





A vertical image on the left side of the page shows a glass of orange juice at the top and a wooden tray filled with golden-brown pastries, likely croissants, below it.

Nos petits déjeuners

(base minimum de commande 20 personnes) :

Petit-déjeuner express :

Café 100% arabica, thé, eau de source,
jus d'orange frais, 1 mini croissant, 1 mini pain au chocolat

5,50 € par personne

Petit-déjeuner continental :

Café 100% arabica, thé, eau de source,
jus d'orange frais, 1 mini croissant,
1 mini pain au chocolat, 1 mini pain aux raisins

6,90 € par personne

Petit-déjeuner vitaminé :

Café 100% arabica, thé, eau de source,
jus d'orange frais, 1 salade de fruits frais,
1 yaourt fermier, 1 barre de céréales

7,50 € par personne

Petit-déjeuner Gourmand :

Café 100% arabica, thé, eau de source,
jus d'orange frais, 1 mini croissant,
1 mini pain au chocolat, 1 mini pain aux raisins,
1 barre de céréales, 1 yaourt fermier

9,90 € par personne

Nos pauses



Pause gourmande :

Café 100% arabica, thé, eau de source,
jus d'orange frais, jus de pomme,
1 financier noisette,
1 mini pomme Pie,
1 macaron La Gaillette*

*Macaron de la maison « O Macarons Toqués »

6,50 € par personne



Pause vitaminée :

Café 100% arabica, thé, eau
de source, jus d'orange frais,
jus de pomme,
1 fromage blanc
et granola,
1 barre de céréales

7,90 € par personne

Nos douceurs

Coffret de 24 mignardises La Gaillette :
Chou vanille, macaron La Gaillette, le bouchon châtaigne,
mini tropézienne, mini palet choco framboise, mini opéra.
28,50 €



Coffret de 24 mini viennoiseries :
Mini croissants, mini pains au chocolat
14,90 €

Coffret de 20 financiers :
Nature, framboise, griotte,
pépites de chocolat, amande
21,50€

Coffret de 20 choux :
Chocolat, chantilly, vanille, Paris-Brest,
choco passion
25,50 €

Coffret de 24 macarons :*
Café, caramel, citron agrumes, pistache,
rose et La Gaillette

*Macarons de la maison « O Macarons Toqués »

28,00 €





Nos plateaux repas chauds

NEW

Le charme :

Salade de carotte à l'orientale
Risotto de légumes verts, champignons
Chou craquelin ganache chocolat noisettes
16,50€

L'érable :

Rillettes de poisson blanc, chips de pain
Cabillaud façon blanquette, écrasé de
pommes de terre
Pavlova mangue et passion
16,50€



Le salix :

Salade de jambon sec et pommes de
terre, endives farcies
Orecchiette au poulet et chorizo
Tarte au sucre, ganache spéculoos
17,50€



Nos plateaux repas froids



L'eucaÿptus :

Bao crevettes sauce teriyaki, lemon gras

Saumon laqué au sésame, nouilles aux légumes

Fromages

Financier praline rose et ganache chocolat blanc

23,90€



Nos plateaux repas froids

Le chêne :

Tartare de betterave

Salade de penne, pastrami de bœuf,
champignons crus, feta, parmesan

Fromages

Crêpe au Nutella

21,90€



Le hêtre :

Nougat de chèvre aux fruits secs, chips
de pain, pickles d'oignons rouges

Salade de pommes de terre aux
écrevisses, fèves et truite fumée

Fromages

Poire pochée, ganache chocolat et muesli

20,50€



Le tilleul :

Salade de fenouil, bresaola, pomme et noix

Volaille façon poule au pot, riz pilaf

Chou craquelin, compote de pommes au

Calvados et cream cheese à la vanille

16,50€



Nos formules Sandwichs

(possibilité de livraison à partir de 6 formules) :

1 sandwich au choix
+
1 dessert
+
1 boisson
(eau plate ou gazeuse 50cl)

9,00€

Sandwich au choix :

- Emietté de thon, mayonnaise, œuf et salade
- Rillettes de volaille au thym et citron et roquette
- Fromage frais aux fruits secs et copeaux de mimolette
- Jambon cuit et fromage d'Abbaye

Dessert au choix :

- La salade de fruits frais
- Le yaourt fermier
- La mousse au chocolat
- Le financier noisette



Nos formules Salades

(possibilité de livraison à partir de 6 formules) :

1 salade au choix
+
1 dessert
+
1 boisson
(eau plate ou gazeuse 50cl)

10,90€

Salade au choix :

- Salade César : romaine, poulet pané, parmesan, croûtons
- Salade Océanique : pépinettes, saumon, hareng, légumes confits et billes de mozzarella
- Salade végétarienne : lentilles, mâche, betterave, avocat et maïs
- Salade vitaminée : duo de boulgour et quinoa, fruits secs

Dessert au choix :

- La salade de fruits frais
- Le yaourt fermier
- La mousse au chocolat
- Le financier noisette

Sandwichs, salades & desserts

[possibilité de livraison à partir de 6 formules] :

Sandwichs :

- Emietté de thon, mayonnaise, œuf et salade
- Rillettes de volaille au thym et citron et roquette
- Fromage frais aux fruits secs et copeaux de mimolette
- Jambon cuit et fromage d'abbaye

5,50 €

Salades au choix :

- Salade César : romaine, poulet pané, parmesan, croûtons
- Salade Océanique : pépinettes, saumon, hareng, légumes confits et billes de mozzarella
- Salade végétarienne : lentilles, mâche, betterave, avocat et maïs
- Salade vitaminée : duo de boulgour et quinoa, fruits secs

6,90 €

Desserts au choix :

- La salade de fruits frais
- Le yaourt fermier
- La mousse au chocolat
- Le financier noisette

2,90 €





Nos coffrets

Coffret de 24 navettes :
Coppa tomates confites roquette,
Légumes grillés,
Chèvre miel noisette,
Rillette de volaille graines de moutarde
32,00 €



Coffret de 24 wreps :
Saumon fumé chèvre ciboulette,
Thon moutarde à l'ancienne,
Poulet tikka massala,
Tzatziki
29,00 €



Coffret de 24 mini pains :
Clubs sandwiches façon César,
Mini bruschettas légumes,
Mini bagnats rillette de poisson
aux légumes
32,00 €

Nos planches

Planche charcutière :

(6/8 personnes) - jambon de pays, terrine de campagne, jambon blanc, chorizo, rosette

26,50 €



Planche fromagère :

(6/8 personnes)
Sélection de notre maître fromager - 5 sélections

28,00 €

Supplément : petits pains naturels, céréales, graines (50g)

0,60 € la pièce



Nos Boissons

Les jus de fruits 1L :

- Jus de pomme « Fruits des Weppes » - 5,90 €
- Jus de pommes et fraise « Fruits des Weppes » - 5,90 €
- Jus de pomme et poire « Fruits des Weppes » - 5,90 €
- Jus d'orange frais - 3,50 €

Les eaux :

- Eau de source plate 50cl - 1,00 €
- Eau de source gazeuse 50cl - 1,40 €
- Eau de source plate 150cl - 1,80 €
- Eau gazeuse 100cl - 2,30 €

Les sodas :

- Coca cola 125cl - 3,70 €
- Coca cola sans sucre 125cl - 3,50 €
- Limonade régionale Lagosse citron vert - 4,50 €
- Limonade régionale Lagosse orange - 4,50 €



Nos Boissons

La bière :

- Bière régionale «La Gaillette» 75cl - 5,90 €

Les bulles :

- Cuvée prestige «Chardonnay» brut 75cl
Sélection Dupont Traiteur - 13,20 €

Le champagne :

- Champagne brut réserve 75cl
Sélection Dupont Traiteur - 35,00 €

Les vins :

- Vin blanc Les Camimes IGP Côtes de Catalane 75cl
11,90 €
- Vin blanc Château Lafont Saint Martin Bordeaux 75cl
12,90 €
- Vin rouge Cavage Grenache Malbec 75cl
13,50 €
- Vin rouge Château Lafont Saint Martin Bordeaux 75cl
13,50 €

Conditions de commande et annulation

Les commandes

- Petits-déjeuners, pauses, coffrets : 48H avant la date de commande (jours ouvrés)
- Plateaux repas : la veille avant 15H00 (jours ouvrés)
- Dernière minute (plateau repas du jour) : le jour même (avant 10H00)

Frais de livraison

- Livraison inférieure à 25km (Province) : 17,50€ HT
- Livraison supérieure à 25km (Province) : 30,00 € HT
- Livraison au-delà de 40km : demandez votre devis

Annulation et modification

Les annulations intervenant la veille avant 15H00 n'engendrent pas de frais d'annulation

Au-delà de 15H00, les annulations ne sont plus possibles et l'intégralité de la commande sera facturée.

Les commandes passées le jour même pour le jour même ne peuvent être annulées et seront facturées.