Nos plateaux de 10 mini-moelleux\*

- Assortiment de mini moelleux : Chocolat noir - Noisette - Miel romarin
- Assortiment de mini muffins : Chocolat & noisette  
Fruits rouges - Pomme & cannelle - Caramel au beurre salé
- Beignet nature
- Minis roulés : Cannelle - Noix & caramel - Pomme tatin

### Les pâtisseries\* (10 personnes)

- Carrot cake
- Citron & amande
- Brownie chocolat & noix de pécan

### Nos plaisirs Healthy\*\*

- Verrine fraise, graine de chia & crème végétale
- Verrine kiwi, crème végétale & cruesli d'épautre
- Verrine fraise, crème végétale & cruesli d'épautre
- Verrine, salade de fruits frais
  
- Brochette de 3 fruits frais

 \*Commande la veille avant 15h

\*\*Commande avant 15h00 - 48h à l'avance



## NOS DÉJEUNERS MAISON

Du pain sur la planche ?  
Ce n'est pas une raison pour sauter le déjeuner !

- N'hésitez pas à nous préciser vos allergies ou si vous souhaitez des repas sans gluten, végétarien ou vegan...
- Nos formules sont accompagnées d'un kit couverts écoresponsables

### Formule Duo classique

1 salade + 1 sandwich lunch

### Formule Duo sucré

1 salade + 1 dessert

### Formule Trio gagnant

1 salade + 1 sandwich lunch + 1 dessert

### Petit pain à l'unité

### Lunch box individuelle

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

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 15



Commande la veille avant 15h.



**Commande de dernière minute** (la veille entre 15h et 17h),  
merci de contacter notre service commercial au 07 62 33 14 13



## NOS SALADES

inclues dans nos formules ou à l'unité

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

- Bobun vermicelles de riz, nems, émincé de bœuf mariné, carottes, concombre & cacahuètes
- Couscous au kamut & fromage halloumi
- Salade César
- Penne au kamut & antipasti
- Buddha bowl poulet, quinoa, haricots rouge, avocat & sauce miel moutarde
- Poke bowl saumon mariné, riz japonais, chou rouge, mangue, radis noir & edamame
- Poke bowl crevettes au curry & riz japonais, avocat, mangue, radis, edamame & cacahuètes torréfiées



## NOS SANDWICHES LUNCH

inclus dans nos formules ou à l'unité

Nos sandwiches lunch à base de pain Bretzel  
sont garantis 100% plaisir !

C'est le sandwich idéal pour accompagner une salade.

- Saumon fumé & pousse d'épinards
- Volaille & curry
- Provençale aubergine, mozzarella & pistou
- Volaille & moutarde



## NOS DESSERTS

inclus dans nos formules ou à l'unité

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

- Graines de chia, ananas & kiwi
- Mousse au bon chocolat 100% Tanzanie
- Crème végétale 100% coco & compotée myrtille
- Tiramisu
- Stracciatella à la fraise & pralin
- Cheesecake & coulis de framboise
- Salade de fruits frais de saison
- Cookie

Pépites de chocolat noir - Pépites de chocolat au lait - Flocons d'avoine

- Muffin

Chocolat - Citron pavot - Myrtille





## NOS PLATEAUX-REPAS

Découvrez une gamme luxueuse et raffinée.

Des recettes qui respectent la saisonnalité des produits  
pour un déjeuner de qualité garanti.

Puisque gourmandise rime avec élégance, les plateaux-repas sont dressés  
dans de la vaisselle en porcelaine.

### PLATEAU N°1

- Comme un crumble végétal, panacotta, soja
- Fricassée printanière de légumes, crémeux de poireau
- Fromage affiné
- Salade de fruits de saison

### PLATEAU N°2

- Crème de chèvre, coulis de petits pois
- Filet de volaille, tapenade d'olive, légumes de saison
- Fromage affiné
- Panacotta à la menthe fraîche

### PLATEAU N°3

- Orecciote au pesto, crevette rôtie
- Pavé de saumon grillé, risetti à la tomate, velouté de persil
- Fromage affiné
- Perles de tapioca au lait de coco, citron vert

### PLATEAU N°4

- Crémeux de sardine, légumes d'été en pickles
- Kefta de bœuf, asperges vertes, tzatziki
- Fromage affiné
- Visitandine, confit de mangue

### PLATEAU N°5

- Comme un cheese cake de piquillos
- Cœur de rumsteak, pommes de terre grenailles rôties, mange tout
- Fromage affiné
- Tarte aux pommes parfumée à la cannelle

### PLATEAU N°6

- Tarte aux légumes d'été
- Epaulé d'agneau confite au citron, boulgour aux fines herbes
- Fromage affiné
- Tarte au chocolat, fleur de sel & copeaux de chocolat

### PLATEAU N°7

- Tarte fine aux tomates confites
- Dos de cabillaud et fines herbes, houmous, boulgour, aubergine
- Fromage affiné
- Clafoutis aux fruits frais, fraises croquantes

### PLATEAU N°8

- Semoule aux épices, tomate confite, feta
- Pintade rôtie, risotto, petits pois
- Fromage affiné
- Comme une tarte au citron meringuée

### PLATEAU N°9

- Asperges blanches, oeuf mimosa, fines herbes
- Filet de veau, pommes de terre grenailles, pousses d'épinards, poêlée de pleurotes
- Fromage affiné
- Crumble rhubarbe et fraises



## NOS PAUSES MAISON

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

### Pause classique

- Café 100% Arabica,
- Thé bio - Fair Trade « green tea & english breakfast »
- Jus d'orange frais

### Pause gourmande

- Café 100% Arabica,
- Thé bio - Fair Trade « green tea & english breakfast »
- 1 macaron
- 1 mini muffin au chocolat

Minimum de commande : 6 personnes.

 Commande la veille avant 15h.



## NOS COCKTAILS APÉRITIFS MAISON

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

### Nos cocktails salés

#### Le 4 pièces\*

- Maki au saumon et pousse de poireau
- Mini burger volaille marinée au curry et courgette
- Petit lingot au comté, crème de curry, abricot & pistache
- Tartelette tout petits pois

#### Le 6 pièces\*

- Mini focaccia aux olives & mozzarella
- Tarte fine au chèvre et petits légumes de saison
- Maki crevette, coulis de poivron et graines de sésame
- Mini burger au saumon fumé
- Brochette jambon speck, tomate confite & figue
- Tortilla espagnole

#### Le 8 pièces\*

- Comme un chausson de radis blanc & ses miettes de crabe marinées au citron
- Petit lingot œuf mimosa
- Gambas, crème de fenouil
- Petit sablé au chèvre, tomate confite & courgette marinée
- Tartelette de volaille, courgette & coriandre
- Mini mauricette chèvre, miel & pomme granny
- Mini burger au magret fumé & ricotta
- Carré de saumon fumé à la crème wasabi & concombre

\* Minimum de commande : 10

 Commande avant 15h, 48h à l'avance.

### Les petits

Ce sont souvent les détails qui font la différence !

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

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 15



## NOS COCKTAILS APÉRITIFS MAISON

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

### Nos cocktails sucrés

#### Le 2 pièces\*

- Tartelette chocolat noir & pralin
- Tartelette au citron

#### Le 4 pièces\*

- Biscuit sablé aux fruits de la passion
- Lingot au cassis, chocolat blanc & myrtille
- Finger explosion de chocolat
- Comme un Paris Brest

### En complément les verrines (à l'unité)\*\*

- Verrine au bon chocolat 100 % Tanzanie
- Verrine de fraises aux graines de chia
- Verrine de minestrone de fruits de saison

\* Minimum de commande : 20

\*\* Minimum de commande : 10



Commande avant 15h, 48h à l'avance.

### Les petits +

Ce sont souvent les détails qui font la différence !

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

- Retrouvez toute notre gamme de boissons en page 15



## NOS BOISSONS

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

### SOFT

- Evian 50 cl
- Evian 1L
- Badoit 50 cl
- Badoit 1L
- Coca cola / Coca cola zéro 33cl
- Coca cola / Coca cola zéro 1.5L

### JUS DE FRUITS FRAIS

- Jus d'orange frais - 1L
- Jus de pomme frais - 1L
- Jus de pamplemousse frais - 1L
- Jus d'ananas frais - 1L\*
- Jus de citron frais- 1L\*

### VINS ROUGES (bouteille de 75cl)

- Domaine Boissonnet - Syrah - 2018

### VINS BLANCS (bouteille de 75cl)

- Domaine L&C Poitout - Chablis Les Vénérées Vieilles Vignes - 2018

### VINS ROSÉ (bouteille de 75cl)

- Capdevielle et Ginter - Côtes de Provence Origami - 2019

### CHAMPAGNE (bouteille de 75cl)

- Nicolas feuillate brut réserve
- «R» de Ruinart

### Boissons chaudes (thermos 1L)

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

 Commande la veille avant 15h.

 \* Commande avant 15h, 72h à l'avance.

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



## UNE RECEPTION SUR MESURE

Inauguration, invitation client, journée de formation, arbre de Noël, repas d'affaires, conférence, défilé, showroom, lancement de produit... Parce que votre réception mérite une attention de tous les instants, nous sommes à votre écoute pour vous accompagner et vous proposer une solution sur mesure.

Contactez-nous pour un devis personnalisé avec un interlocuteur unique :

[traiteur@qualiteandco.com](mailto:traiteur@qualiteandco.com) / 07 62 33 14 13

### LE SERVICE

Les équipes qui travaillent avec Qualité & co (Maitre d'hôtel, cuisinier, chef de rang...) sont composées exclusivement de professionnels issus de la restauration événementielle.

Ils sauront faire de votre événement une réussite totale grâce à leur écoute, leur réactivité et leur sourire.

### 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.



## LA LIVRAISON

Lors d'une réunion, faites-vous livrer votre déjeuner, buffet, plateaux repas.

### Comment passer votre commande ?

Par mail : [augustdebouzy@qualiteandco.com](mailto:augustdebouzy@qualiteandco.com)

Par téléphone : 07 88 73 27 37 du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

Pour toute commande de dernière minute, contactez notre service commercial au 07 62 33 14 13

### Quand et comment être livrés ?

Du lundi au vendredi de 10h00 à 18h00

(En dehors de ses horaires et pour les samedi - dimanche et jour férié, contactez notre service commercial au 07 62 33 14 13)

Ce sont nos propres livreurs qui assurent votre livraison dans un véhicule à température dirigée, où la chaîne du froid ne sera jamais rompue

### Conditions d'annulation

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

*Offre susceptible d'évoluer selon les saisons*

*Photos de la carte non contractuelles - © Emmanuel Auger*

