



TRAITEUR *de Peyrat*
D'ICI & D'AILLEURS



#LE CONCEPT

Conçue il y a 10 ans en Normandie pour faire découvrir une autre forme de restauration, notre entreprise s'est développée autour de valeurs fortes et de concepts novateurs.

NOUS PROPOSONS

une cuisine "maison" à la fois gourmande et raffinée qui concilie restauration rapide et service traiteur autour de circuits courts et de produits des plus naturels possibles.

NOUS PROUVONS

que l'on peut assurer une écoute attentive garantissant une offre sur-mesure adaptée aux goûts et au budget de chacun.

NOUS ASSOCIONS

une alimentation équilibrée à des recettes originales tout en assurant esthétique et simplicité dans nos présentations.

NOUS VALORISONS

les expertises locales, sommes soucieux de l'environnement et participons ainsi à l'attractivité de notre territoire.





#PETITS-DÉJEUNERS #PAUSES GOURMANDES



- ✦ Café et assortiments de thés bio
- ✦ Duo de mini-viennoiseries ou pâtisseries
- ✦ Jus de fruits frais pressés par nos soins
- ✦ Eau plate et pétillante

8,00 € HT

8,80 € TTC



En option :

- ✦ Brochette de fruits frais (+ 2,5 € ttc / pièce)
- ✦ Petit bagel ou "english muffin" salé (+ 3,5 € ttc / pièce)
Recette au choix

Détail de la prestation :

- ✦ Le service est compris pour une durée d'une heure jusqu' à 15 pers. Au-delà, frais de service additionnel : 32€ ttc / serveur / heure.
- ✦ Le nappage, la décoration et le nettoyage du buffet sont inclus. Nappage supplémentaire : 12 € ttc / table.





#PLATEAU REPAS #LUNCH BAGS

MENU MEETING

- ✦ Un velouté ou une salade composée (80 gr)
- ✦ Un sandwich haut de gamme (120 gr)
- ✦ Un dessert 60 gr ou 3 mini pièces sucrées
- ✦ Eau plate et pétillante

à partir de :

19, 50 € HT

21, 45 € TTC

MENU BUSINESS

- ✦ Un velouté, salade ou entrée du moment (100 gr)
- ✦ Un plat cuisiné du moment 200 gr
- ✦ Un dessert 60 gr ou 3 mini pièces sucrées
- ✦ Eau plate et pétillante

à partir de :

23, 50 € HT

25, 85 € TTC

Sur de jolis plateaux en bambou ou à balader grâce à nos sacs en toile de jute et coton bio, optez pour cette formule pratique et raffinée.

Livrés en coffret individuel ou servis en buffet.



Détail de la prestation :

- ✦ Tous nos plats sont faits "maison" et varient en fonction des produits de saison. La carte du moment ainsi que la carte des vins sont disponibles sur demande.
- ✦ Des recettes sur-mesure sont adaptables aux intolérances et régimes particuliers. Pensez à nous faire la demande lors de votre commande.
- ✦ Livraison, nappage, décoration et service à prévoir en supplément en fonction de la localisation de la prestation et du nombre de convives.



#COCKTAILS #LIVE COOKING

COCKTAIL apéritif

- ✦ 4 pièces salées ou sucrées (20 gr)
ou 3 pièces salées + 1 pièce sucrée
- ✦ Eau plate & pétillante
- ✦ Eaux parfumées ou jus de pomme bio

à partir de :

14, 50 € HT

15, 95 € TTC

COCKTAIL déjeunatoire ou dinatoire

- ✦ 10 pièces salées / 5 pièces sucrées (35 gr)
- ✦ Eau plate & pétillante
- ✦ Boissons soft (sodas bio & jus de fruits frais)

à partir de :

24, 50 € HT

26, 95 € TTC

En option:

- ✦ Cocktail d'accueil alcoolisé (+ 5,5 € ttc / verre)
- ✦ Atelier culinaire et live cooking : prix sur demande

Bar à bagels, à huîtres ou à smoothies, charcuterie fine à la coupe, pièce montée de fromages affinés : nous avons les recettes d'une prestation originale et conviviale.



Détail de la prestation :

- ✦ Les boissons sans alcool comprises dans nos forfaits sont servies à discrétion.
- ✦ La liste de nos pièces cocktail et des boissons est disponible sur demande.
- ✦ Les vins et spiritueux sont facturés selon consommation réelle.

En supplément :

- ✦ Forfait mise en place des buffets, nappage, décoration, nettoyage : 150 ttc / prestation jusqu' à 80 personnes. Au-delà, facturation selon volume.
- ✦ Service: 32 € ttc /heure/serveur jusqu' à 23h00. Au-delà 55 € ttc / heure / serveur
- ✦ Frais de transport : en fonction de la localisation.



#BRUNCH #BUFFET CHAMPÊTRE

Autour d'une grande table de partage, en pleine nature ou au bord de la piscine, c'est tout un art de vivre que nous proposons au-travers de nos buffets riches en couleurs et en saveurs, à partager à discrétion.

- ✦ Café, thés bio, chocolat chaud, lait végétal
- ✦ Jus de fruits frais pressés, brochettes de fruits
- ✦ Viennoiseries, cakes, pancakes, pains spéciaux
- ✦ Fromage blanc, fruits secs, assortiment de confitures maison
- ✦ Charcuteries fines, fromages affinés
- ✦ Fruits de mer et mayonnaise maison
- ✦ Oeufs brouillés, saucisses & viandes grillées
- ✦ Assortiment de garnitures, salades, verrines et salades composées
- ...

TARIFICATION SUR DEVIS à partir de

25, 00 € HT

27, 50 € TTC





#LES REPAS À PARTAGER

Un menu unique, équilibré et original à partager en famille, entre amis ou entre collègues. À composer "sur mesure" selon vos envies et les trouvailles du marché ...

FORMULE entrée, plat, dessert
à partir de :

16,35 € HT

18,00 € TTC

POUR VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE :

- ✦ Soupe froide de roquette du potager, concombre, Melfort et chèvre frais.
- ✦ Cassolette de poulet fermier à la crème de cidre et blanquette de pommes de terre dauphinoise, estragon du jardin.
- ✦ Camembert rôti au calvados et au Xérès.
- ✦ Liégeois chocolaté et ses noisettes caramélisées, madeleine vanillée

Contactez-nous pour créer votre menu personnalisé ...



#CHARTRE QUALITÉ



La qualité de nos produits, la satisfaction de nos clients et la promotion de notre territoire sont quotidiennement au centre de notre démarche.

NOUS NOUS ENGAGEONS :

- ✦ à offrir une écoute attentive et une réponse adaptée aux besoins et aux attentes de nos clients.
- ✦ à promouvoir les produits du terroir dans le but de valoriser les producteurs et acteurs locaux.
- ✦ à traduire l'ensemble de notre offre en anglais, parlée par au moins un de nos collaborateurs lors de chaque prestation.
- ✦ à respecter scrupuleusement la réglementation en vigueur en vue de garantir une hygiène et une sécurité irréprochable sur l'ensemble de nos prestations.
- ✦ à adapter nos recettes en fonction des régimes spécifiques et des goûts de nos clients afin de faire de leurs repas de véritables moments de détente et de convivialité.
- ✦ à poursuivre une stratégie environnementale forte grâce à nos emballages écologiques, à la limitation et au recyclage de nos déchets.





R E N S E I G N E M E N T S & D E V I S

PÉNÉLOPE VIRAG

✉ p.virag@domaine-depeyrat.com

☎ 06 83 92 72 94

DEAUVILLE (14) // BERGERAC (24)

WWW.DOMAINEDEPEYRAT.COM