

FLUNCH TRAITEUR

PRINTEMPS-ÉTÉ 2017



flunch-traiteur.fr

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

www.mangerbouger.fr

C'est comme vous voulez

quand vous voulez !

1 Pour tous types d'événements

Apéritif entre amis, repas de famille, anniversaire, cocktail ou buffet, mariage... flunchTraiteur vous accompagne pour les petites et grandes occasions de votre vie.

2 Des produits de qualité et variés

Des produits sélectionnés, une gamme variée régulièrement renouvelée, des recettes spécifiques pensées pour répondre à tous les goûts, tous les budgets et toutes les occasions.

3 Une équipe à votre écoute et des conseils personnalisés

Besoin de conseils sur la sélection des produits, sur le nombre de bouchées, sur l'organisation, nous sommes à votre disposition dans votre restaurant et vous accompagnerons avec plaisir. Retrouvez aussi tous nos conseils et astuces sur le blog flunchTraiteur.

4 Simple et facile

Commandez en ligne 24h/24 sur flunch-traiteur.fr ou 7j/7 en restaurant. Retirez vos produits tous les jours même le dimanche dans tous les restaurants flunch.



PAIEMENT SÉCURISÉ



RETRAIT 7J/7 EN RESTAURANT MÊME LE DIMANCHE



DEVIS PERSONNALISÉ



MODULE CONSEILS " MON CHEF "



Commandez sur Internet
24h/24 et 7j/7



flunch-traiteur.fr

Que choisir, quelles quantités, quel budget ?
6, 30, 100 personnes ?

Laissez-vous guider par notre calculateur en ligne.

Durée de l'événement	Par personne Apéritif	Par personne Cocktail
⌚ 0h45	5 à 6 toasts salés	5 toasts salés 2 toasts sucrés
⌚ 1h00	8 toasts salés	9 toasts salés 3 toasts sucrés
⌚ 1h30	10 toasts salés	10 toasts salés 4 toasts sucrés
⌚ 2h00		12 toasts salés 4 toasts sucrés
⌚ 3h00		14 toasts salés 4 toasts sucrés

DISPONIBILITÉ
2 jours

Ce symbole indique que le produit est disponible sous 2 jours.

Besoin d'aide, de conseils ?

Faites appel à votre **chef** !

flunch-traiteur.fr
rubrique « Mon chef »



Ces informations sont données à titre indicatif.

Sommaire

Mises en bouche salées p4

Coffrets et pagnotes p11

Mises en bouche sucrées p19

Produits buffet p24

Fromages & Desserts p32



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



f
Traiteur

Pour toutes les occasions

Avec le retour des beaux jours, vous aurez peut-être envie de profiter des journées un peu plus longues et ensoleillées... Cocktail en extérieur, soirée entre amis, baptême, mariage, cousinade...

Autant d'occasions de faire appel à flunchTraiteur !

Découvrez vite toutes nos mises en bouche salées...

Classiques ou plus originales, froides ou chaudes, il y a en a pour tous les goûts !

À déguster sans modération !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Mises en bouche salées



Mises en bouche salées

Accordez-vous une pause fraîcheur avec des verrines ou des mini-brochettes qui tombent à pic.

Pour de plus gros appétits, optez pour les recettes à base de pâte à choux, tortilla ou wrap...

Dans tous les cas, vous trouverez de quoi combler le palais de tous vos convives !

Découvrez les mises en bouche prêtes à déguster pour vos petits et grands moments, toujours dans la bonne humeur.

Plateau de mini-choux et carolines

- Chou asperge et perle de poivron,
- Caroline fromage de chèvre et pesto,
- Chou aux œufs de truite,
- Caroline au saumon fumé (origine Norvège, Irlande, Écosse), ciboulette,
- Chou au fromage de chèvre sainte-maure.

25€95

27 pièces
286 g
Prix à l'unité
0,96 €



19€95 Assortiment de mini-bouchées

25 pièces
450 g
Prix à l'unité
0,80 €

- Champignons, ail, persil,
- Choux-fleur, brocolis, fromage,
- Saumon (origine Norvège), aneth,
- Tomate, fromage de chèvre,
- Fromage, œufs, lardons fumés.

À CONSOMMER



Mini-cheeseburgers

- Viande de bœuf, cheddar, sauce ketchup, oignons, cornichons.

15€95

20 pièces
300 g
Prix à l'unité
0,80 €

À CONSOMMER



Verrines du marché

- Légumes confits, crème au chèvre, basilic, décor amandes,
- Brandade de morue, coulis de tomate, décor fève de soja,
- Crème aux piquillos et piment d'Espelette, salade chèvre, courgettes, décor aromates,
- Crème de petits pois et saumon (origine Norvège), carottes, concombre, décor poivrons.

17€95

12 pièces
360 g
Prix à l'unité
1,50 €

34€95

24 pièces
720 g
Prix à l'unité
1,46 €



33€95

48 pièces
625 g
Prix à l'unité
0,71 €

Plateau de tortillas création

- Tomate crème curry, poulet, poivron,
- Graines de lin, crème moutarde et pastrami,
- Épinard crème basilic et légumes grillés,
- Crème ciboulette et saumon fumé (origine Norvège).



Mises en bouche salées

Assortiment de mini-brochettes

- Mozzarella, mini-cake poivron, tomate confite,
- Chèvre, mini-cake pesto, pastrami,
- Chèvre, saumon fumé (origine Norvège), mini-cake saveur citron.

31€95

24 pièces
288 g
Prix à l'unité
1,33 €



Plateau des gastronomes

- Saumon fumé (origine Norvège), guacamole, crevettes, poivrons rouges,
- Jambon, chèvre, jambon cru, tartare de poivrons,
- Saumon, carottes, tartare de saumon (origine Norvège),
- Poulet, légumes confits, sauce César, paprika.

19€95

24 pièces
265 g
Prix à l'unité
0,84 €

38€95

48 pièces
530 g
Prix à l'unité
0,82 €

*Astuce :
verrines en porcelaine réutilisables !*



Les douceurs de la mer

- Saint-Jacques, crémeux au citron et zestes d'orange,
- Saumon (origine Norvège), tzatziki et ciboulette,
- Thon, crémeux à la tomate et graines de pavot.

21€95

12 pièces
336 g
Prix à l'unité
1,83 €



Plateau chic

- Canapé crème cocktail, crevette, décor poivron, fève de soja,
- Mini-cake aux olives, crème de poivron, décor pistache abricot,
- Canapé saumon (origine Norvège), crème au citron, décor saumon,
- Clafouti aux herbes, crème au pastrami, décor parmesan.

21€95

24 pièces
250 g
Prix à l'unité
0,91 €

39€95

48 pièces
500 g
Prix à l'unité
0,83 €

*Avec flunch-traiteur.fr,
passez commande 24h/24, 7j/7
et profitez des conseils
personnalisés de notre équipe !*

Plateau émotion

- Bloc de foie gras, chutney de figue,
- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège), fromage frais,
- Jambon cru fumé, chèvre, miel,
- Fromage frais aux abricots secs,
- Tomate cerise marinée, courgette, parmesan,
- Chèvre, pomme granny, fromage frais,
- Crevette, chutney de mangue.

43€95

48 pièces
380 g
Prix à l'unité
0,91 €

Plateau de tapas

- Tomate, jambon, mozzarella,
- Poivron, manchego, basilic,
- Aubergine, tomate, parmesan, olives.

17€95

12 pièces
275 g
Prix à l'unité
1,50 €

29€95

24 pièces
550 g
Prix à l'unité
1,25 €

Mises en bouche salées



Assortiment de mini-wraps

- Bacon, moutarde, crème de carotte,
- Saumon fumé (origine Norvège), crème de betterave et œufs de truite,
- Jambon cru, pesto vert au basilic, billes de mozzarella,
- Poulet curry, quinoa rouge.

32€95

32 pièces
445 g
Prix à l'unité
1,03 €



Pain de campagne surprise

- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège), beurre au citron et à l'aneth,
- Thon au beurre d'anchois,
- Jambon cuit, fromage, oignons et basilic,
- Fromage de chèvre, miel et noix,
- Mousse de canard aux cèpes.

37€95

50 pièces
900 g
Prix à l'unité
0,76 €



27€95

Pain surprise scandinave

- Fromage blanc aux œufs de truite,
- Poisson blanc et concombre,
- Duo de saumon (origine Norvège ou Écosse),
- Saumon fumé (origine Norvège ou Écosse), crème scandinave au raifort.

48 pièces
800 g
Prix à l'unité
0,59 €



Les offres à partager

COFFRETS & PAGNOTES

Découvrez nos formats généreux et exclusifs prêts à poser sur la table pour une présentation tendance et sympa !

Nos coffrets et pagnotes sont aussi très faciles à transporter si vous souhaitez les consommer en pique-nique ou en extérieur !

En version salée ou sucrée, originalité et gourmandise sont au rendez-vous !



Les coffrets

Coffret tendance

41€95

- Mini-burger, pesto et tomates séchées,
- Toast bretzel, fromage au raifort, cubes de saumon fumé (origine Norvège),
- Pain de mie tomate, fromage frais, abricots et pistaches, jambon cru,
- Pain de mie jaune, fromage, moutarde à l'ancienne, dinde cuite.

61 pièces
470 g
Prix à l'unité
0,69 €



Coffret 4 saveurs

41€95

- Pain d'épices, mix italien et rondelles de chèvre,
- Boule de pain, salade, poulet sauce César,
- Assortiment de tapas,
- Wrap thon mayonnaise, salade.

42 pièces
450 g
Prix à l'unité
1,00 €



Coffret gourmand

41€95

- Navette bretzel, fromage frais, saumon fumé (origine Norvège), aneth et citron,
- Pain bagnat, poulet, grana padano, mayonnaise, fromage, oignon,
- Canapé toast bretzel, pesto et fromage frais, tomate cerise marinée,
- Canapé pain de mie malté, pesto de roquette et fromage frais, involtini.

53 pièces
495 g
Prix à l'unité
0,79 €



Photo non contractuelle.



Coffret 4 saveurs :
recette proposée
par Sandie du
restaurant Flunch
de Brest Iroise

Coffret 4 saveurs :
recette élue par
notre communauté Facebook



Les pagnotes salées



21€95

530 g

Pagnote apéritive crudités et fromage

- Concombre,
- Tomate cerise,
- Olive à l'ail,
- Cube de fromage,
- Sauce fromage blanc, ciboulette.



Suggestion de présentation



DISPONIBILITÉ
2 jours

Pagnote de wraps saumon et œufs mimosa

21€95

30 pièces
375 g
Prix à l'unité
0,74 €

- Saumon fumé (origine Norvège), salade,
- Œufs mimosa, salade.

DISPONIBILITÉ
2 jours

Pagnote de wraps américaine

20€95

30 pièces
375 g
Prix à l'unité
0,70 €

- Bacon crispy, œufs mimosa, salade.



Les pagnotes salées

Pagnote végétarienne

- Mix italien, St-Môret, salade,
- Mix curry, St-Môret, salade.

15€95 **26€95**

30 pièces
420 g
Prix à l'unité
0,53 €

60 pièces
840 g
Prix à l'unité
0,45 €



DISPONIBILITÉ
2 jours

Pagnote de navettes bretzels

- Mousse de canard aux cèpes,
- Pesto basilic et tomates séchées,
- Saumon fumé (origine Norvège), oignons et citron.

30€95

24 pièces
880 g
Prix à l'unité
1,29 €



Pagnote de bagels

- Saumon (origine Norvège), fromage au tzatziki,
- Jambon cuit, emmental, beurre,
- Jambon cru fumé, beurre aux noix,
- Fromage nature.

26€95

20 pièces
450 g
Prix à l'unité
1,35 €



16€95

20 pièces
500 g
Prix à l'unité
0,85 €

Pagnote de mini-muffins salés

- Carotte curry,
- Petit pois menthe,
- Jambon emmental,
- Tomate basilic.



32€95

32 pièces
960 g
Prix à l'unité
1,03 €

Pagnote de navettes Prestige

- Bloc de foie gras de canard,
- Saumon fumé (origine Norvège),
- Jambon Serrano,
- Mix italien.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Les pagnotes salées

Pagnote mixte

- Pâté de campagne,
- Rosette,
- Bloc de foie gras de canard (30 % de morceaux), confit de mangue-passion,
- Saumon fumé (origine Norvège).

19€95 **29€95**

30 pièces 60 pièces
420 g 840 g
Prix à l'unité Prix à l'unité
0,67 € 0,50 €



Pagnote méditerranéenne

- Mix italien, mozzarella, pesto,
- Jambon Serrano, mix italien.

16€95 **26€95**

30 pièces 60 pièces
420 g 840 g
Prix à l'unité Prix à l'unité
0,57 € 0,45 €



Pagnote océane

- Saumon fumé (origine Norvège),
- Thon, salade.

18€95 **28€95**

30 pièces 60 pièces
420 g 840 g
Prix à l'unité Prix à l'unité
0,64 € 0,49 €



Toutes les pagnotes présentées p16-17 sont disponibles sous 2 jours.

DISPONIBILITE
2
jours

Pagnote fromagère

- Emmental, salade,
- Fromage de chèvre, mix italien.

14€95 **24€95**

30 pièces 60 pièces
420 g 840 g
Prix à l'unité Prix à l'unité
0,50 € 0,42 €



Pagnote prestige

- Bloc de foie gras de canard (30 % de morceaux), confit de mangue-passion,
- Saumon fumé (origine Norvège).

Photo non contractuelle.

21€95 **31€95**

30 pièces 60 pièces
420 g 840 g
Prix à l'unité Prix à l'unité
0,74 € 0,53 €

Pagnote campagnarde

- Pâté de campagne,
- Rosette.

16€95 **26€95**

30 pièces 60 pièces
420 g 840 g
Prix à l'unité Prix à l'unité
0,57 € 0,45 €



Les pagnotes sucrées

Astuce : sympas et pratiques, les pagnotes à poser directement sur la table !

DISPONIBILITÉ
2 jours

Pagnote sucrée

25€95

- 13 mini-cannelés,
- 13 macarons,
- 12 mini-éclairs.

38 pièces
505 g
Prix à l'unité
0,69 €

DISPONIBILITÉ
2 jours

Pagnote de mini-cannelés

19€95

49 pièces
775 g
Prix à l'unité
0,41 €

DISPONIBILITÉ
2 jours

Pagnote de mini-éclairs

12€95

- 2 parfums :
- Caramel,
 - Chocolat.

21 pièces
315 g
Prix à l'unité
0,62 €

Pagnote de chouquettes

DISPONIBILITÉ
2 jours

7€95

16 pièces
275 g
Prix à l'unité
0,50 €

18€95

48 pièces
816 g
Prix à l'unité
0,40 €

36€95

- 20 mini-cannelés,
- 28 mini-éclairs,
- 18 macarons.

66 pièces
1180 g
Prix à l'unité
0,56 €

Pagnote de macarons

6 saveurs :

- Pistache,
- Chocolat,
- Framboise,
- Vanille,
- Citron,
- Café.

24€95

45 pièces
450 g
Prix à l'unité
0,56 €

DISPONIBILITÉ
2 jours

Mises en bouche sucrées

Parce que les moments festifs riment aussi avec plaisirs sucrés, laissez-vous tenter par nos mises en bouche gourmandes pour démultiplier les plaisirs.

Mini-choux, verrines, tartelettes ou encore les classiques de la pâtisserie française, composez votre table « desserts de rêves ».



Mises en bouche sucrées

Un événement sucré-salé ou 100 % sucré, tout est possible !

Laissez-vous séduire par nos mises en bouche sucrées aux multiples saveurs et couleurs acidulées...

Assortiment de bulles de fruits

- Cassis,
- Fraîse,
- Framboise,
- Pêche blanche,
- Passion.

25€95

30 pièces
450 g
Prix à l'unité
0,86 €



Les mignardises chocolat

- Tartelette chocolat ivoire,
- Fondant chocolat,
- Éclair chocolat blanc,
- Éclair chocolat noir,
- Cadre brownie,
- Financier ganache orange.

22€95

24 pièces
313 g
Prix à l'unité
0,96 €



Verrines fins gourmets

- Tiramisu mangue-passion,
- Crème vanille,
- Tiramisu fruits rouges,
- Chocolat-caramel.

16€95 32€95

12 pièces
360 g
Prix à l'unité
1,42 €

24 pièces
720 g
Prix à l'unité
1,38 €



Le plateau Vendôme

- Tartelette marron,
- Tartelette citron,
- Tartelette framboise-groseille,
- Tartelette chocolat au lait-passion,
- Tartelette Tatin,
- Tartelette framboise,
- Tartelette mirabelle.

25€95

28 pièces
380 g
Prix à l'unité
0,93 €

Mises en bouche sucrées

22€95

24 pièces
345 g
Prix à l'unité
0,96 €

Les classiques de la pâtisserie

- Tartelette citron,
- Cadre opéra,
- Tartelette pistache,
- Éclair chocolat,
- Financier framboise,
- Flan griotte.



Assortiment de mini-choux

- Vanille,
- Chocolat,
- Framboise,
- Caramel.

20€95

24 pièces
432 g
Prix à l'unité
0,87 €

39€95

48 pièces
864 g
Prix à l'unité
0,84 €



Petits fours tartelettes

- Ananas-passion,
- Framboise-fromage blanc,
- Tatin,
- Chocolat grand cru,
- Groseille-ramboise,
- Citron,
- Abricot.

24€95

28 pièces
418 g
Prix à l'unité
0,90 €



23€95

24 pièces
336 g
Prix à l'unité
1,00 €

Plateau de mignardises aux saveurs d'été

- Noix de coco, mousse cassis,
- Chocolat noir, mousse menthe,
- Chocolat au lait, mousse caramel salé,
- Chocolat noir, mousse clémentine,
- Coco, mousse passion,
- Chocolat au lait, mousse coco.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



32€95

48 pièces
384 g
Prix à l'unité
0,69 €

Plateau de mini-merveilleux

- Chocolat blanc,
- Spéculoos,
- Chocolat noir.



Produits buffet

Cet été, votre événement sera en format buffet !

Variée, modulable à souhait, choisissez votre combinaison gagnante, celle qui ravira à coup sûr vos convives. Mixez crudités, charcuterie, poisson, plat chaud ou froid, sucré ou salé... tout est possible !

Simplifiez-vous la fête avec flunchTraiteur et organisez les petits et grands événements de la vie, sans stress !

Besoin d'aide, de conseils pour bien choisir ?

Faites appel à votre **chef !**

flunch-traiteur.fr
rubrique « Mon chef »



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Les offres papillons

Astuce présentation :
vous avez le choix entre un plateau
papillon ou un plateau classique
(à préciser lors de votre commande).

Papillon mixte

Terrine de saumon fumé (origine Norvège),
tranche de surimi, pâté en croûte,
saucisson sec, roulade de jambon.

83€95

20 personnes
2,8 kg



Papillon de l'océan

Saumon fumé (origine Norvège), crevettes, médaillon
de surimi aux petits légumes, terrine de saumon.

29€95 97€95

5 personnes
700 g



Suggestion de présentation

Papillon de charcuteries

Rosette, pâté en croûte Richelieu, roulade de jambon,
jambon Serrano.

26€95 69€95

5 personnes
700 g

20 personnes
2,8 kg

flunchTraiteur vous propose un large
choix de crudités et de salades variées.
Choisissez-en 2 dans la liste pour
accompagner vos buffets.

- Carottes râpées,
- Céleri rémoulade,
- Tomates,
- Salade piémontaise,
- Salade macédoine,
- Salade coleslaw.

**2 portions
de crudités
au choix
2€95**

1 personne
250 g

Offre complémentaire disponible,
renseignez-vous auprès de votre restaurant.



Les produits buffet

Jambon rôti à la découpe

DISPONIBILITÉ
2
jours

Sauce au choix selon disponibilités
en restaurant. flunchTraiteur offre
les couverts de service avec chaque
jambon.

55€95 85€95

Les 15 parts
3 kg

Les 30 parts
6 kg

À CONSOMMER



OU



Filet de saumon à la parisienne

Filet de saumon (origine Écosse ou Norvège)
cuit vapeur, accompagné de macédoine
et de tomates.

46€95

8 à 10 personnes
850 g



Assortiment de charcuteries

Pâté en croûte, jambon Serrano,
rosotte, saucisson de jambon.

5€95

1 personne
110 g

Assortiment de viandes froides

Rôti de bœuf (origine France), rôti
de porc, haut de cuisse de poulet.

7€95

1 personne
220 g



Les entrées

3€95

1 personne
35 gDISPONIBILITÉ
2
jours

Bloc de foie gras de canard et son confit de mangue-passion

Bloc de foie gras de canard (30 % de morceaux), confit de mangue-passion.

6€95

Entrée individuelle
170 g

Farandole de fruits de mer et écrevisses sauce Noilly Prat*

Fruits de mer et écrevisses cuisinés dans une sauce au Noilly Prat*.

Médailon de surimi aux petits légumes

2€95

Entrée individuelle
50 g

Saumon fumé

(origine Norvège)

DISPONIBILITÉ
2
jours

3€95

1 personne
50 g

Terrine de saumon

(origine Écosse ou Norvège)

3€95

1 personne
50 g

Pâté en croûte Richelieu

3€95

1 personne
90 g

5€95

Entrée individuelle
160 g

Vol au vent de volaille aux champignons

Filet de volaille cuisiné dans une sauce crémée, agrémenté de champignons et de crème, présenté dans un feuilleté pur beurre.

Astuce :
cocottes réutilisables !

À CONSOMMER



À CONSOMMER



Les poissons et accompagnements



9€95

1 personne
260 g

Pavé de saumon sauce au beurre d'agrumes



2€95

1 personne
200 g

Gratin dauphinois

Lamelles de pommes de terre mijotées dans une sauce crémée liée à l'œuf, parfumée d'ail et de muscade.
Suggestion de présentation

2€95

1 personne
260 g

Duo de carottes et fèves de soja sauce basilic

Mélange original de fèves de soja et de lanières de carottes jaunes et oranges, associé à une sauce délicatement crémée, relevée d'une pointe de basilic.



8€95

1 personne
230 g

Filet de cabillaud sauce normande

Les plats chauds

Les recettes traditionnelles

Tous les plats chauds sont accompagnés au choix d'un gratin dauphinois ou duo de carottes et fèves de soja, voir p.29.



Jarret d'agneau à l'ail et au thym

Jarret d'agneau cuisiné dans une sauce à l'ail et au thym.

9€95

1 personne
340 g



Confit de canard

Cuisse de canard cuite dans sa graisse.

8€95

1 personne
240 g

Coq au vin*

Ce classique de la tradition culinaire française est élaboré avec de véritables morceaux de coq dans une sauce au vin rouge* cuisinée et agrémentée de champignons, de lardons et de petits oignons.

7€95

1 personne
300 g



Blanquette de veau

Tendres morceaux de veau mijotés dans une sauce liée et crémée, relevée d'une pointe de citron, agrémentée de champignons.

7€95

1 personne
280 g

Paella

Disponible à partir de début mai

7€95

1 personne
500 g



Couscous aux 3 viandes

Volaille, agneau, merguez.

7€95

1 personne
500 g

Les fromages et desserts



DISPONIBILITÉ
2
jours

La tartelette aux fraises 2€95

100 g

Pâte brisée, crème
pâtissière, fraises
(ou framboises selon
les saisons).



Champagne* brut 1^{er} cru Didier Herbert

Champagne* premier cru,
équilibré, rond et de bonne
longueur aux arômes de
pamplemousse et de citron.
Idéal pour accompagner un
apéritif ou un repas.

19€90

75 cl



Idéale pour 8 à 10 personnes !

DISPONIBILITÉ
2
jours

Pagnote de fromages 19€95

Brie, bleu, chaource, bûche
de chèvre affinée, beurre inclus.

900 g

Offre complémentaire disponible, renseignez-vous auprès de votre restaurant.

Demi-roue de brie 11€95
1,30 kg

Petit pain méditerranéen 0€60
La pièce
70 g

Portion de fromage 2€95
La part
50 g

Beurre 0€30
La part
8 g

Les desserts à partager



DISPONIBILITÉ
2
jours

14€95 • Flan pâtissier - 1 800 g - 10 parts
• Tarte citron meringuée - 890 g - 8 parts
Tarte ou
gâteau entier • Gâteau moelleux chocolat - 1 500 g - 12 parts



Framboisier à la vanille de Madagascar 27€95

Biscuit aux amandes imbibé au kirsch*, surmonté
d'une couche de framboises entières et parfumé
à la vanille de Madagascar, décoré d'amandes
grillées.

12 à 16 parts
Gâteau entier
1 055 g



NOUVEAU !

Croustillant
chocolat 27€95
12 à 16 parts
Gâteau entier
1 000 g
Entremets à base de
chocolat, caramel et cacao,
décor plaque de chocolat.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes. N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant. Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs). Certains produits peuvent être frittés dans un même bain d'huile : frites et autres produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure etc.

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
MISES EN BOUCHE SALÉES														
Assortiment de mini-bouchées 25 pièces	●		●	●			●					◆		
Assortiment de mini-brochettes 24 pièces			●	●			●							
Assortiment de mini-wraps 32 pièces	●		●	●			●			●				
Coffret 4 saveurs 42 pièces	●		●	●		●	●		●			●		
Coffret gourmand 53 pièces	●		●	●			●			●	●	●		
Coffret tendance 61 pièces	●		●	●			●	●		●	●	●		
Les douceurs de la mer 12 pièces				●			●					●		
Mini-cheeseburgers 20 pièces	●		●				●			●	●			
Pagnotte apéritive crudités et fromage							●			●	●			
Pagnotte bagels 20 pièces	●			●			●	●		●	●			
Pagnotte campagnarde 30/60 pièces	●						●			●	●	●		
Pagnotte de mini-muffins salés 20 pièces	●						●		●			●		
Pagnotte de navettes Prestige 32 pièces	●		●	●			●			●		●		
Pagnotte fromagère 30/60 pièces	●						●			●	●			
Pagnotte méditerranéenne 30/60 pièces	●		●				●	●		●	●			
Pagnotte mixte 30/60 pièces	●			●			●			●	●	●		
Pagnotte navettes bretzels 24 pièces	●		●	●			●	●		●	●			
Pagnotte océane 30/60 pièces	●		●	●			●			●	●	●		
Pagnotte prestige 30/60 pièces	●			●			●			●	●			
Pagnotte végétarienne 30/60 pièces	●						●			●	●	●		
Pagnotte wraps américaine 30 pièces	●		●				●			●	●			
Pagnotte wraps saumon et œufs mimosa 30 pièces	●		●	●			●			●	●	●		
Pain de campagne surprise 50 pièces	●		●	●			●	●				●		
Pain surprise scandinave 48 pièces	●			●			●					●		
Plateau chic 24/48 pièces	●	●	●	●		●	●	●		●	●	●		
Plateau de mini-choux et carolines 27 pièces	●	●	●	●			●			●	●	●		
Plateau de tortillas création 48 pièces	●			●			●		●	●				
Plateau de tapas 12/24 pièces	●					●	●			●	●			
Plateau des gastronomes 24/48 pièces	●	●	●	●			●			●	●			
Plateau émotion 48 pièces	●	●	●	●			●			●	●			
Verrines du marché 12/24 pièces	●			●		●	●	●						
MISES EN BOUCHE SUCRÉES														
Assortiment de bulles de fruits 30 pièces	●		●				●							
Assortiment de mini-choux 24/48 pièces	●		●			●	●							
Les classiques de la pâtisserie 24 pièces	●		●	●		●	●	●				●		
Les mignardises chocolat 24 pièces	●		●	●		●	●	●						
Pagnotte de chouquettes 16/48 pièces	●		●	●			●							
Pagnotte de macarons 45 pièces	●		●			●	●	●						
Pagnotte de mini-cannelés 49 pièces	●		●				●							
Pagnotte de mini-éclairs 21 pièces	●		●			●	●							
Pagnotte sucrée 38/66 pièces	●		●			●	●	●						
Petits fours tartelettes 28 pièces	●		●			●	●	●						
Plateau de mignardises aux saveurs d'été 24 pièces	●		●			●	●	●			●			
Plateau de mini-merveilleux 48 pièces	●		●			●	●	●			●			
Plateau Vendôme 28 pièces	●		●			●	●	●			●			
Verrines fins gourmets 12/24 pièces	●		●			●	●					●		
LES CRUDITÉS														
Carottes râpées au vinaigre										●				
Céleri rémoulade			●						●	●				
Salade coleslaw			●							●				
Salade macédoine de légumes mayonnaise			●							●				
Salade piémontaise au jambon			●				●			●		●		
Tomates rouges quartiers à l'huile d'olive														

● Présence avérée

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Produits

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
LES OFFRES PAPILLONS & PRODUITS BUFFET														
Assortiment de charcuteries 1 personne	●		●			●	●		●	●		●		
Assortiment de viandes froides 1 personne										●		●		
Filet de saumon à la parisienne 8 à 10 personnes			●	●						●		●		
Jambon rôti à la découpe 15 personnes							●					●		
Jambon rôti à la découpe 30 personnes	●						●		●			●		
Papillon de charcuteries 5 personnes	●		●			●	●		●	●		●		
Papillon de charcuteries 20 personnes	●		●			●	●		●	●		●		
Papillon de l'océan 5 personnes	●	●	●	●			●			●		●		
Papillon de l'océan 20 personnes	●	●	●	●			●			●		●		
Papillon mixte 20 personnes	●	●	●	●		●	●		●	●		●		
LES ENTRÉES (portion individuelle)														
Bloc de foie gras de canard 30% de morceaux confit mangue														
Farandole de fruits de mer et écrevisses sauce Noilly Prat	●	●	●	●			●					●		●
Médaille de surimi aux petits légumes	●	●	●	●			●			●		●		
Pâté en croûte Richelieu	●		●			●	●							
Saumon fumé de Norvège							●							
Terrine de saumon	●		●	●			●							
Vol au vent de volaille aux champignons	●		●				●							
LES PLATS CHAUDS (portion individuelle)														
Blanquette de veau	●						●		●			●		
Confit de canard	●						●							
Coq au vin*	●						●					●		
Couscous aux 3 viandes	●								●			●		
Duo de carottes et fèves de soja sauce basilic						●	●							
Filet de cabillaud sauce normande	●	●		●			●					●		●
Gratin dauphinois	●						●							
Jarret d'agneau à l'ail et au thym	●						●		●					
Paella	●	●		●			●		●			●		●
Pavé de saumon sauce au beurre d'agrumes							●					●		
LES FROMAGES														
Beurre							●							
Bleu							●							
Brie							●							
Bûche de chèvre							●							
Chaurice							●							
Demi-roue de brie							●							
Petit pain méditerranéen	●													
LES DESSERTS														
Champagne brut 1er cru Didier Herbert 75 cl														●
Croustillant chocolat 12 à 16 parts	●		●			●	●	●						
Flan pâtissier 10 parts	●		●				●							
Framboisier à la vanille de Madagascar 12 à 16 parts	●		●			●	●	●						
Gâteau moelleux au chocolat 12 parts	●		●			●	●							
Tarte citron meringuée 8 parts	●		●				●					●		
Tartelette aux fraises 1 part	●		●				●							

f
Traiteur

Complice

de vos événements



Apéritif entre amis

- Verrines du marché 12 pièces = 17€⁹⁵
- Mini-cheeseburgers 20 pièces = 15€⁹⁵

🍷 32 pces 🧑 5 pers. ⌚ 0h45 € 33€⁹⁰ soit 6€⁷⁸/pers.

Goûter d'anniversaire

- Framboisier à la vanille de Madagascar 16 parts = 27€⁹⁵
- Petits fours tartelettes 28 pièces = 24€⁹⁵
- Verrines fins gourmets 12 pièces = 16€⁹⁵

🍰 56 pces 🧑 15 pers. ⌚ 2h00 € 69€⁸⁵ soit 4€⁶⁶/pers.



Repas de famille

- Pagnote de wraps saumon œufs mimosa 30 pièces = 21€⁹⁵
- Pagnote de bagels 20 pièces = 26€⁹⁵
- Demi-jambon rôti à la découpe 15 parts = 55€⁹⁵
- Gratin dauphinois 15 parts = 44€²⁵
- Les classiques de la pâtisserie 24 pièces = 22€⁹⁵

🍷 104 pces 🧑 15 pers. ⌚ 2h00 € 172€⁰⁵ soit 11€⁴⁷/pers.

SAS FLUNCH au capital de 30 880 700 € - Imprimé - Rue Van Gogh - 95650 VILLENEUVE D'ANNOY - RCS VILLE N° 320 772 510
Concession et affiliation : COMUNITIES S.A. - Photos: Studios Comm-ouest Gilles Desvire et David Follon, 12041 Berthaut -
Photos non contractuelles. Suggestions de présentation, sauf erreur d'impression. Imprimé: QUALIT'IMPRI' - Comines (59)
Ne pas jeter sur la voie publique.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



flunch-traiteur.fr



Retrouvez-nous sur facebook et partagez vos avis et sensations

Valable jusqu'au 30 septembre 2017

Suggestion de présentation et selon disponibilité en restaurant. Prix nets de toute remise. Prix de vente maximum conseillés (pour nos restaurants franchisés). Certains de nos produits ont été conservés par congélation. Ne pas recongeler. À consommer rapidement, voir date limite de consommation sur étiquette des produits.

Pour les commandes en ligne sur flunch-traiteur.fr : vous pouvez passer et régler votre commande directement sur le site flunch-traiteur.fr 24 h/24, 7 j/7, si le restaurant sélectionné dispose du paiement en ligne (voir liste des restaurants à l'article 5 des CGV), sinon, vous pouvez passer une précommande en ligne et la confirmer ensuite directement auprès du restaurant sélectionné. Voir conditions dans les CGV sur flunch-traiteur.fr.

Un délai minimum de 7 jours vous est demandé pour passer vos commandes, sauf pour les produits indiqués en disponibilité à 2 jours.



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.