



TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS AU +33 (0)6.30.55.02.61
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 (10 personnes)	42
• assortiment de nos pains signature avec beurre, confiture et pâte à tartiner au choix	
PLATEAU MINI CROISSANTS SALÉS (16 pièces)	54
• jambon Label Rouge - Comté - purée d'avocat - saumon Atlantique fumé et sauce aux herbes	
PLATEAU VIENNOISERIES BIO (10 pièces)	25
• croissants pur beurre - pains au chocolat	
PLATEAU DE VIENNOISERIES SIGNATURES (10 pièces)	30
• roulés cannelle - croissants amandes bio - torsades chocolat bio - pains aux raisins bio - petites brioches pur beurre	
PLATEAU VIENNOISERIES VEGAN (10 pièces)	30
• torsades bio - croissants hibiscus - roulés cannelle	
PLATEAU MINI VIENNOISERIES BIO (20 pièces)	25
• mini croissants pur beurre - mini pains au chocolat	
PLATEAU SALADES DE FRUITS FRAIS^Y (10 pièces)	40
PLATEAU PARFAITS (10 pièces)	55
• granola Parfait : fruits frais, granola bio et Skyr bio ou spécialité au soja bio	
• délice de chia vegan : pudding de chia préparé avec purée de coco, fruits rouges, chocolat belge noir bio	
PLATEAU PROTÉINÉ (10 pièces)	55
• Bircher muesli : muesli protéiné préparé avec Skyr bio et jus de pomme bio accompagné de banane, fruits rouges et menthe fraîche	
• Skyr bio : servi avec confiture de framboise bio	
PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN (10 personnes)	110
• 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 Bufala - 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

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

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 - concombre - supergraines
- Skyr bio - radis - cèbettes - ciboulette - poivre noir
- Speck fumé - Mozzarella di Bufala - pesto rosso bio - tomates cerises - huile basilic

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

Desserts

Partagez un moment de douceur avec nos recettes authentiques.

NOS GÂTEAUX À PARTAGER

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES 25.9

CRUMBLE CERISE V 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 V - 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

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS (10 personnes) 35

assortiment de fruits de saison

PLATEAU BROWNIES BELGES (8 pièces) 36

Boissons Fraîches

JUS D'ORANGE 25 CL 1 L

JUS DE POMME BIO 5.5 10.5

JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID 5.95 10.95

· carotte bio, gingembre bio et curcuma bio

· pomme bio, charbon actif et citron vert bio

· poire bio, épinard bio et menthe bio

CITRONNADE 33 CL 1 L

· citron 5.5 12.95

· framboise

· poire, menthe & spiruline bleue

THÉ GLACÉ MAISON 5.5 12.95

Earl Grey et abricot

SMOOTHIE BANANE CASSIS 6.5 15.5

coco - spiruline bleue

KOMBUCHA BIO - LES FOUS DE L'ÎLE 37.5cl 6.95

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 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. Notre jambon Speck provient d'Italie.

Des petits pas vers une cuisine savoureuse, plus durable.

Boissons Chaudes

CAFÉ BIO (5, 25 ou 50 personnes) 16 35 65

THÉ BIO (5 personnes) 16 - -

NOS SPÉCIALITÉS

pour 5 personnes

ELIXIR GINGEMBRE 22 - -

gingembre, citron, menthe fraîche et sirop d'agave bio

CHAÏ ou GOLDEN ou MATCHA LATTE BIO 26 - -

avec le lait ou la boisson végétale de votre choix

CHOCOLAT CHAUD BELGE BIO 26 - -

avec le lait ou la boisson végétale de votre choix

Boissons Alcoolisées Bio

CIDRE EXTRA BRUT APPIE - 6,5% 33cl 6.95

LA BLONDE APPIE - 4,9% 33cl 7

LA FRENCH IPA APPIE - 6,4% 33cl 7

VIN OE 100% FRANCE 75cl 27

PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES - 11,5% 75cl 32

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. Notre jambon Speck provient d'Italie.

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

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

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