

Desserts

Partagez un moment de douceur avec nos recettes gourmandes.

PLATEAU MINI TARTELETTES (16 pièces) citron - framboise - chocolat - caramel	52
PLATEAU DOUCEURS (10 personnes) gaufrettes - cake nature, citron ou chocolat - assortiment de biscuits - fruits de saison	49
PLATEAU COOKIES ET MUFFINS (20 pièces) muffins myrtilles - muffins pomme cannelle - cookies chocolat - cookies miel raisins	54
PLATEAU 3 CAKES citron - nature - chocolat	38
PLATEAU GAUFRES (12 pièces) avec fruits rouges et sauce chocolat	49
PLATEAU PASTEIS DE NATA (15 pièces)	42
PANIÈRE DE FRUITS FRAIS BIO (10 personnes) assortiment de fruits de saison	34
PLATEAU BROWNIES BELGES (8 pièces)	34
NOS GATEAUX À PARTAGER	
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	23.5
CRUMBLE CERISE ✓	22

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 ADRESSES

PARIS

VICTOIRES

5 rue des Petits Champs, 75001 Paris +33 1 42 60 15 24

SAINT-HONORÉ

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

MONTORGUEIL

2 rue des Petits Carreaux, 75002 Paris +33 1 42 21 14 50

MARAIS

18 rue des Archives, 75004 Paris +33 1 44 54 03 07

VARENNE

25 rue de Varenne, 75007 Paris +33 1 45 44 02 10

VICTOR HUGO

150 avenue Victor Hugo, 75016 Paris +33 1 47 04 79 11

LEPIC

31 rue Lepic, 75018 Paris +33 1 46 06 79 98

CHARONNE

24 rue de Charonne, 75011 Paris +33 1 48 06 72 04

BRETAGNE

29 rue Debelleyme, 75003 Paris +33 1 44 78 08 95

LES HALLES

97 rue Rambuteau, 75001 Paris +33 1 42 61 54 63

CHAMPS ELYSÉES

68 rue Pierre Charron, 75008 Paris +33 1 58 12 07 67

AIX-EN-PROVENCE

AIX-EN-PROVENCE

5 Place Richelme, 13100 Aix-en-Provence +33 4 42 23 48 57

LILLE

LILLE

22 bis Rue Basse, 59000 Lille +33 9 67 30 20 61

.....
*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 et poulet origine France, Speck Fumé d'Italie.

V: Vegan. * produit conventionnel - Photos non contractuelles.

La carte est susceptible d'évoluer en fonction des produits de saison.



TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS AU + 33 (0) 6 26 46 17 17
OU PAR E-MAIL: TRAITEUR@LEPAINQUOTIDIEN.FR
OU COMMANDEZ DIRECTEMENT SUR WWW.LPQTRAITEUR.FR

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité



Traiteur & Evénements

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 DE PAINS DU BOULANGER BIO	39
assortiment de nos pains signatures bio avec une confiture et une pâte à tartiner au choix	
PLATEAU MINI CROISSANTS SALÉS (16 pièces)	52
• jambon et comté - purée d'avocat maison - saumon fumé au bois de chêne et sauce aux herbes	
PLATEAU VIENNOISERIES BIO (10 pièces)	24
• croissants - pains au chocolat	
PLATEAU DE VIENNOISERIES SIGNATURES (10 pièces)	29
• torsades citron-pavot* - croissants amandes bio - torsades chocolat bio - pains aux raisins bio - petites brioches*	
PLATEAU VIENNOISERIES ^v (10 pièces au choix)	29
• torsades* - croissants hibiscus* - roulés cannelle*	
PLATEAU MINI VIENNOISERIES BIO (20 pièces au choix)	24
• mini croissants - mini pains au chocolat	
PLATEAU GRANDES BRIOCHES BIO (pour 10 personnes)	24
avec une confiture bio au choix	
PLATEAU SALADES DE FRUITS (10 pièces)	38
PLATEAU PARFAITS GRANOLA, DRAGONFRUIT CHIA BOWL ^v (10 pièces)	48
• granola Parfaits: fruits frais, granola et yaourt entier ou spécialité au soja	
• dragonfruit chia bowl ^v : graines de chia avec banane, fruit du dragon servi avec fruits rouges, ananas, copeaux de chocolat Belge noir	
PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN BIO (10 personnes)	105
• assortiment de pains au chocolat et croissants	
• granola Parfait & salade de fruits	
• assortiments de pains, confiture et pâte tartiner	



LUNCH A PARTAGER

LUNCH POUR 10	162
• plateau de crudités bio • plateau baguettes bio	
• plateau de mini tartelettes • plateau tartines	
PLATEAU DE QUICHES (12 quartiers)	39
• assortiment de quiches: Lorraine ou du moment	

Salades

PLATEAU SALADES (10 pièces)	54
SALADE CLASSIQUE	
• César poulet - Parmesan - tomate cerise - croûtons - salade romaine* - sauce César	
NOS SALADES DE SAISON	
• œuf dur - salade romaine* - croûtons maison - légumes de saison	
• chèvre frais - légumes de saison - radis - tomates cerises - jeunes pousses	
• taboulé de quinoa bio - courgettes grillées - radis - salade romaine*	
• speck fumé - mozzarella di Bufala bio - tomates cerises - jeunes pousses - huile d'olive au basilic	
• thon - courgettes grillées - œuf dur - tomates cerises - jeunes pousses	

Plateaux à Partager

Choisissez le pain bio de votre choix

PLATEAU TARTINES PAIN DE BLÉ (25 pièces)	52
PLATEAU TARTINES PAIN SANS GLUTEN (25 pièces)	57
PLATEAU BRIOCHES (10 pièces)	44
PLATEAU BAGUETTES BIO (10 pièces)	52
PLATEAU CIABATTA (10 pièces)	57

NOS GARNITURES :

- poulet - parmesan - courgettes grillées - sauce César - persil
- saumon fumé au bois de chêne - sauce aux herbes - concombre - beurre
- jambon blanc - Comté - beurre - cornichons
- thon - houmous - concombre - radis - ciboulette
- speck fumé - mozzarella bio di buffalo AOP - tomates cerises - huile basilic - pesto rosso
- ricotta aux herbes - légumes de saison - radis
- houmous - concombres - tomates cerises - ciboulette

PLATEAU MEZZE (10 personnes)	42
baguette toastée avec dips de houmous, purée d'avocat maison, ricotta aux herbes, rillettes de thon	
PLATEAU SAUMON FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE (10 personnes)	59
accompagné de pain nordique, ricotta aux herbes, beurre, citron	
PLATEAU CRUDITÉS BIO (10 personnes)	37
légumes frais accompagnés de houmous et ricotta aux herbes	
PLATEAU FROMAGE ET CHARCUTERIE	55
sélection de charcuteries et de fromages servies avec notre pain bio	

Boissons Fraîches

JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID BIO	25 CL	1 L
5.5		
• carotte - gingembre et curcuma		
• pomme - charbon actif ¹ et citron vert		
• poire - épinard et menthe		
JUS D'ORANGE	4.9	10.9
JUS DE POMME BIO	4.9	10.9
	33 CL	1 L
CITRONNADE MAISON NATURE	4.9	11.9
CITRONNADE FRAMBOISE MAISON	4.9	11.9
THÉ FROID MAISON - framboise et jasmin	4.9	11.9
DRAGONFRUIT CHIA SMOOTHIE	5.9	12.9
préparé avec banane et boisson végétale amande bio		
CRAFT SODA MONA® BIO	5.9	
KÉFIR LOKKI® BIO	5.9	
EAU PLATE OU PÉTILLANTE 50cl	2.7	

Notre engagement bio

Nos oeufs, nos fruits et nos légumes frais sont bio: ils sont savoureux, sans OGM, sans produits chimiques, cultivés dans le respect de leur écosystème. Un petit pas vers une cuisine plus durable.



Boissons Chaudes Bio

CAFÉ (pour 5 personnes)	15
grand format disponible de 14L à la demande	
THÉ (pour 10 personnes)	28
CHAÏ LATTE (pour 5 personnes)	25
avec le lait ou la boisson végétale bio de votre choix	
MATCHA LATTE (pour 5 personnes)	25
avec le lait ou la boisson végétale bio de votre choix	

Boissons Alcoolisées Bio

VIN OE BIO 100% FRANCE	26
BIÈRE APPIE BIO BLONDE OU IPA 33cl	6.5
CIDRE	5.9
PROSECCO	29.9