



TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS AU + 33 (0) 7 83 23 28 53
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.

Petit-Déjeuner

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

PLATEAU DE PAINS DU BOULANGER BIO	42
assortiment de nos pains signatures bio avec une confiture et une pâte à tartiner au choix	
PLATEAU MINI CROISSANTS SALÉS (16 pièces)	54
• jambon - comté - purée d'avocat maison - saumon fumé au bois de chêne et sauce aux herbes	
PLATEAU VIENNOISERIES BIO (10 pièces)	25
• croissants - pains au chocolat	
PLATEAU DE VIENNOISERIES SIGNATURES (10 pièces)	30
• roulés cannelle* - croissants amandes bio - torsades chocolat bio - pains aux raisins bio - petites brioches*	
PLATEAU VIENNOISERIES VÉGANES^Y (10 pièces au choix)	30
• torsades* - croissants hibiscus* - roulés cannelle*	
PLATEAU MINI VIENNOISERIES BIO (20 pièces au choix)	25
• mini croissants - mini pains au chocolat	
PLATEAU SALADES DE FRUITS^Y (10 pièces)	40
PLATEAU PARFAITS GRANOLA, DRAGONFRUIT CHIA BOWL^Y (10 pièces)	55
• granola Parfaits: fruits frais, granola et yaourt entier ou spécialité au soja	
• dragonfruit chia bowl ^Y : 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)	110
• 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	180
• plateau de crudités bio	
• plateau baguettes bio	
• plateau de mini tartelettes	
• plateau tartines	
PLATEAU DE QUICHES (12 quartiers)	45
• assortiment de quiches: Lorraine ou du moment	

Salades

PLATEAU SALADES (10 pièces)	59
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	
• quinoa et lentilles beluga à la thaï - courgettes grillées - radis - salade romaine*	
• 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)	55
PLATEAU TARTINES PAIN SANS GLUTEN (25 pièces)	60
PLATEAU BRIOCHES (10 pièces)	50
PLATEAU BAGUETTES BIO (10 pièces)	55
PLATEAU CIABATTA (10 pièces)	60

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
- pastrami de bœuf charolais - choux rouge - sauce crème et moutarde - concombres pickles - radis - aneth
- ricotta aux herbes - légumes de saison
- houmous - concombres - tomates cerises - ciboulette

PLATEAU MEZZE (10 personnes)	45
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)	65
accompagné de pain nordique, ricotta aux herbes, beurre, citron	
PLATEAU CRUDITÉS BIO (10 personnes)	40
légumes frais accompagnés de houmous et ricotta aux herbes	
PLATEAU FROMAGE ET CHARCUTERIE	59
sélection de charcuteries et de fromages servies avec notre pain bio	

Boissons Fraîches

JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID	25 CL	1 L
• carotte - gingembre et curcuma bio	5.9	
• pomme - charbon actif ¹ et citron vert bio		
• poire - épinard et menthe bio		
JUS D'ORANGE	5.5	11.9
JUS DE POMME BIO	5.5	11.9
CITRONNADE MAISON NATURE	33 CL	1 L
KOMBUCHA BIO - LES FOU DE L'ÎLE 37.5cl	5.5	12.9
boisson fermentée à base d'hibiscus et de châi	6.9	
EAU PLATE OU PÉTILLANTE 50cl	2.9	3.5
bouteille en verre sur demande		

Le choix du bon

Chez Le Pain Quotidien, nous revendiquons des convictions engagées pour vous garantir des produits frais et de qualité: nos œufs, nos fruits, nos légumes sont issus de l'**agriculture biologique** autant que possible et notre poulet ainsi que notre jambon blanc sont **d'origine France**.

Des petits pas vers une cuisine savoureuse, plus durable.



Boissons Chaudes

CAFÉ	1L	5L	14L
THÉ (10 personnes)	16	26	65
ELIXIR GINGEMBRE (10 personnes)	29	-	-
gingembre bio, citron bio, menthe et sirop d'agave bio	22	-	-
CHAÏ LATTE (10 personnes)	26	-	-
avec le lait ou la boisson végétale de votre choix			

Boissons Alcoolisées

BIÈRE APPIE BIO BLONDE OU IPA 33cl	6.9
CIDRE 33cl	6.5
VIN OE BIO 100% FRANCE 75cl	27
PROSECCO 75cl	32

Desserts

Partagez un moment de douceur avec nos recettes gourmandes.

PLATEAU MINI TARTELETTES (16 pièces)	55
citron - framboise - chocolat - caramel	
PLATEAU DOUCEURS (10 personnes)	55
gaufrettes - cake nature, citron ou chocolat - assortiment de biscuits - fruits de saison	
PLATEAU COOKIES ET MUFFINS (20 pièces)	65
muffins myrtilles - muffins chia-chocolat - cookies chocolat - cookies miel raisins	
PLATEAU 3 CAKES	40
citron - nature - chocolat	
PLATEAU GAUFRES (12 pièces)	49
avec sauce chocolat	
PLATEAU PASTEIS DE NATA (15 pièces)	45
PANIÈRE DE FRUITS FRAIS BIO (10 personnes)	36
assortiment de fruits de saison	
PLATEAU BROWNIES BELGES (8 pièces)	36
NOS GATEAUX À PARTAGER	
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	25.9
CRUMBLE CERISE ✓	24.5

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

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

LES HALLES

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

RETROUVEZ NOUS AUSSI À

AIX-EN-PROVENCE

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

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.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

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

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