Dupont
traiteur

CARTE COFFRETS 2023-2024

La tradition de l'excellence

Dupont traiteur, c'est 50 ans de savoir-faire d'hommes et de femmes de talent, passionnés et amoureux du métier.
Nous vous promettons des produits de qualité, une équipe proche et réactive, et la garantie du résultat attendu.

- PETITS-DÉJEUNERS, PAUSES ET DOUCEURS..... 4 à 6
- PLATEAUX REPAS..... 7 à 9
- SANDWICHS & SALADES, SUR LE POUCE ..... 10 à 12
- PLATEAUX A PARTAGER..... 13 à 14
- BOISSONS..... 15
- NOTRE DEMARCHE RSE 16
- MODALITÉS DE COMMANDE..... 17

LES PETITS-DÉJEUNERS

Base minimum de commande 20 personnes

Petit-déjeuner Gourmand

Café 100% arabica, thé, eau de source régionale, jus d'orange frais

1 mini croissant, 1 mini pain au chocolat, 1 mini pain aux raisins,
1 barre céréales, 1 yaourt fermier

9.90€

Petit-déjeuner Continental

Café 100% arabica, thé, eau de source régionale, jus d'orange frais

1 mini croissant, 1 mini pain au chocolat, 1 mini pain aux raisins

6.90€

Petit-déjeuner Express

Café 100% arabica, thé, eau de source régionale, jus d'orange frais

1 mini croissant, 1 mini pain au chocolat

5.50€

Petit-déjeuner Vitaminé

Café 100% arabica, thé, eau de source régionale, jus d'orange frais

1 salade de fruits frais, 1 yaourt fermier, 1 barre de céréales

7.50€

L e matériel spécifique est inclus dans les tarifs.
Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES PAUSES

Base minimum de commande 20 personnes

Pause Gourmande

Café 100% arabica, thé, eau de source régionale, jus d'orange frais, jus de pomme

1 mini financier, 1 mini pomme pie, 1 mini rocher coco

6.50€

Pause Continentale

Café 100% arabica, thé, eau de source régionale, jus d'orange frais, jus de pomme

1 cannelé, 1 finger Brookie, 1 macaron pistache*

6.90€

Pause Vitaminée

Café 100% arabica, thé, eau de source régionale, jus d'orange frais, jus de pomme

1 fromage blanc granola, 1 barre de céréales

7.90€

* Macaron de la maison Régionale «O Macarons Toqués»

Le matériel spécifique est inclus dans les tarifs.
Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES DOUCEURS

Pour compléter votre formule petit-déjeuner ou pause.

Plateau de 24 mini viennoiseries

Mini croissants, mini pains au chocolat

14.90€

Plateau de 24 macarons

Café, caramel, citron agrumes, pistache, rose et la Gaillette*

28.00€

Plateau de 24 mignardises La Gaillette

Choux vanille, macaron la Gaillette, le bouchon châtaigne, tropézienne, mini palet choco framboise, mini opéra

28.50€

Plateau de 24 mignardises gourmandes

Cannelé, macaron pistache, financier, le finger brookie, le rocher coco, pomme pie

22.50€

Plateau de 20 Choux

Chocolat, chantilly, vanille, Paris-Brest, choco passion

25.50€

Plateau de 20 financiers

Nature, framboise, griotte, pépite de chocolat, amande

21.50€

* Macaron de la maison Régionale «O Macarons Toqués»

Le matériel spécifique est inclus dans les tarifs.
Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES PLATEAUX REPAS AUTOMNE-HIVER (FROID)

Nos plateaux repas sont fabriqués le jour même avec des produits frais de qualité, et de saison.

Le plateau du jour

Selon la sélection du chef

19.50€

Le Totor

Salade du Nord aux harengs et pickles d'oignons rouges
Filet de volaille, penne sauce pesto et légumes confits
Duo de fromages : brie et comté
Éclair chocolat framboises, éclats de pistaches
Pain individuel

18.90€

Le Raoul

Terrine de volaille en croûte, confit d'oignons
Filet de Dorade, sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes et tagliatelles de légumes
Duo de fromages : brie et comté
Duo d'ananas caramélisés, baies roses
Pain individuel

19.50€

Le Baptistin

Salade de pommes de terre, mâche et pickles d'oignons rouges
Poêlée gourmande, riz sauvage et légumes rôtis
Duo de fromages : brie et comté
Le cheesecake aux agrumes
Pain individuel

19.90€

*Plateau végétarien

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES PLATEAUX REPAS AUTOMNE-HIVER (FROID)

Nos plateaux repas sont fabriqués le jour même avec des produits frais de qualité, et de saison.

Le Martin et Martine

Tartare de saumon aux agrumes
Bœuf tranché, écrasé de pommes de terre aux herbes, légumes rôtis
Duo de fromages : brie et comté
Ananas caramélisé à la vanille
Pain individuel

21.50€

Le Goliath

Le duo de la mer, rillettes de saumon et sardine
Le saumon aux épices douces, risoni et légumes verts
Duo de fromages : brie et comté
Trilogie de choux craquelins
Pain individuel

21.90€

Le Binbin

Salade de pépinettes aux légumes verts
Noix de veau, pommes grenailles aux senteurs provençales
Duo de fromages : brie et comté
Le financier citron
Pain individuel

22.90€

*Plateau 100% poisson

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES PLATEAUX REPAS AUTOMNE-HIVER (CHAUD)

Nos plateaux repas sont fabriqués le jour même avec des produits frais de qualité, et de saison.

Le Taraderuse

Salade du Nord aux harengs et pickles d'oignons rouges
L'effiloché de bœuf façon carbonnade, écrasé de pommes de terre et légumes
Le pain perdu au caramel laitier
Pain individuel

19.50€

Le Gayant

Salade de risoni agrumes et gambas
Comme un Parmentier d'agneau à la patate douce
Le financier citron
Pain individuel

19.90€

Le Gargantua

Terrine de volaille en croûte, confit d'oignons
Dos de lieu, sauce beurre blanc, risotto aux 2 morilles
Ananas caramélisé à la vanille
Pain individuel

20.50€

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

FORMULE SANDWICH

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

- Émietté de thon, mayonnaise, tomate, œuf et salade
- Rillettes de volaille au thym citron, roquette et concombre
- Crème de fromage frais estragon, coleslaw
- Fromage frais aux fruits sec et copeaux de mimolette
- Rosette, beurre de Normandie, cornichons
- Jambon cuit et fromage d'abbaye

Dessert au choix

- La salade de fruits frais
- Le yaourt fermier
- La part de tarte Normande aux pommes
- Le cookie chocolat

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

FORMULE SALADE

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 Caesar
(Romaine, poulet pané, parmesan et 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 part de tarte Normande aux pommes
- Le cookie chocolat

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

SUR LE POUCE

Possibilité de livraison à partir de 6 formules

Sandwich

- Émietté de thon, mayonnaise, tomate, œuf et salade
- Rillettes de volaille au thym citron, roquette et concombre
- Crème de fromage frais estragon, coleslaw
- Fromage frais aux fruits sec et copeaux de mimolette
- Rosette, beurre de Normandie, cornichons
- Jambon cuit et fromage d'abbaye

5.50€

Salades

- Salade Caesar
(Romaine, poulet pané, parmesan et 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

- La salade de fruits frais
- Le yaourt fermier
- La part de tarte Normande aux pommes
- Le cookie chocolat

2.90€

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES PLATEAUX SALÉS

Coffret 24 wraps

Saumon fumé mayo aneth
Dinde moutarde et cheddar
Courgettes grillées féta curcuma
Agneau parfumé coriandre fruits secs

29.00€

Coffret 24 focaccia

Tomate mozzarella basilic
Artichaut saumon câpres
Jambon sec tomate confite olive

32.00€

Coffret 24 mini sandwichs

Volaille thym et citron
Fromage frais Coleslaw
Mimolette fruits secs
Émietté de thon-mayo tomate

32.00€

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES PLATEAUX SALÉS

Coffret Charcutier classique 6/8personnes

Jambon de pays, terrine aux chicons, jambon blanc, Chorizo, Rosette et condiments

26.50€

Coffret Charcutier Prestige 6/8 personnes

Jambon blanc à la truffe, terrine 3 saveurs, Coppa, Mortadelle à la pistache, Jambon italien et condiments

32.00€

Coffret fromager Régional 6/8 personnes

Sablé de Wissant, Maroilles, Camembert du Boulonnais, Mimolette et Tomme de Cambrai

28.00€

Coffret fromager Le découverte 6/8personnes

Bleu D'auvergne, Comté fruité, Brie, Reblochon et Ste Maure cendrée

28.00€

Supplément : Petit Pain nature, céréales, graines (50g) 0.60€

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

LES BOISSONS

LES JUS DE FRUITS 1L

- Jus de pomme « Fruits des Weppes » — 5.90€
- Jus de pomme et fraise « Fruits des Weppes » — 5.90€
- Jus de pomme et poire « Fruits des Weppes » — 5.90€
- Jus d'orange frais — 4.90€

LES EAUX

- Eau de source plate 50 cl — 1.50€
- Eau de source gazeuse 50 cl — 1.90€
- Eau de source plate 150 cl — 3.00€
- Eau gazeuse 100 cl — 3.50€

LE CHAMPAGNE

- Germar Breton Brut 75 cl — 35.00€

LES VINS

- Vin blanc Domaine Tariquet « Classic » Côtes de Gascogne 75 cl — 12.90€
- Vin rouge Domaine du Mage « Cerisier Sauvage » Côtes de Gascogne 75 cl — 12.90€
- Vin rosé Domaine Tariquet « Rosé de pressée » Côtes Gascogne » 75 cl — 11.50€

LE CAFÉ

- Café les 10 tasses — 14.50€
- Thés les 10 tasses — 16.90€

Les tarifs sont exprimés hors taxes & hors frais de livraison.

NOTRE DEMARCHE RSE

La démarche RSE chez Dupont Traiteur est bien plus qu'une simple obligation. C'est une philosophie qui nous pousse à agir de manière responsable, durable et éthique dans tout ce que nous faisons.

Nous croyons fermement que cela profite à nos clients, à notre entreprise et, plus important encore, à notre planète et à notre communauté.

Voici comment nous mettons en œuvre notre approche :

Nous privilégions la collaboration avec des producteurs locaux, ce qui réduit notre empreinte carbone en limitant les transports. De plus, cela soutient l'économie locale et garantit la fraîcheur de nos produits.

Nous nous engageons à minimiser le gaspillage alimentaire en calculant soigneusement les quantités nécessaires et en redistribuant les excédents à des organisations caritatives. De plus, notre cuisine est équipée de technologies écoénergétiques pour réduire notre consommation d'énergie.

Nous proposons des menus variés incluant des options végétariennes et véganes pour répondre aux besoins de tous nos clients, tout en réduisant notre empreinte carbone.

Nous utilisons des emballages biodégradables et incitons nos clients à choisir des options de service qui minimisent les déchets, comme la vaisselle réutilisable.

Nous continuons sans cesse à innover et à nous améliorer dans notre quête d'un avenir plus durable et éthique pour tous.

CONDITIONS DE COMMANDE ET ANNULATION

Les commandes

Petits déjeuners, pauses ——— La veille avant 12h00 (jours ouvrés)

Plateaux repas ——— La veille avant 15h00 (jours ouvrés)

Dernière minute ——— Le jour même (avant 10h00)
(Plateau repas du Jour)

Frais de Livraison

- Livraison inférieur à 25 Kilomètres (Province) : 17,50€/ht
- Livraison supérieur à 25 Kilomètres (Province) : 30,00€/ht
- Livraison au-delà de 40 kilomètres : demander votre devis

Annulations et Modifications

PAUSES, PETITS DÉJEUNERS & PLATEAUX

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

Dupont
traiteur

Parcs d'Entreprise la Motte au Bois
Au Chemin de Marquoy
62440 HARNES

03.21.70.36.36
contact@dupont-traiteur.fr

https://www.dupont-traiteur.fr/