

PLATEAUX REPAS COCKTAILS BUFFETS

avec la participation
de la chef étoilée

Reine Sammut



COMMANDEZ

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

EN LIGNE

www.chaud-devant.com

PAR TÉLÉPHONE

0 810 011 300 (coût d'un appel local)
Disponible du lundi au vendredi de 9h à 18h30

PAR EMAIL

commande@chaud-devant-paris.com

PAR FAX

01 71 71 81 82

Frais de livraison

Montant Commande HT	≥150 €	< 150 €	< 60 €	Livraison > 17h, we et jours fériés
Paris	Gratuit	18 € HT	25 € HT	45 € HT
92 / 94	Gratuit	18 € HT	35 € HT	45 € HT
77 / 78 91 / 93 / 95	Gratuit	35 € HT	45 € HT	45 € HT



*«Nos produits ont pour vocation
d'apporter une solution de restauration
livrée en offrant la possibilité de déjeuner
équilibré, sans quitter votre lieu de travail»*

Chaud Devant, votre service en entreprise, vous propose une large gamme de prestations
Plateaux repas - buffets - cocktails
petits déjeuners...

**La restauration livrée en
entreprise !**

LE SERVICE + « 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 Fabien Sabaty
fabien@chaud-devant.com

COFFRETS ECRIN..... p 4
Campagne
Végétarien
Nordique

**PLATEAUX REPAS
PETITS PRIX** p5
Effiloché de saumon
Chiffonnade de boeuf
Aiguillettes de poulet au citron

**PLATEAUX REPAS
CHIC PLANET.....** p6
Végétarien
Filet de poulet grillé
Chiffonnade de boeuf
Dos de colin grillé

**PLATEAUX REPAS
BUSINESS CLASS.....** p 10
Fondant de boeuf
Rôti de porc à l'ancienne
Végétarien
Filet de tilapia
Pavé de saumon
Filet de canette
Suprême de pintade
Dos de cabillaud

BUFFETS p 20
Tradition
Terre & Mer
Gourmand

COCKTAILS p 22
Pièces salées
Pièces sucrées
Les formules

PETITS DÉJEUNERS p 31
Petits déjeuners & pauses café

BOISSONS p 32
Softs
Vins & champagnes

SOMMAIRE



LES COFFRETS ÉCRIN

Une petite pause croquante et gourmande dans un coffret ludique, pour un déjeuner complet et équilibré.



€
15,90 HT

L'ECRIN VÉGÉTARIEN Jour J-1

- Salade de pâtes au pesto
 - Flan de courgettes au safran
 - Rostini de légumes, tartare de courgettes
 - Haricots verts
 - Brochettes de fruits de saison
 - Chouquettes à la crème
- + 1 pain craquant et fariné



€
17,90 HT

L'ECRIN CAMPAGNE Jour J

- Mesclun à l'œuf poché *Croûtons, tomates cerise*
 - Trio de tartinettes de pain de campagne
Jambon cru, beurre salé, cornichons
Saumon fumé, crème de ciboulette
Légumes marinés au pesto
 - Brochettes de fruits de saison
 - Choco trésor
- + 1 pain craquant et fariné



€
19,90 HT

L'ECRIN NORDIQUE Jour J-1

- Œuf poché et son caviar d'aubergines
 - Voile de saumon fumé, crevettes, serpentins de courgette à l'huile de noix
 - Brochettes de fruits de saison
 - Choco trésor
- + 1 pain craquant et fariné

LES PLATEAUX REPAS PETITS PRIX

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

EFFILOCHÉ DE SAUMON

- ENTRÉE Salade de pâtes au basilic et olives noires
PLAT Effiloché de saumon *Sauce teriyaki*
ACCOMPAGNEMENT Wok de légumes
FROMAGE Camembert
DESSERT Gourmand aux pêches
- + 1 pain craquant et fariné

€
13,80 HT

CHIFFONNADE DE BOEUF

- ENTRÉE Mesclun aux copeaux de parmesan
PLAT Chiffonnade de bœuf *Sauce au poivre*
ACCOMPAGNEMENT Rostini de légumes et râpé de pommes de terre
FROMAGE Camembert
DESSERT Gourmand aux pêches
- + 1 pain craquant et fariné

€
13,80 HT

AIGUILLETES DE POULET AU CITRON

- ENTRÉE Mesclun à l'effiloché de saumon
PLAT Aiguillettes de poulet mariné au citron
ACCOMPAGNEMENT Penne Valentina
FROMAGE Camembert
DESSERT Gourmand aux pêches
- + 1 pain craquant et fariné

€
13,80 HT

COMMANDE
POSSIBLE
"JOUR" J



- Livré froid, à consommer froid
- Plateau compartimenté
- Couverts en plastique façon inox
- Verre à pied en plastique

LES PLATEAUX REPAS CHIC PLANET



16€ HT

VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Salade de pâtes au basilic & olives noires

PLAT

Carnaval de légumes

Flan de courgettes au safran, rostini de légumes, haricots verts, petits cocos blancs aux tomates aromatisées

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Chouquettes à la crème de vanille

+ 1 pain craquant et fariné

+ 1 Gavotte au chocolat pour le café



17€ HT

FILET DE POULET GRILLÉ

ENTRÉE

Flan de courgettes au safran
sur son mesclun

PLAT

Filet de poulet grillé
Sauce chermoula

ACCOMPAGNEMENT

Rostini de légumes et haricots verts

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Tarte pâtissière aux pommes

+ 1 pain craquant et fariné

+ 1 Gavotte au chocolat pour le café

LE PLATEAU CHIC PLANET

Pour un respect total de la nature, Chaud Devant vous propose cette gamme de plateaux repas Chic Planet :

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% biodégradables
- Verre en en plastique 100% recyclable
- Couverts en en plastique façon inox 100% recyclable

Boissons page 32

LE PLATEAU CHIC PLANET

Pour un respect total de la nature, Chaud Devant vous propose cette gamme de plateaux repas Chic Planet :

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% biodégradables
- Verre en en plastique 100% recyclable
- Couverts en en plastique façon inox 100% recyclable

Boissons page 32

LES PLATEAUX REPAS CHIC PLANET



18 € HT

COMMANDE
POSSIBLE
JOUR "J"

CHIFFONNADE DE BOEUF

ENTRÉE

Mesclun à l'œuf poché

Croûtons, tomates séchées, vinaigrette au basilic

PLAT

Chiffonnade de bœuf

Bœuf rôti finement tranché, sauce au poivre

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de pommes de terre et haricots verts

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Choco trésor

Chouquettes enrobées de chocolat, garnies de crème chocolat noisette

+ 1 pain craquant et fariné

+ 1 Gavotte au chocolat pour le café



19 € HT

COMMANDE
POSSIBLE
JOUR "J"

DOS DE COLIN GRILLÉ

ENTRÉE

Mesclun aux crevettes marinées

Vinaigrette aux agrumes

PLAT

Dos de colin grillé

Sauce béarnaise

ACCOMPAGNEMENT

Timbale de riz aux petits légumes

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Biscuit mœlleux cœur abricot

+ 1 pain craquant et fariné

+ 1 Gavotte au chocolat pour le café

LE PLATEAU CHIC PLANET

Pour un respect total de la nature, Chaud Devant vous propose cette gamme de plateaux repas Chic Planet :

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% biodégradables
- Verre en en plastique 100% recyclable
- Couverts en en plastique façon inox 100% recyclable

Boissons page 32

LE PLATEAU CHIC PLANET

Pour un respect total de la nature, Chaud Devant vous propose cette gamme de plateaux repas Chic Planet :

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% biodégradables
- Verre en en plastique 100% recyclable
- Couverts en plastique façon inox 100% recyclable

Boissons page 32

LES PLATEAUX REPAS BUSINESS CLASS



22,20 € HT

FONDANT DE BŒUF

ENTRÉE

Assiette de charcuteries

Pâté en croûte lunch, jambon cru, rosette, cornichons

PLAT

Fondant de bœuf

Sauce moutarde

ACCOMPAGNEMENT

Wok de légumes et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Carré citron

+ 1 pain craquant et fariné

+ 1 Gavotte au chocolat pour le café



22,90 € HT

RÔTI DE PORC À L'ANCIENNE

ENTRÉE

Flan de courgettes au safran

Sur son mesclun

PLAT

Rôti de porc à l'ancienne

Sauce moutarde

ACCOMPAGNEMENT

Wok de légumes et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Mi-cuit au chocolat cœur coulant

+ 1 pain craquant et fariné

+ 1 Gavotte au chocolat pour le café

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique, grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique, grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

LES PLATEAUX REPAS BUSINESS CLASS



23,70 € HT

VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Mesclun à l'effiloché de saumon

PLAT

Antipasti complet

Aubergines grillées, artichauts contadina, tomates séchées, poivrons marinés rouges et jaunes, flan de courgettes au safran, œuf poché, mesclun au copeaux de parmesan et pignons de pin

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Mi-cuit au chocolat cœur coulant

- + 1 pain craquant et fariné
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café



26,20 € HT

COMMANDE
POSSIBLE
JOUR "J"

FILET DE TILAPIA

ENTRÉE

Œuf poché sur son caviar d'aubergines

PLAT

Filet de tilapia à la mangue et au citron vert

ACCOMPAGNEMENT

Timbale de riz aux petits légumes

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Sablé aux pommes

sur son croustillant de spéculoos

- + 1 pain craquant et fariné
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique, grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique, grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

LES PLATEAUX REPAS BUSINESS CLASS



26,20 € HT

PAVÉ DE SAUMON

ENTRÉE

Mesclun aux crevettes marinées
Vinaigrette aux agrumes

PLAT

Pavé de saumon fondant
Sauce Teriyaki

ACCOMPAGNEMENT

Wok de légumes aux saveurs asiatiques

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Truffon au chocolat
Dessert meringué, fourré mousse chocolat

- + 1 pain craquant et fariné
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café



26,40 € HT

FILET DE CANETTE

ENTRÉE

Petits cocos blancs aux tomates aromatisées

PLAT

Filet de canette finement tranché
Sauce marmelade abricot

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de pommes de terre et poêlée de crosnes
Crosnes, pois gourmands, légumes verts

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Cheese Cake
Crumble à la cannelle, fromage frais, citron

- + 1 pain craquant et fariné
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique, grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique, grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

LES PLATEAUX REPAS BUSINESS CLASS



27,80 € HT

COMMANDE
POSSIBLE
JOUR "J"

SUPRÊME DE PINTADE

ENTRÉE

Petits cocos blancs aux tomates aromatisées

PLAT

Suprême de pintade snacké

Confit d'oignon

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de pommes de terre & poêlée de crosnes
Crosnes, pois gourmands, légumes verts

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Calisson

Biscuit au jus de mandarine, mousse aux amandes & orange

- + 1 pain craquant et fariné
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café



28,90 € HT

DOS DE CABILLAUD

ENTRÉE

Flan de courgettes au safran *Sur son mesclun*

PLAT

Dos de cabillaud au thym et basilic

Sauce vierge

ACCOMPAGNEMENT

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et haricots verts

FROMAGE

Sélection du jour

DESSERT

Délice craquant chocolat-framboise

- + 1 pain craquant et fariné
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique,
grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

LE PLATEAU BUSINESS CLASS

Un plateau aussi élégant que pratique,
grâce à des rebords astucieusement aimantés.

- Plateau livré froid, à consommer froid
- Coffret, assiettes, couvercles 100% recyclables
- Verre en verre 100% recyclable
- Couverts inox 100% recyclable
- Sel et poivre design

Boissons page 32

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE 0 810 011 300 ET EN LIGNE WWW.CHAUD-DEVANT.COM



Reine Sammut



La fée du Sud a posé ses mains sur les plateaux repas de Chaud Devant.

Chef étoilée, cuisinière provençale et méditerranéenne depuis plus de 35 ans dans un petit paradis au pied du Luberon*, Reine cuisine l'essentiel, les souvenirs de la famille et les meilleurs produits qu'elle glane ici ou là, chez les producteurs et les agriculteurs locaux mais aussi sur les marchés, de Barcelone à Genova.

Ainsi sont nés des rougets à la poutargue, des petites courgettes à la fleur farcie, une bouillabaisse d'asperges vertes, pommes de terre charlotte et œuf de caille, un risotto à la moelle d'artichaut, une épaule de lapin confite à l'huile d'olive ...

De grands produits, des cuissons et des assaisonnements justes, des plats inoubliables.

Pour Chaud Devant, Reine crée chaque mois trois plateaux repas et une palette de condiments, de vinaigrettes et de pestos qui donnent aux mets des saveurs inédites, dont elle a le secret.

La sauce chermoula vient envelopper l'agneau rosé, le crémeux de curry se marie parfaitement à la pintade, la crème fouettée à l'aneth devient indissociable du saumon mariné et la sauce vitello-tonato sur le pavé de veau vous emmène tout droit en Italie !

** Entre Luberon et Durance, entre Lourmarin et Cadenet, L'Auberge La Fenière. Sur la terrasse sous les voiles latines, dans le jardin sous les tentes caïdales pour la sieste dominicale d'après déjeuner, au frais sous le noyer du bout du champ, il fait bon s'y arrêter.
Auberge la Fenière, route de Lourmarin, 84160 Cadenet.
Tél : 04 90 68 11 79
www.reinesammut.com*



LES BUFFETS

Chaud Devant vous propose des buffets clé en main.

BUFFET TRADITION

ENTRÉES

Assiette de charcuteries

*Pâté en croûte lunch, jambon cru, rosette
Beurre, cornichons*

Salade de pâtes aux petits légumes

*Concombre, tomate, maïs
Fromage blanc à la ciboulette et menthe*

PLATS

Fondant de bœuf

*Filet de poulet rôti
Sauces d'accompagnement :
béarnaise et moutarde à l'ancienne*

ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de crosnes

Râpé de pommes de terre en galettes

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection du jour

DESSERT

Mi-cuit au chocolat cœur coulant

- + 2 pains croquants et farinés
par personne
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café

20 €
HT par personne
minimum 10
personnes

Nécessaire jetable inclus

Un large choix de produits gourmands pour réussir vos réceptions en toute sérénité !

BUFFET TERRE & MER

ENTRÉES

Flan de courgettes au safran

sur son mesclun

Salade de pâtes au pesto

PLATS

Fondant de bœuf

Dos de cabillaud

Sauces d'accompagnement : poivre et béarnaise

ACCOMPAGNEMENTS

Taboulé à l'orientale

Gratin de pommes de terre

Mesclun aux copeaux de parmesan

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection du jour

DESSERT

Choco trésor

*Chouquettes enrobées de chocolat et garnies de
crème chocolat noisette*

Mignardises

- + 2 pains croquants et farinés
par personne
- + 1 Gavotte au chocolat pour le café
par personne

25 €
HT par personne
minimum 10
personnes

LES SERVICES PLUS

Installation, décoration et service de buffets

Forfait 3 h. 125€ HT

Forfait 6 h. 250€ HT

BUFFET GOURMAND

ENTRÉES

Petits cocos blancs aux tomates aromatisées

Mesclun à l'effiloché de saumon

Vinaigrette aux agrumes

PLATS

Suprême de pintade snacké

Pavé de saumon aux épices douces

Sauces d'accompagnement : Teriyaki et sauce vierge

ACCOMPAGNEMENTS

Râpé de pommes de terre en galettes

Flan de courgettes au safran

Wok de légumes

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection du jour

DESSERT

Délice craquant chocolat-framboise

- + 2 pains croquants et farinés
par personne
- + 1 Gavotte pour le café
par personne

28 €
HT par personne
minimum 10
personnes

LES COCKTAILS

Pièces salées

CORBEILLE DE CRUDITÉS

Bâtonnets de carottes, concombres et radis blancs, tomates cerise accompagnés d'une sauce cocktail.

30€
HT

PAIN SURPRISE CLASSIQUE

50 pièces

- Saumon fumé
- Purée artichaut et tomates
- Mousse de canard au Porto
- Jambon blanc, mayonnaise

41€
HT

PAIN SURPRISE MARGUERITE

64 pièces

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

41€
HT

PAIN NORDIQUE

- Thon, anchoïade
- Jambon cru
- Saumon fumé
- Fromage, tomates rissolées

52€
HT

Photo ci-contre : pain surprise Marguerite

TRADITION

45€
HT

54 pièces

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



PRESTIGE

50€
HT

54 pièces

- Pain d'épices, crème de Roquefort, poire
- Pain d'épices, chutney de mangue, bloc foie gras
- Lingot saumon, épinards
- Blinis, crème citronnée, oeufs de truite, concombre
- Cake aux olives, chèvre et tomate
- Pain noir, artichaut, gambas
- Cake aux oignons, pintade, fruits secs
- Pain nordique, crabe, citron confit
- Pain noir, confit de poivron, involtini



LES COCKTAILS

Pièces salées

RIVE GAUCHE

47 pièces

- Carrés pain nordique, tapenade d'aubergines, tomate marinée
- Cupcakes cacao, foie gras, poivre
- Lingots au bleu, poivrons, paprika
- Pains noirs, mascarpone, saumon, raifort façon wasabi
- Fondants de potiron, crème de noisettes, bresaola, noisettes
- Polentas au melon, jambon, graines de pavot
- Pains tomate, guacamole, maki chèvre saumon
- Cupcakes carotte orange

55€
HT



PLATEAU VARENNE

54 pièces

- Sablés parmesan, roquette, tomate marinée
- Carrés de légumes façon tajine au citron
- Mini-burgers, chèvre, cramberries
- Eclairs au parmesan, tapenade d'asperges
- Pains noirs, tartare de saumon, œufs de truite
- Clubs de pain noir, betterave
- Clubs de pain nordique, Saint Jacques, aneth
- Cakes façon thaï, épinards, crevettes
- Carrés de pain noir, bloc foie gras, gelée de griottes

60€
HT

LES PIÈCES DU CHEF

48 pièces

- Blinis kiwi, jambon sec
- Blinis magret fumé, raisin doux
- Blinis crevette marinée, ananas
- Croustades de fondant de chèvre, raisin doux
- Brochettes de tomates cerises et mozzarella marinée au pesto
- Pommes de terre, caviar de poivrons

60€
HT

LES BROCHETTES

48 pièces

- Tomates-mozzarella au pistou
- Saumon fumé, abricot sec
- Magret de canard fumé, tomates séchées
- Crevettes marinées, ananas

60€
HT

CONVIVALITÉ

64 pièces

- **18 canapés** : Jambon-beurre sur pain de mie 6 céréales
Purée de poivrons rouges marinés
Fromage de chèvre sur pain de mie noir
Saumon fumé, crème de ciboulette sur blinis
- **10 mini sandwiches** : Jambon-moutarde sur pain nordique
Saumon fumé, fromage sur pain de mie noir
- **12 mini navettes** : Mousse de foie gras aux morilles
Purée de courgettes
- **16 mini brochettes** : Saumon fumé aneth, concombre
Crevettes, paprika, mozzarella

65€
HT

LES NAVETTES

96 pièces

- Rillettes de thon aux 3 poivres
- Tomates et artichauts
- Fromage ail et fines herbes

72€
HT





Pièces
cocktail Tradition

TRADITION

48 pièces

- Almondines, dôme citron, zeste de citron confit
- Lingots chocolat-vanille
- Eclairs au chocolat
- Almondines, gelée de fruits rouges et framboises
- Tartelettes, amandine-abricot
- Financiers noix de coco, dôme passion-mangue
- Sablés au chocolat-amande
- Carrés chics pistache-framboise

42 €
HT

CORBEILLE DE FRUITS

Corbeille de fruits frais de saison
Environ 20 personnes

30 €
HT

SENSATION CHOCOLAT

40 pièces

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

38 €
HT

LES COCKTAILS

Pièces sucrées

PETITS MÔLLEUX

64 pièces

- Larmes à l'orange
- Mœlleux poire-chocolat, noix de pécan
- Larmes cerise-Amarena
- Duos pomme-noix de pécan
- Pyramides coco
- Mœlleux ananas-framboise
- Mœlleux abricot-noisette
- Tandems pêches-noisette
- Pyramides framboise-pistache

44 €
HT



PRESTIGE

48 pièces

- Lingots au marron
- Petits sablés, dôme framboise, copeau de chocolat noir
- Almondine, pistache, purée de griottes, cerise semi-confite
- Petits gâteaux, chocolat-caramel
- Cheesecakes cranberries
- Eclairs pistache
- Coupelles chocolat-fruits rouges
- Carrés chocolat, sauce chocolat-gingembre

46 €
HT



LES COCKTAILS

Pièces sucrées



MINI MACARONS

72 pièces assorties

Chocolat, café, vanille, framboise, pistache, et citron

48€
HT



BABY CUP CAKES

48 pièces

- Baby cupcakes thé vert-citron
- Baby cupcakes Tiramisu
- Baby cupcakes chocolat-noisette
- Baby cupcakes vanille-framboise

50€
HT



LES VERRINES

36 pièces

- Façon Tiramisu, mascarpone et café
- Ganache, mousse et sauce chocolat
- Crumble et citron meringué
- Sabayon vanille, gelée framboise, pistache

58€
HT

SAINT-GERMAIN

49 pièces

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

60€
HT



LES BROCHETTES

48 pièces

Brochettes de fruits de saison

60€
HT



LES FORMULES COCKTAILS

DÉGUSTATION

- 12 pièces par personne :
8 pièces salées et 4 pièces sucrées

13 €
HT par personne
minimum 10
personnes

APÉRITIF

- 16 pièces par personne :
12 pièces salées et 4 pièces sucrées

17 €
HT par personne
minimum 10
personnes

DÉJEUNATOIRE

- 20 pièces par personne :
16 pièces salées et 4 pièces sucrées

21 €
HT par personne
minimum 10
personnes

RÉCEPTION

- 26 pièces par personne :
18 pièces salées et 8 pièces sucrées

25 €
HT par personne
minimum 10
personnes

LES PETITS DÉJEUNERS

CONVIVAL

- 3 Mini viennoiseries
Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
- Boissons chaudes : Thé, café, crème de lait
- Boissons fraîches : Pur jus d'orange et Evian

12 €
HT par personne
minimum 10
personnes

DIRECTION

- 3 Mini viennoiseries
Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
- Brochette 5 fruits
- Petit pain, mini madeleine, beurre, confiture, miel
- Boissons chaudes : Thé, café, crème de lait
- Boissons fraîches : Pur jus d'orange et Evian

16 €
HT par personne
minimum 10
personnes

LES PAUSES CAFÉ

CONVIVIALE

- Petits fours moelleux
- Salade de fruits frais
- Boissons chaudes : Thé, café, crème de lait
- Boissons fraîches : Pur jus d'orange et Evian

12 €
HT par personne
minimum 10
personnes

DIRECTION

- Petits fours moelleux
- Brochette 5 fruits
- Mini macarons
- Boissons chaudes : Thé, café, crème de lait
- Boissons fraîches : Pur jus d'orange et Evian

16 €
HT par personne
minimum 10
personnes

LES BOISSONS

LES SOFTS

Eaux Minérales	50cl	1L
• Evian	1.70€ HT	2.20€ HT
• Badoit	2.20€ HT	2.70€ HT

Eaux minérales <i>bouteille en verre</i>		
• Evian 75cl	4.00€ HT	
• Badoit 75cl	4.00€ HT	

Jus de fruits pur jus	1L
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas...	4.30€ HT

Sodas	1,5L
Pepsi Cola, Pepsi Max	3.00€ HT
Coca-Cola, Coca-Cola Light	4.50€ HT

LES VINS ROUGES

BORDELAIS	75cl
• Saint Estèphe AOC,	29.00€ HT

Les Pèlerins de Lafon-Rochet, Second vin du château Lafon-Rochet	
• Haut-Médoc AOC, L'Héritage de Chasse Spleen	26.00€ HT

• Saint Emilion Grand Cru AOC, Cadet de Larmande, Second vin du Château Larmande	25.00€ HT
--	------------------

• Pessac Léognan AOC, Château Tour Léognan, Second vin du Château Carbonnieux	20.00€ HT
---	------------------

• Côtes de Bourg AOC, Château de Barbe	12.00€ HT
---	------------------

CENTRE ET VALLÉE DE LA LOIRE	75cl
• Sancerre AOC, Les Châtaigniers	16.00€ HT
• Saumur AOC, Château Fouquet	12.00€ HT
Vin issu de raisins de l'agriculture biologique	
• Bourgueil AOC, Catherine & Pierre Breton «Trinch !»	10.00€ HT
Vin issu de raisins de l'agriculture biologique	

BOURGOGNE	75cl
• Chambolle-Musigny AOC, Dominique Laurent	45.00€ HT
• Irancy AOC, Simonnet-Febvre	15.00€ HT

LES VINS BLANCS	75cl
• Chablis 1er Cru AOC Laroche 1er Cru Fourchaume	31.00€ HT
• Petit Chablis AOC Olivier Savary	14.00€ HT
• Bourgogne Aligoté AOC Les Planchants	11.00€ HT
• Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AOC Château de l'Aulnaye	9.00€ HT

LES VINS ROSÉS	75cl
• Tavel AOC, Prieuré de Montézargues	14.00€ HT
• Côtes de Provence AOC, Côté Presqu'île, Minuty	10.00€ HT

LES CHAMPAGNES	75cl
• Moët & Chandon Brut Impérial	40.00€ HT
• Piper Heidsieck, Brut	33.00€ HT
• Nicolas Feuillatte Réserve Particulière, Brut	26.00€ HT
• Nicolas Feuillatte, Brut Rosé	30.00€ HT

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 5,5% est appliqué sur les produits alimentaires, boissons sans alcool et forfaits de livraison et le 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. Veuillez 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 1 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'évènements susceptibles d'empêcher une livraison: embouteillages notoires, 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.



CHAUDDEVANT

(de nos cuisines à votre table)