

Formules Individuelles

FORMULE MATIN PLAISIR 11

• Une formule petit-déjeuner gourmande et vitaminée pour bien commencer la journée!

Viennoiserie + Yaourt, Fruits & Céréales + Boisson Fraîche

FORMULE DU MEUNIER 8.9

• Une formule déjeuner sur le pouce avec un sandwich préparé minute à partir de notre baguette bio.

Sandwich baguette + Dessert + Boisson Fraîche

FORMULE DÉLICE 15.9

• Pour un déjeuner complet et savoureux avec une délicieuse part de quiche traditionnelle bio.

Part de Quiche bio + Dessert + Boisson Fraîche

FORMULE DU MARCHÉ 21.9

• Une formule déjeuner complète pour un déjeuner authentique et réconfortant!

Entrée + Plat Chaud + Dessert + Boisson Fraîche

Privatisez nos restaurants

UN ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL,
UN SÉMINAIRE, UN ANNIVERSAIRE?

Privatisable en partie ou dans leur totalité, nos restaurants s'adaptent à toutes vos envies pour l'organisation de vos événements privés ou professionnels.

POUR TOUTES QUESTIONS
OU DEMANDES, CONTACTEZ:

TRAITEUR@LEPAINQUOTIDIEN.FR

Nos Restaurants

Victoires

5 rue des Petits Champs - 75001 Paris - T.+33 1 42 60 15 24

Saint-Honoré

18 place du Marché Saint-Honoré - 75001 Paris - T.+33 1 42 96 31 70

Montorgueil

2 rue des Petits Carreaux - 75002 Paris - T.+33 1 42 21 14 50

Marais

18 rue des Archives - 75004 Paris - T.+33 1 44 54 03 07

Varenne

25 rue de Varenne - 75007 Paris - T.+33 1 45 44 02 10

Victor Hugo

150 avenue Victor Hugo - 75016 Paris - T.+33 1 47 04 79 11

Lepic

31 rue Lepic - 75018 Paris - T.+33 1 46 06 79 98

Charonne

24 rue de Charonne - 75011 Paris - T.+33 1 48 06 72 04

Bretagne

29 rue Debelleye - 75003 Paris - T.+33 1 44 78 08 95

Saint-Lazare

108 rue Saint Lazare - 75008 Paris - T.+33 1 40 08 43 30

Les Halles

97 rue Rambuteau - 75001 Paris - T.+33 1 42 61 54 63

La Bourse

33 rue Vivienne - 75002 Paris - T.+33 1 42 36 76 02

Champs-Élysées

68 rue Pierre Charron - 75008 Paris - T.+33 1 58 12 07 67

Un minimum de commande de 80€ est appliqué.

Les frais de livraison dans Paris intramuros sont de 30€ TTC et sont variables en périphérie selon les km.



Le saviez-vous?

Nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

Origine des viandes: Jambon blanc Origine France, poulet d'Italie.
Produit conventionnel - Photos non contractuelles.
La carte est susceptible d'évoluer en fonction des produits de saison.



TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS AU +33(0)6 25 12 08 99
OU PAR E-MAIL: TRAITEUR@LEPAINQUOTIDIEN.FR
OU COMMANDEZ DIRECTEMENT SUR WWW.LPQTRAITEUR.FR

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité



Service Traiteur

Simplifiez vos réceptions
avec le service traiteur
du Pain Quotidien.

À la maison ou au bureau,
à la carte, sur mesure,
tout est possible.

Prix en € et en TTC - Les prix et l'offre sont sujets à modification sans préavis.

Petit-Déjeuner

Commencez la journée avec des ingrédients simples, de qualité et frais.

PLATEAU MINI VIENNOISERIES BIO (20 pièces)	21.9
• mini croissants - mini pains au chocolat	
PLATEAU VIENNOISERIES BIO (10 pièces)	21.9
• croissants - pains au chocolat	
PLATEAU VIENNOISERIES VEGAN BIO (10 pièces au choix)	22.9
• croissant - torsade	
PLATEAU MINI CROISSANTS FERMIERS (20 pièces)	48
• jambon blanc et Comté	
PLATEAU MINI CROISSANTS SCANDINAVES (20 pièces)	48
• saumon et crème à l'aneth	
PLATEAU SALADES DE FRUITS (10 pièces)	35
PLATEAU PARFAITS GRANOLA, DELICES AUX GRAINES DE CHIA, SALADES DE FRUITS BIO (10 pièces)	44
• granola Parfaits: fruits frais, granola et yaourt entier ou spécialité au soja	
• salade de fruits de saison	
• délices aux graines de chia vegan: avec des fruits frais, préparés avec de la boisson à l'amande	
PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN BIO (10 personnes)	98.9
• assortiment de pains au chocolat et croissants	
• granola Parfait & salade de fruits	
• assortiments de pains, confiture et pâte tartiner	

Déjeuner

LUNCH POUR 10	150
• plateau crudités bio - plateau tartines - plateau baguettes bio - plateau de mini tartelettes	
PLATEAU SALADES (10 pièces)	50
NOS SALADES CLASSIQUES	
• César poulet - Grana Padano - tomate cerise - croûtons - jeunes pousses - sauce César	
• Buddha Bowl saumon fumé - lentilles citronnées - crème à l'aneth - concombre - super graines bio et huile d'olive citronnée	

NOS SALADES DE SAISON

- lentilles - quinoa - butternut - mesclun - gomasio - coriandre et chou-fleur¹ rôti au curcuma
- champignons Portobello¹ - quinoa - chou-fleur rôti¹ au curcuma - mesclun - pickles d'oignons rouges
- œuf poché - lentilles citronnées - butternut rôti - mesclun
- chèvre frais - toast de chèvre frais - miel - mesclun - pommes - champignons Portobello¹ - noix - radis - tomates cerises

PLATEAU DE QUICHES (12 quartiers)	35
• assortiment de quiches: quiche Lorraine ou quiche fête et épinards ou quiche poireaux et Fourme d'Ambert	

Plateaux à Partager

Choisissez le pain bio de votre choix

PLATEAU TARTINES PAIN DE BLE (25 pièces)	48
PLATEAU TARTINES PAIN SANS GLUTEN (25 pièces)	53
PLATEAU BRIOCHES (10 pièces)	40
PLATEAU BAGUETTES BIO (10 pièces)	48
PLATEAU CIABATTA (10 pièces)	53
PLATEAU MISES EN BOUCHE* (25 pièces)	25

NOS GARNITURES :

- poulet - grana padano - Portobello¹ - sauce César - persil
- saumon fumé - radis - concombre - crème à l'aneth
- jambon blanc - Comté - beurre - cornichons
- chèvre frais - noix - miel
- chou-fleur¹ rôti au curcuma & caviar de lentilles avec pickles d'oignons rouges et cressonnette
- comté - concombres - cornichons
- carottes - concombres - radis - pesto rosso - citron - super graines

PLATEAU CRUDITÉS BIO (10 personnes)	34
légumes frais accompagnés de caviar de lentilles et crème à l'aneth	
PLATEAU FROMAGE ET CHARCUTERIE	45
sélection de charcuteries et de fromages servies avec notre pain bio	

Cocktail au Bureau

PLATEAU DE MISES EN BOUCHE & UNE BOUTEILLE DE VIN OÉ	45
Blanc, rouge ou rosé	

Desserts

Partagez un moment de douceur avec nos recettes gourmandes.

PLATEAU MINI TARTELETTES (12 pièces)	36
citron - framboise - chocolat	
PLATEAU DESSERTS (8 pièces)	32
moelleux vegan au chocolat - tartelettes caramel - tartelettes citron - tarte aux poires, seigle et frangipane	
PLATEAU DOUCEURS (10 personnes)	46
gaufrettes - cake nature, citron ou chocolat - assortiment de biscuits - fruits de saison	
PLATEAU COOKIES (25 pièces)	50
PLATEAU MUFFINS (15 pièces)	44

Boissons Fraîches

	25 CL	1 L
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID BIO	4.5	
• carotte - gingembre et curcuma		
• pomme - charbon actif ¹ et citron vert		
• poire - épinard et menthe		
JUS D'ORANGE	3.9	8.8
JUS DE POMME BIO	3.9	8.8
CITRONNADE MAISON NATURE 33cl	3.9	8.8
EAU PLATE OU PÉTILLANTE 50cl	2.4	
KOMBUCHA BIO 33cl	4.3	
boisson fermentée aux agrumes et maté		

Boissons Chaudes Bio

CAFÉ (POUR 5 PERSONNES)	12
grand format disponible de 14L à la demande	
THÉ (POUR 10 PERSONNES)	25

Boissons Alcoolisées Bio

VIN OE BIO 100% FRANCE	26
BIÈRE APPIE BIO BLONDE OU IPA 33cl	6
CIDRE	6
PROSECCO	29