

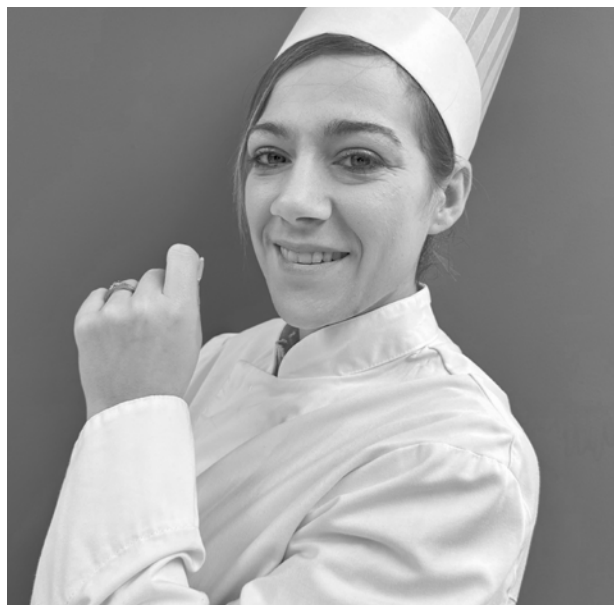


**D** Dupont  
*traiteur*

*Carte*  
**TRAITEUR**

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024





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.

*«Profitez du moment présent,  
Dupont Traiteur imagine la suite...»*

# Sommaire

Mes notes .....5

Les petits déjeuners .....6 à 7

Les pauses .....8

Les douceurs .....9 à 10

Les plateaux repas - Printemps-été .....11 à 13

Les formules Sandwichs .....14

Les formules Salades .....15

Les sandwiches, salades & desserts .....16

Les plateaux salés .....17 à 19

Les boissons .....20 à 21

Notre démarche RSE .....22

Conditions de commande et annulation...23

# Mes notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





## Les 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





## Les 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

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison



## Les douceurs

*Coffret de 24 mignardises La Gaillette :*  
Chou vanille, macaron La Gaillette, le bouchon châtaigne,  
mini tropéziennne, mini palet choco framboise, mini opéra.

28,50 €





## Les douceurs

*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 €

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison



## Les plateaux repas Printemps-été

*Le plateau du jour :*  
Selon l'inspiration du chef (entrée, plat, dessert)  
16,90 €

*L'olivier :*  
Moelleux courgette, basilic et huile verte  
Salade fraîcheur légumes du soleil, féta marinée,  
huile parfumée  
Crumble fruits de saison  
16,50 €

*L'acacia:*  
Fine ratatouille à la fleur de thym, mozzarella et coppa  
Rigatoni aux légumes, volaille au pesto et copeaux  
de parmesan  
Panna Cotta aux fruits rouges  
17,90 €

*L'arbousier :*  
Ceviche de poissons aux légumes croquants,  
huile de sésame  
Crevettes façon Pad Thai  
Riz au lait coco citronnelle  
16,50 €

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison



## Les plateaux repas Printemps-été

### Le tamaris :

Cannelloni de saumon fumé, crémeux de petit pois  
Saumon rôti, crémeux de patate douce, riz vert  
Fromages, sélection «Philippe Olivier»  
Ganache chocolat blanc, croustillant de macaron,  
fruits de saison

23,90 €

## Les plateaux repas Printemps-été

### L'abura :

Lentilles Beluga cuisinées, œuf poché,  
compotée de tomates  
Légumes façon tajine et falafel  
Fromages, sélection «Philippe Olivier»  
Chocolat blanc, fraises et pistaches

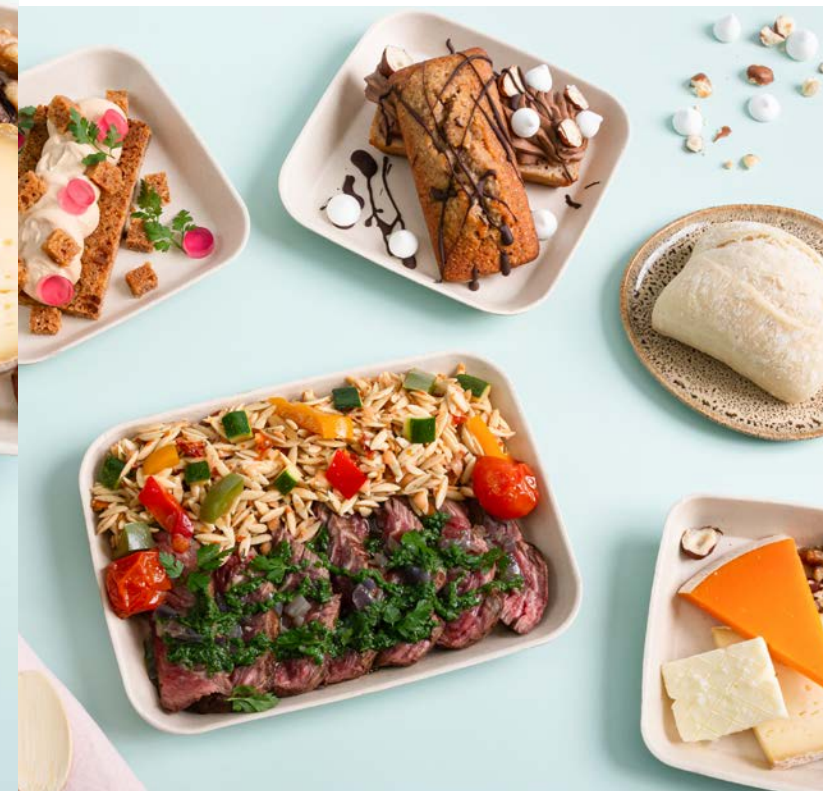
21,00 €



### Le séquoia :

Finger de pain d'épices, ganache foie gras,  
gelée à la Kriek  
Emincé de filet de bœuf sauce chimichurri,  
pépinettes aux légumes  
Fromages, sélection «Philippe Olivier»  
Financier noisette et ganache chocolat

22,90 €







## Les 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, tomate, œuf et salade
- Rillettes de volaille au thym et citron, roquette et concombre
- 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
- Le riz au lait coco citronnelle
- Le financier noisette

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison



## Les 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
- Le riz au lait coco citronnelle
- Le financier noisette

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison





## Sandwichs, salades & desserts

(possibilité de livraison à partir de 6 formules) :

### *Sandwichs :*

- Emietté de thon, mayonnaise, tomate, œuf et salade
- Rillettes de volaille au thym et citron, roquette et concombre
- 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
- Le riz au lait coco citronnelle
- Le financier noisette

2,90 €

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison



## Les plateaux salés

### *Coffret de 24 navettes :*

Coppa tomates confites roquette,  
Légumes grillés,  
Chèvre miel noisette,  
Rillettes de volaille graines de moutarde

32,00 €



## Les plateaux salés

### Coffret de 24 wraps :

Saumon fumé chèvre ciboulette,  
Thon moutarde à l'ancienne,  
Poulet tikka massala,  
Tzatziki  
29,00 €



## Les plateaux salés

### Coffret charcutier :

[6/8 personnes] - jambon de pays, terrine de  
campagne, jambon blanc, chorizo, rosette  
26,50 €



### Coffret de 24 mini pains :

Clubs sandwiches façon César,  
Mini bruschettas légumes,  
Mini bagnettes rillettes de poisson aux légumes  
32,00 €

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison



### Coffret fromager :

[6/8 personnes] - Sélection de notre maître  
fromager - 5 sélections  
28,00 €

Supplément : petits pains naturels, céréales,  
graines (50g)  
0,60 € la pièce

Les tarifs sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison





## Les 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 €



## Les 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 €



# Notre démarche 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 :



**Une démarche locale engagée :** 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 et la qualité de nos produits.



**Un engagement écologique et solidaire :** 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.



**Une diversité responsable :** Nous proposons des menus variés incluant des options végétariennes et véganes (à la demande) pour répondre aux besoins de tous nos clients, tout en réduisant notre empreinte carbone.



**Vers une consommation responsable :** nous utilisons des emballages biodégradables et incitons nos clients à choisir des options de service qui minimisent les déchets, comme la vaisselle réutilisable.

# 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 intervenants 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.**

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





**Parc 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/>**

**Suivez nos actualités sur LinkedIn**

