



**CHAUDDEVANT**

(de nos cuisines à votre table)

PLATEAUX  
REPAS

BUFFETS

COCKTAILS

2

1  
MARSEILLE

0

2



**Chaud Devant** est le partenaire privilégié des instants gourmands au bureau, à Marseille et à Paris. Depuis 1994, Chaud Devant est votre prestataire fiable et disponible pour la réussite des événements au sein de votre entreprise.

Pour un déjeuner sain et équilibré au bureau. Nous vous proposons un large choix de repas qui répondent à vos besoins. Nos plateaux repas ont été réalisés en collaboration avec un nutritionniste et se composent d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert. Les mets sont présentés dans un plateau repas unique et spécialement étudié pour l'hygiène et le transport.

**Qualité, fraîcheur, personnalisation, réactivité...** Avec une gamme de 20 plateaux repas, Chaud Devant vous permet de poursuivre sereinement vos réunions, tout en déjeunant équilibré. Votre commande est préparée le matin même, et livrée sur votre lieu de travail, à l'heure qui vous convient. Nos produits se veulent haut de gamme, c'est pourquoi, les plateaux repas de la gamme Business Class et Business Prestige, s'accompagnent de couverts en inox, d'une serviette, d'un petit pain de campagne, d'une ménagère astucieuse pour sel et poivre, ainsi que d'un véritable verre.

**Votre partenaire événementiel Chaud Devant** vous offre une prestation de cocktails et buffets sur mesure. Un large choix de plats et pièces cocktails est disponible pour vos rencontres professionnelles. Nous pouvons aussi organiser vos petits déjeuners d'affaires ainsi que vos pauses café entre deux réunions.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande.
2. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.
3. Les prix de ce catalogue sont indiqués en hors taxe. Le taux de 7% est appliqué sur les produits alimentaires, boissons sans alcool et forfaits de livraison et au taux de 19,6% sur les boissons alcoolisées.
4. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur. Toute commande annulée le jour de la livraison sera facturée intégralement. Les prix peuvent être modifiés sans préavis. Les factures sont payables à réception de la marchandise. Pour un règlement en fin de mois, contactez nos hôtesse de vente. Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées.
5. Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Le client n'est en droit d'annuler sa commande ou de refuser les produits commandés que dans le cas où le retard par rapport à l'horaire prévu dépasse une heure. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à Chaud Devant en cas d'informations erronées communiquées par le client, en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillages notoire, manifestations, grèves, incidents climatiques.
6. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.
7. Chaud Devant se réserve le droit de modifier la composition des plateaux repas en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits. Pour préserver toutes les saveurs de nos produits, nous vous recommandons de les conserver dans un endroit sec et frais et de les consommer le jour de la livraison.
8. Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.
9. Les photos de ce catalogue ne sont pas contractuelles.
10. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools avec modération.

# COMMANDE

Passez vos commandes la veille pour le lendemain.  
Possibilité de commander le jour même.

## EN LIGNE

[www.chaud-devant.com](http://www.chaud-devant.com)

## PAR TÉLÉPHONE

**0810 011 300** (coût d'un appel local)

disponible du lundi au vendredi de 9h à 18h

## PAR EMAIL

[commande@chaud-devant.com](mailto:commande@chaud-devant.com)

## LIVRAISON

1 > Je passe ma commande

2 > Chaud Devant prépare ma commande

3 > Le livreur Chaud Devant me livre

Arrondissements de 1 à 10 > Forfait de livraison 8,50 €HT

Arrondissements de 11 à 16 > Forfait de livraison 14,50 €HT

Autres zones, Marseille périphérie, nous consulter

## PRISE DE COMMANDE ET LIVRAISON

> Du lundi au vendredi de 9h à 18h

> Livraisons assurées 7 jours sur 7

## RÈGLEMENT

> En compte (sur demande)

> En carte bleue

> En chèque

> En titre restaurant

> En espèces



# L'OFFRE CHAUD DEVANT



## LES PLATEAUX REPAS PETITS PRIX

Pour un déjeuner sur le pouce, avec un vrai repas complet et équilibré. 3 plateaux au choix.

14€HT  
50



## LES PLATEAUX REPAS CHIC PLANET

Pour un respect total de la nature, les plateaux chic planet sont 100% recyclables. 5 plateaux au choix :  
5 plateaux + 3 plateaux de saison proposés chaque mois sur notre site [www.chaud-devant.com](http://www.chaud-devant.com)

à partir de  
17€HT



## LES PLATEAUX REPAS BUSINESS CLASS & BUSINESS PRESTIGE

Un plateau élégant, avec verre en verre & couverts inox  
6 plateaux au choix. + 3 plateaux de saison proposés chaque mois sur notre site Internet [www.chaud-devant.com](http://www.chaud-devant.com)

à partir de  
21€HT



## LES MENUS CHAUDS

Chaque menu est livré dans son sac individuel, avec set de table, verre & couverts.

Composez votre menu avec un large choix d'entrées et de desserts.

à partir de  
16€HT

VIANDE

à partir de  
19€HT

POISSON

Et aussi... BUFFETS, COCKTAILS...

## SUR MESURE

Un buffet à organiser après une réunion? Des plateaux repas pour les participants d'un colloque?

Sur plusieurs jours? Pour des centaines de personnes? Chaud devant s'occupe de tout !

Contactez Dany Agnès > [dany@chaud-devant.com](mailto:dany@chaud-devant.com) Tél. 06 13 811 452

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE 0810 011 300  
COMMANDE EN LIGNE [WWW.CHAUD-DEVANT.COM](http://WWW.CHAUD-DEVANT.COM)

MENUS SALADE .....	6
LES PLATEAUX REPAS PETITS PRIX.....	7
LES PLATEAUX REPAS CHIC PLANET .....	8 / 13
Végétarien - Poulet au citron - Chiffonnade de boeuf - Emincé de porc Filet de poisson en crumble	
LES PLATEAUX REPAS BUSINESS CLASS.....	14 / 17
Poulet grillé - Fondant de boeuf - Pavé de saumon	
LES PLATEAUX REPAS BUSINESS PRESTIGE.....	18 / 19
Agneau au thym - Filet de bar	
LES MENUS CHAUDS .....	20 / 25
Viande - Poisson	
LES BUFFETS.....	26 / 27
Tradition - Campagnard - Gourmand	
LES COCKTAILS SALÉS .....	28 / 31
Tradition - Prestige - Rive Gauche - Pain Surprise Feuilletés salés - Chouquettes - Mini sandwiches	
LES COCKTAILS SUCRÉS .....	32 / 35
Tradition - Prestige - Chouquettes - Macarons - Sensation chocolat	
LES PETITS DÉJ & PAUSES CAFÉ .....	36 / 37
Convivial - Direction	
BOISSONS & VINS & CHAMPAGNES.....	38 / 39



# LES MENUS SALADES



## SALADE DE RIZ

Riz, thon, emmental, tomates, haricots verts, olives noires

**Fromage** > Camembert

**Dessert** > au choix, salade de fruits

ou Choco trésor (Chouquettes garnies chocolat noisette)

15 €HT



## SALADE DE PÂTES

Torsades tricolores, crevettes marinées à l'aneth, poivrons rouges et jaunes marinés, olives noires, vinaigrette à l'aneth

**Fromage** > Camembert

**Dessert** > au choix, salade de fruits ou Choco trésor (Chouquettes garnies chocolat noisette)

15 €HT



## SALADE FAÇON ANTIPASTI

Flan de courgettes au safran, oeuf poché sur un mesclun, artichauts et aubergines grillés, tomates séchées, poivrons rouges et jaunes marinés, copeaux de parmesan, pignons, vinaigrette au basilic.

**Fromage** > Camembert

**Dessert** > au choix, salade de fruits ou Choco trésor (Chouquettes garnies chocolat noisette)

16 €HT

# LES PLATEAUX PETITS PRIX

Un déjeuner sur le pouce, mais avec un vrai repas équilibré, à un prix tout doux.



## AIGUILLETTE DE POULET

**Entrée** > Salade Sicilienne aux queues de crevettes

**Plat** > Aguillettes de poulet marinées au citron & huile d'olive, penne Valentina aux légumes & olives noires

**Fromage** > Camembert

**Dessert** > Accapulco (biscuit ananas/framboise)

14,50 € HT



## CRUMBLE DE POISSON

**Entrée** > Penne Valentina aux légumes & olives noires

**Plat** > Filet de poisson blanc en crumble, Wok de légumes

**Fromage** > Camembert

**Dessert** > Accapulco (biscuit ananas/framboise)

14,50 € HT



## RÔTI DE BOEUF

**Entrée** > Salade coleslaw

**Plat** > Rôti de bœuf, sauce au poivre légumes croquants, blinis de pommes de terre

**Fromage** > Camembert

**Dessert** > Accapulco (biscuit ananas/framboise)

14,50 € HT

# LES PLATEAUX REPAS "CHIC PLANET" DU MOIS

Chaque mois, nous élaborons des plateaux repas éphémères qui tiennent compte des fruits et légumes de saison en plus du respect total de la nature pour leur conditionnement.



à partir de  
**17€HT**

Pour connaître  
nos Plateaux du mois :  
Une newsletter vous sera  
envoyée chaque mois  
Ou rdv sur notre site  
[www.chaud-devant.com](http://www.chaud-devant.com)



# LES PLATEAUX REPAS "CHIC PLANET"

## VÉGÉTARIEN

Entrée > Taboulé à l'orientale, mesclun & tomates cerise

Plat > Blinis de pommes de terre, oeuf poché, haricots verts, ratatouille & flan de courgettes

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Mœlleux abricot

+ 1 pain craquant et fariné

17 €HT



*Le Conseil du Sommelier*

CÔTEAUX D'AIX VIGNELAURE  
ROSÉ

Plateaux repas Chic Planet livrés froid / A consommer froid /  
Coffret, assiettes et couvercles 100% biodégradables /  
Verre en plastique 100% recyclable /  
Couverts en plastique 100% recyclables.



# LES PLATEAUX REPAS "CHIC PLANET"

## POULET AU CITRON

Entrée > Salade coleslaw

Plat > Aiguillettes de poulet au citron, légumes croquants

Blinis de pommes de terre

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Choco trésor : chouquettes garnies au chocolat

+ 1 pain craquant et fariné

18€HT



16€HT

*Le Conseil du Sommelier*

CÔTEAUX D'AIX VIGNELAURE  
ROSÉ

commande  
possible  
jourj

dimanche  
& jours  
fériés

# LES PLATEAUX REPAS "CHIC PLANET"

## CHIFFONNADE DE BOEUF

Entrée > Mesclun à l'œuf poché, croûtons & tomates séchées

Plat > Chiffonnade de boeuf, sauce poivre, blinis de pommes de terre, haricots verts

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Accapulco

+ 1 pain craquant et fariné

19€HT



16€HT

*Le Conseil du Sommelier*

CÔTEAUX D'AIX VIGNELAURE  
ROUGE

Plateaux repas Chic Planet livrés froid / A consommer froid /  
Coffret, assiettes et couvercles 100% biodégradables /  
Verre en plastique 100% recyclable /  
Couverts en plastique 100% recyclables.

commande  
possible  
jourj

dimanche  
& jours  
fériés

# LES PLATEAUX REPAS "CHIC PLANET"

## EMINCÉ DE PORC

Entrée > Assiette de charcuterie, pâté en croûte, rosette, jambon sec, cornichons

Plat > Emincé de porc aux fines herbes, sauce moutarde,

Gratin de pommes de terre, Wok de légumes

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Sablé chocolat caramel

+ 1 pain craquant et fariné

19€HT



Photo non contractuelle



18€HT

*Le Conseil du Sommelier*

CÔTES DE PROVENCE GALOUPET  
ROUGE

commande  
possible  
jourj

dimanche  
& jours  
fériés

# LES PLATEAUX REPAS "CHIC PLANET"

## FILET DE POISSON EN CRUMBLE

Entrée > Salade Sicilienne aux queues de crevettes

Plat > Filet de poisson blanc en crumble, riz sauvage

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Carré citron

+ 1 pain craquant et fariné

20€HT



18€HT

*Le Conseil du Sommelier*

CÔTES DE PROVENCE GALOUPET  
BLANC

Plateaux repas Chic Planet livrés froid / A consommer froid /  
Coffret, assiettes et couvercles 100% biodégradables /  
Verre en plastique 100% recyclable /  
Couverts en plastique 100% recyclables.

commande  
possible  
jourj

dimanche  
& jours  
fériés

# LES PLATEAUX "BUSINESS CLASS"



21€HT

## POULET GRILLÉ

Entrée > Mesclun aux copeaux de Parmesan

Plat > Filet de poulet grillé, Penne Valentina aux légumes  
& olives noires

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Chouquettes à la crème de vanille

+ 1 pain craquant et fariné



*Le Conseil du Sommelier*

CÔTES DE PROVENCE GALOUPET  
ROSÉ

## FONDANT DE BOEUF

Entrée > Mesclun à l'œuf poché,  
croûtons & tomates cerises

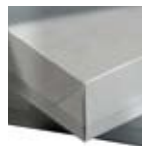
Plat > Fondant de bœuf, sauce au poivre,  
gratin de pommes de terre, haricots verts

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Mi-cuit chocolat, cœur coulant  
+ 1 pain craquant et fariné

22€HT

Plateau livré froid / A consommer froid /  
Coffret, assiettes et couvercles 100% recyclables /  
Verre en verre 100% recyclable /  
Couverts en inox 100% recyclables /



Ce plateau

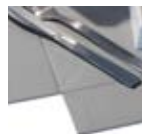
est aussi élégant

que pratique,

grâce à ses rebords

astucieusement

aimantés.



class  
B

commande  
possible  
jour j



18€HT

*Le Conseil du Sommelier*

CÔTES DE PROVENCE GALOUPET  
ROUGE

# LES PLATEAUX "BUSINESS CLASS"



25€HT

## PAVÉ DE SAUMON

**Entrée** > Salade sicilienne aux queues de crevettes  
& tomates cerises

**Plat** > Pavé de saumon aux épices douces,  
Wok de légumes & polenta aux petits légumes

**Fromage** > Sélection du jour

**Dessert** > Tarte abricot  
+ 1 pain craquant et fariné



*Le Conseil du Sommelier*

CÔTES DE PROVENCE GALOUPET  
BLANC

# LES PLATEAUX "BUSINESS CLASS" DU MOIS

Chaque mois, nous élaborons  
des plateaux repas éphémères  
qui tiennent compte des fruits  
et légumes de saison.  
De 21€HT à 25€HT selon plateau.

class  
B



à partir de  
21€HT

Pour connaître  
nos Plateaux du mois :  
Une newsletter  
vous sera envoyée  
chaque mois  
ou rdv sur notre site  
[www.chaud-devant.com](http://www.chaud-devant.com)

# LES PLATEAUX BUSINESS PRESTIGE



26€HT

## AGNEAU AU THYM

Entrée > Mesclun au chèvre & miel  
Chèvre sur croûtons, sauce basilic

Plat > Emincé d'agneau et son jus au thym  
Flan aux champignons & haricots verts

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Sablé chocolat caramel

+ 1 pain craquant et fariné



19€HT

*Le Conseil du Sommelier*

CÔTES DE PROVENCE BANDOL  
DOMAINE GARENNE ROUGE

## FILET DE BAR

Entrée > Flan de courgettes au safran

Plat > Filet de bar, sauce vierge,  
Ratatouille & polenta aux petits légumes

Fromage > Sélection du jour

Dessert > Carré citron

+ 1 pain craquant et fariné

26€HT

Plateau livré froid / A consommer froid /  
Coffret, assiettes et couvercles 100% recyclables /  
Verre en verre 100% recyclable /  
Couverts en inox 100% recyclables /



Ce plateau

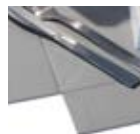
est aussi élégant

que pratique,

grâce à ses rebords

astucieusement

aimantés.



19€HT

*Le Conseil du Sommelier*

CASSIS FERME BLANCHE  
BLANC



# LES MENUS CHAUDS

Une formule de menus livrés chauds, pratique et efficace

Un choix de 13 menus élaborés par nos chefs.

Chaque menu est livré dans un sac individuel avec un set de table,  
verre + couverts + serviette + sel / poivre.

1. Composez votre menu en choisissant l'entrée et le dessert dans le large choix proposé.
2. Le plat est livré chaud dans son sac isotherme.



# ENTRÉES & DESSERTS

## Entrées >

- Salade Coleslaw
- Taboulé à l'orientale
- Penne au basilic
- Flan de courgettes au safran  
sur son mesclun
- Flan aux champignons sur son mesclun
- Mesclun aux copeaux de parmesan
- Mesclun à l'œuf poché  
croûtons et tomates séchées
- Toasts de chèvre frais au miel  
et son mesclun
- Mesclun au saumon
- Salade sicilienne aux queues de crevettes
- Assortiment de charcuterie  
Jambon cru, rosette, pâté en croute lunch,  
cornichons, micro beurre

## Desserts >

- Fromage du jour
- Salade de fruits
- Chouquettes à la crème de vanille
- Choco trésor  
Chouquettes garnies chocolat noisette
- Tarte pâtissière aux pommes
- Biscuit moelleux coeur abricot
- Acapulco  
Moelleux ananas framboise
- Carré citron  
sur son sablé
- Sablé chocolat caramel
- Mi-cuit coeur coulant chocolat
- Tarte abricot



# LES MENUS CHAUDS >

16€HT



## CUISSÉ DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE

gratin dauphinois et haricots verts  
**entrée & dessert** au choix page 21

18€HT



## LASAGNE VÉGÉTARIENNE

aux légumes du soleil  
**entrée & dessert** au choix page 21

16€HT



## SUPRÊME DE POULET MARINÉ AU CITRON

riz Basmati et haricots verts  
**entrée & dessert** au choix page 21

20€HT



## SUPRÊME DE POULET SAUCE AUX MORILLES

gratin dauphinois et haricots verts  
**entrée & dessert** au choix page 21

# LES VIANDES

## POULET TIKKA

sauce d'inspiration indienne,  
douce et légèrement relevée

Riz Basmati

**entrée & dessert** au choix page 21



19€HT

## POULET TERIYAKI

sauce d'inspiration japonaise, riz Basmati

**entrée & dessert** au choix page 21

19€HT



21€HT

## CONFIT DE CANARD D'ANTAN

Gratin Dauphinois & haricots verts

**entrée & dessert** au choix page 21



24€HT

## SOURIS D'AGNEAU CONFITE

à la fleur de thym

gratin dauphinois et haricots verts

**entrée & dessert** au choix page 21

# LES MENUS CHAUDS >

19€HT

## DOS DE COLIN ET SA BISQUE AUX ÉCREVISSES

riz Basmati

**entrée & dessert** au choix page 21



19€HT

## DOS DE CABILLAUD

sauce au citron, riz Basmati

**entrée & dessert** au choix page 21

21€HT

## ORIGAMI DE CABILLAUD AUX SAINT JACQUES & ÉCREVISSES

sauce au porto,

riz Basmati aux petits légumes

**entrée & dessert** au choix page 21



# LES POISSONS



19€HT

## CURRY DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES

petits légumes & riz Basmati  
**entrée & dessert** au choix page 21

## PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI

sauce d'inspiration japonaise  
riz Basmati, sauce teriyaki  
**entrée & dessert** au choix page 21

21€HT



# LES BUFFETS

Installation et matériel à usage

17€HT  
par pers.

## LE BUFFET ÉQUILIBRE

### ENTRÉES

- > Penne Valentina
- > Salade coleslaw

### PLATS

- > Aiguillettes de poulet mariné au citron
- > Filet de poisson en crumble

### ACCOMPAGNEMENTS

- > Riz
- > Wok de légumes

### PLATEAU DE FROMAGES

- > Sélection du jour

### DESSERT

- > Accapulco

+ 2 pains craquants & farinés

20€HT  
par pers.

## LE BUFFET TRADITION

### ENTRÉES

- > Antipasti de légumes sur blinis
- > Penne Valentina

### PLATS

- > Rôti de bœuf
- > Émincé de porc

### ACCOMPAGNEMENTS

- > Gratin de pommes de terre  
& haricots verts

### PLATEAU DE FROMAGES

- > Sélection du jour

### DESSERT

- > Sablé chocolat caramel

+ 2 pains craquants & farinés



unique offerts / livraison offerte

25€HT  
par pers.

## LE BUFFET GOURMAND

### ENTRÉES

- > Antipasti de légumes sur blinis
- > Flan de courgettes

### PLATS

- > Rôti de bœuf
- > Agneau au thym

### ACCOMPAGNEMENTS

- > Gratin de pommes de terre  
& haricots verts

### PLATEAU DE FROMAGES

- > Sélection du jour

### DESSERT

- > Chocotrésor

+ 2 pains craquants & farinés

## LE BUFFET DU MOIS

Chaque mois, le nouveau buffet  
vous est présenté dans notre Newsletter.  
(Inscription par email à [commande@chaud-devant.com](mailto:commande@chaud-devant.com))  
ou rendez-vous sur [www.chaud-devant.com](http://www.chaud-devant.com))



# LES COCKTAILS SALÉS

## TRADITION SALÉ 54 PIÈCES

- Pain aux céréales, confit de figues, foie gras & abricot sec
- Blinis, crème de raifort, anchois frais
- Cake à la pêche, chutney & magret fumé
- Pain noir, guacamole, crevette marinée, épices mexicaines
- Pain nordique, moelleux de crabe & citron
- Blinis au pavot, crème citronnée, saumon fumé aux épices
- Pain noir, volaille marinée au curry, raisin sec
- Pain noir, Roquefort, chips de lard
- Pain à la tomate, chèvre, brocolis & tomate confite



42€HT

## PRESTIGE SALÉ 54 PIÈCES

- Pain d'épices, crème de roquefort & mini poire
- Pain d'épices, chutney de mangue & palet de foie gras
- Croquant de choux verts au saumon
- Blinis crème citronnée, œufs de saumon & concombre
- Cake aux olives, chèvre et tomate confite
- Pain noir, artichaut, gambas à l'huile de truffes
- Cake aux oignons, à la pintade & aux fruits secs
- Pain nordique au crabe & citron confit
- Pain noir au confit de tomate & involtini

50€HT



\*Livraison offerte à partir de 150€ HT de commande, hors week-end et jours fériés.



# LES COCKTAILS SALÉS

## RIVE GAUCHE 47 PIÈCES

- Pain nordique, tapenade d'aubergines, tomate marinée
- Cupcake cacao, foie gras, poivre
- Lingot au bleu, poivrons, paprika
- Pain noir, mascarpone, saumon, raifort façon wasabi
- Fondant de potiron, crème de noisettes, bresaola
- Polenta au melon, jambon, graines de pavot
- Pain tomate, guacamole, maki chèvre saumon
- Cupcake carotte orange

52€HT



# LE PAIN SURPRISE

## LE MARGUERITE 64 PIÈCES

- Rosette, cornichons
- Mimolette, noix
- Boeuf fumé, confit d'oignons
- Saumon fumé, ciboulette

50€HT



# LES COCKTAILS SALÉS, FEUILLETÉS,

40€HT

## MINI-SANDWICHS COCKTAIL 24 PIÈCES

- Saumon fumé sur pain de mie nature
- Thon, caviar d'aubergine sur pain de mie au son
- Poulet, tomates confites sur pain de mie au blé



25€HT

## FEUILLETÉS 50 PIÈCES

- Allumettes au fromage
- Mini pizzas
- Feuilletés au jambon
- Feuilletés au fromage



# CHOUQUETTES, MINI SANDWICHES

15 €HT

CHOUQUETTES FROMAGE 24 PIÈCES

- Chouquettes garnies emmental



# LES COCKTAILS SUCRÉS

## TRADITION SUCRÉ 48 PIÈCES

- Almondine, dôme citron et zeste de citron confit
- Lingot chocolat vanille
- Eclair au chocolat
- Almondine, gelée de fruits rouges et framboise
- Tartelette amandine à l'abricot
- Financier à la noix de coco, dôme passion et mangue
- Sablé au chocolat, ganache chocolat et amande
- Carré pistache et framboise

42€HT



## SAINT-GERMAIN 49 PIÈCES

- Mini lingot mangue passion coco
- Pim's chocolat-framboise
- Caroline myrtille-violette
- Club nougat-turrón
- Lingot chocolat-praline
- Baby cup cake marron-cassis
- Calisson amande
- Carré brillant chocolat

52€HT



## PRESTIGE SUCRÉ 48 PIÈCES

50€HT

- Lingot au marron glacé
- Petit sablé, dôme framboise, copeau de chocolat noir
- Almondine pistache, purée de griottes, cerise semi-confite
- Petit gâteau au chocolat, ganache caramel et macaron au chocolat
- Cheesecakes aux cranberries
- Eclair pistache
- Coupelle au chocolat et fruits rouges
- Carré au chocolat, sauce chocolat et gingembre

# LES COCKTAILS SUCRÉS



16 €HT

## LES CHOUQUETTES 24 PIÈCES

Chouquettes garnies :

- Chocolat noisette ou
- Crème de vanille

16 €HT

## LES MARARONS 24 PIÈCES

- Chocolat
- Café
- Vanille
- Framboise
- Pistache
- Citron





40€HT

## SENSATION CHOCOLAT 40 PIÈCES

- Mini-choux chocolat-orange
- Carrés craquants chocolat-menthe
- Lingots craquants chocolat-framboise
- Moelleux au chocolat, caramel, noix de pécan
- Sablés chocolat, crème chocolat
- Moelleux au chocolat, gianduja, fruits secs

# LES PETITS DÉJEUNERS

Installation et matériel à usage

## LE CONVIVIAL

- 3 Mini viennoiseries
- Boissons chaudes :  
Café, thé, chocolat  
(livrés en thermo)
- Boissons fraîches :  
Eau de source plate & pétillante  
et jus de fruits assortis  
(1 bouteille pour 5 personnes)

10€  
HT  
50  
par pers.

## LE DIRECTION

- 3 Mini viennoiseries
- Boissons chaudes :  
Café, thé, chocolat  
livrées avec machine expresso  
à dosettes 1 dosette / pers  
Dosette supplémentaire 1.00€HT
- Boissons fraîches :  
Eau de source plate & pétillante  
et jus de fruits assortis  
1 bouteille pour 5 pers.

12€  
HT  
50  
par pers.

mini  
10  
pers.

commande  
possible  
jour j-1

\*Livraison offerte à partir de 150€ HT de commande, hors week-end et jours fériés.

# LES PAUSES CAFÉ

unique offerts / livraison offerte

## LA CONVIVIALE

- Assortiment de 5 mignardises et 6 chouquettes
- Boissons chaudes :  
Café, thé, chocolat  
(livrés en thermo)
- Boissons fraîches :  
Eau de source plate & pétillante  
et jus de fruits assortis  
(1 bouteille pour 5 personnes)

12 €HT  
par pers.

## LA DIRECTION

- 3 Mini viennoiseries
- Boissons chaudes :  
Café, thé, chocolat  
livrées avec machine expresso  
à dosettes 1 dosette / pers  
Dosette supplémentaire 1.00€HT
- Boissons fraîches :  
Eau de source plate & pétillante  
et jus de fruits assortis  
1 bouteille pour 5 pers.

16 €HT  
par pers.

dimanche  
& jours  
fériés

mini  
10  
pers.

commande  
possible  
jour j-1



# LES BOISSONS

## LES INDIVIDUELLES

- Cristalline 33cl ..... 1 €HT
- Evian 50cl ..... 1,50 €HT
- San Pellegrino 50cl ..... 2 €HT
- Bière Heineken 33cl (canette) ..... 3 €HT

## LES EAUX DE SOURCES

- Cristalline Plate 1,5L ..... 1,50 €HT
- Cristalline Pétillante 1,5L ..... 1,50 €HT

## LES EAUX MINÉRALES

- Evian 1L ..... 3 €HT
- Badoit 1L ..... 3,50 €HT

## LES SODAS

- Coca Cola Zero 1,5L ..... 4 €HT
- Coca Cola 1,5L ..... 4 €HT

## LES JUS DE FRUITS

- Jus d'orange 1L ..... 3,50 €HT
- Jus d'ananas 1L ..... 3,50 €HT
- Jus de pomme 1L ..... 3,50 €HT

## LES VINS AOC / 75CL

- Côteaux d'Aix / Domaine Vignelaure (rouge & rosé) ..... 16 €HT
- Côtes de Provence / Château du Galoupet / Cru classé (rouge, rosé & blanc) ..... 18 €HT
- Bandol / Domaine de la Garenne (rouge & rosé) ..... 19 €HT
- Cassis / Domaine de la ferme blanche (blanc) ..... 19 €HT

## LES CHAMPAGNES / 75CL

- De Venoge / Brut Select / Cordon Bleu ..... 27 €HT
- Charles Heidsick / Réserve Particulière ..... 34 €HT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools avec modération.

[www.chaud-devant.com](http://www.chaud-devant.com)

0810 011 300



**CHAUDDEVANT**

(de nos cuisines à votre table)