

# Desserts

Partagez un moment de douceur avec nos recettes authentiques.

## NOS GATEAUX À PARTAGER

**CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES** 25.9  
**CRUMBLE CERISE** 24.5

## NOS PLATEAUX GOURMANDS

**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** (10 personnes) 65  
chia chocolat mini cake vegan - cookies chocolat -  
cookies miel raisins

**PLATEAU 3 CAKES** 40  
citron - nature - chocolat

**PLATEAU GAUFRES** (10 personnes) 49  
avec sauce chocolat belge bio et fraises

**PLATEAU PASTEIS DE NATA** (15 pièces) 45

**PANIÈRE DE FRUITS FRAIS** (10 personnes) 36  
assortiment de fruits de saison

**PLATEAU BROWNIES BELGES** (8 pièces) 36

## 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](mailto: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

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

Un minimum de commande de 80€ est appliqué.  
Nous proposons la livraison dans Paris intramuros à partir de  
35€ TTC. Les frais sont variables en périphérie selon les kms.

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.



# TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS AU + 33 (0) 7 83 23 28 53  
OU PAR E-MAIL: [TRAITEUR@LEPAINQUOTIDIEN.FR](mailto:TRAITEUR@LEPAINQUOTIDIEN.FR)  
OU COMMANDEZ DIRECTEMENT SUR [WWW.LPQTRAITEUR.FR](http://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.

FR

# Petit-Déjeuner

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

<b>PLATEAU DE PAINS DU BOULANGER BIO</b> (10 personnes)	<b>42</b>
• assortiment de nos pains signature avec beurre, confiture et pâte à tartiner au choix	
<b>PLATEAU MINI CROISSANTS SALÉS</b> (16 pièces)	<b>54</b>
• jambon Label Rouge - Comté - purée d'avocat - saumon Atlantique fumé et sauce aux herbes	
<b>PLATEAU VIENNOISERIES BIO</b> (10 pièces)	<b>25</b>
• croissants au beurre - pains au chocolat	
<b>PLATEAU DE VIENNOISERIES SIGNATURES</b> (10 pièces)	<b>30</b>
• roulés cannelle - croissants amandes bio - torsades chocolat bio - pains aux raisins bio - petites brioches	
<b>PLATEAU VIENNOISERIES VEGAN</b> (10 pièces)	<b>30</b>
• torsades bio - croissants hibiscus - roulés cannelle	
<b>PLATEAU MINI VIENNOISERIES BIO</b> (20 pièces)	<b>25</b>
• mini croissants au beurre - mini pains au chocolat	
<b>PLATEAU SALADES DE FRUITS FRAIS</b> (10 pièces)	<b>40</b>
<b>PLATEAU PARFAITS</b> (10 pièces)	<b>55</b>
• granola parfait : fruits frais, granola bio et yaourt entier ou spécialité au soja bio	
• délice de chia vegan : pudding de chia préparé avec boisson à l'amande bio, fruits rouges, chocolat belge noir bio	
<b>PLATEAU PROTÉINÉ</b> (10 pièces)	<b>55</b>
• Bircher muesli : muesli préparé avec Skyr bio et jus de pomme bio accompagné de banane, fruits rouges et menthe fraîche	
• Skyr bio : servi avec miel bio	
<b>PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN</b> (10 personnes)	<b>110</b>
• plateau viennoiseries bio	
• plateau granola parfaits & salades de fruits frais	
• plateau de pains du boulanger bio	



## LUNCH A PARTAGER

LUNCH POUR 10

180

- plateau crudités
- plateau quiches
- plateau mini tartelettes
- plateau tartines

# Salades

**PLATEAU SALADES** (10 pièces) **59**  
**NOS GARNITURES SIGNATURES**

- César  
poulet plein champs - Parmesan - tomates cerises - croûtons maison bio - salade romaine - sauce César
- Vegan  
caviar de betterave - légumes rôtis - radis - salade de jeunes pousses
- Veggie  
taboulé de quinoa - croûtons maison bio - salade romaine - oeuf dur
- Tomate Mozza  
Mozzarella di Buffala bio - tomates cerises - croûtons maison bio - salade romaine, huile basilic
- Thon  
thon préparé - courgettes grillées - oeuf dur - tomates cerises - salade de jeunes pousses

# Plateaux à Partager

Choisissez le pain de votre choix

<b>PLATEAU TARTINES PAIN DE BLÉ</b> (25 pièces)	<b>55</b>
<b>PLATEAU TARTINES PAIN SANS GLUTEN</b> (20 pièces)	<b>60</b>
<b>PLATEAU BAGUETTES</b> (10 pièces)	<b>55</b>
<b>PLATEAU CIABATTA</b> (10 pièces)	<b>60</b>
<b>PLATEAU BUNS</b> (16 pièces)	<b>60</b>

## NOS GARNITURES SIGNATURES

- saumon Atlantique fumé - sauce aux herbes - concombre - beurre
- poulet plein champs - Parmesan - courgette grillée - sauce César - persil
- caviar de betterave - chèvre frais bio - concombre - supergraines
- Skyr bio - radis - cebettes - ciboulette - poivre noir
- houmous - asperges vertes rôties - tomate cerise - poivre noir

<b>PLATEAU QUICHES</b> (12 quartiers)	<b>45</b>
assortiment de quiches: Lorraine ou du moment	
<b>PLATEAU MEZZE</b> (10 personnes)	<b>45</b>
purée d'avocat, Skyr bio aux herbes, thon préparée et caviar de betterave servi avec sélection de pains bio toastés	
<b>PLATEAU NORDIQUE</b> (10 personnes)	<b>59</b>
tranches de saumon accompagnées de pain nordique bio, Skyr bio aux herbes, beurre bio et citron	
<b>PLATEAU CRUDITÉS</b> (10 personnes)	<b>40</b>
légumes frais accompagnés de houmous, Skyr bio aux herbes, caviar de betterave, purée d'avocat et thon préparé	
<b>PLATEAU FROMAGE ET CHARCUTERIE</b> (10 personnes)	<b>59</b>
sélection de charcuteries et de fromages servis avec notre pain bio	
<b>PLATEAU ZAKOUSKI</b> (10 personnes)	<b>45</b>
assortiment de mise en bouche sur baguette bio	

# Boissons Fraîches

<b>JUS D'ORANGE</b>	<b>25 CL</b>	<b>1 L</b>
	<b>5.5</b>	<b>10.5</b>
<b>JUS DE POMME BIO</b>	<b>5.95</b>	<b>10.95</b>
<b>JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID</b>	<b>5.95</b>	<b>14.95</b>
• carotte bio, gingembre bio et curcuma bio		
• pomme bio, charbon actif et citron vert bio		
• poire bio, épinard bio et menthe bio		
<b>CITRONNADE NATURE OU SPIRULINE BLEUE</b>	<b>33 CL</b>	<b>1 L</b>
	<b>5.5</b>	<b>12.95</b>
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b>	<b>5.5</b>	<b>12.9</b>
<b>SMOOTHIE BANANE CASSIS</b>	<b>6.5</b>	<b>15.5</b>
coco - spiruline bleue		
<b>KOMBUCHA BIO - LES FOUS DE L'ÎLE</b> 37.5cl	<b>6.95</b>	
<b>EAU PLATE OU PÉTILLANTE</b> 50cl	<b>2.9</b>	<b>3.5</b>
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 oeufs, nos pains sont issus de l'agriculture biologique. Notre poulet est **plein champ de Loué** et notre jambon **Label Rouge**. Toutes nos viandes sont **d'origine France et sans nitrates**, provenant de notre **producteur Olivier Brosset**.

Des petits pas vers une cuisine savoureuse, plus durable.

# Boissons Chaudes

<b>CAFÉ BIO</b> (5, 25 ou 50 personnes)	<b>1L</b>	<b>5L</b>	<b>14L</b>
	<b>16</b>	<b>35</b>	<b>65</b>
<b>THÉ BIO</b> (5 personnes)	<b>16</b>	-	-
<b>NOS SPÉCIALITÉS</b>	-	-	-
pour 5 personnes			
<b>ELIXIR GINGEMBRE</b>	<b>22</b>	-	-
gingembre, citron, menthe et sirop d'agave bio			
<b>CHAÏ OU GOLDEN OU MATCHA LATTE BIO</b>	<b>26</b>	-	-
avec le lait ou la boisson végétale de votre choix			
<b>CHOCOLAT CHAUD BELGE BIO</b>	<b>26</b>	-	-
avec le lait ou la boisson végétale de votre choix			

# Boissons Alcoolisées Bio

<b>CIDRE EXTRA BRUT APPIE - 6,5%</b> 33cl	<b>6.95</b>
<b>LA BLONDE APPIE - 4,9%</b> 33cl	<b>7</b>
<b>LA FRENCH IPA APPIE - 6,4%</b> 33cl	<b>7</b>
<b>VIN OE 100% FRANCE</b> 75cl	<b>27</b>
<b>PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES - 11,5%</b> 75cl	<b>32</b>