

Desserts

Partagez un moment de douceur avec nos recettes authentiques.

NOS GÂTEAUX À PARTAGER

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES 25.9

CRUMBLE POMME CERISE V 24.5

NOS PLATEAUX GOURMANDS

PLATEAU MINI TARTELETTES (16 pièces) 56
citron - framboise - chocolat - caramel

PLATEAU DOUCEURS (10 personnes) 56
gaufrettes bio - cake nature, citron ou chocolat -
mini brownies - financiers - biscuits spéculoos

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 PASTEIS DE NATA (15 pièces) 45

PLATEAU GAUFRES (10 personnes) 49
avec sauce chocolat belge bio, fraises et menthe fraîche

PLATEAU BROWNIES BELGES (8 pièces) 36

PLATEAU DE FRUITS COUPÉS (6 personnes) 36

NOS PATISSERIES INDIVIDUELLES - au choix

ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT 6.95

MOELLEUX AU CHOCOLAT V 6.95

TARTELETTE POMME & CANNELLE 6.95

CRUMBLE CERISE 6.95

Un minimum de commande de 80€ est appliqué.

Nous proposons la livraison dans Paris intramuros à partir de 38€ TTC. Les frais sont variables en périphérie selon les kms.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

*Saumon élevé en Norvège, Écosse, Îles Féroé ou Islande

Pays de préparation finale : Royaume-Uni. - D.O.P. Denominazione di Origine Protetta

V: Vegan. - Photos non contractuelles.

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

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 6 30 55 02 61

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

FR MENU TRAITEUR - PRINTEMPS 2024



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



Au bureau ou à la maison

Les recettes authentiques que
vous savourez à notre table commune
peuvent aussi être partagées
entre amis et avec vos collègues
au bureau et à la maison.

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

LEPAINQUOTIDIENFR

WWW.LPQTRAITEUR.FR

Petit-Déjeuner

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

PLATEAU DE PAINS DU BOULANGER BIO (10 personnes)	45
• assortiment de nos pains signature avec beurre, confiture et pâte à tartiner au choix	
PLATEAU MINI CROISSANTS SALÉS (16 pièces)	60
• garnis avec : Comté - saumon fumé* et sauce aux herbes - purée d'avocat - jambon Label Rouge (4 pièces de chaque)	
PLATEAU VIENNOISERIES (10 pièces)	25
• croissants pur beurre - pains au chocolat	
PLATEAU DE VIENNOISERIES SIGNATURES (10 pièces)	33
• roulés cannelle - croissants amandes - torsades chocolats - pains aux raisins - petites brioches pur beurre	
PLATEAU VIENNOISERIES VEGAN ^v (10 pièces)	33
• torsades bio - croissants hibiscus - roulés cannelle	
PLATEAU MINI VIENNOISERIES (20 pièces)	28
• mini croissants pur beurre - mini pains au chocolat	
PLATEAU SALADES DE FRUITS FRAIS ^v (10 pièces)	43
PLATEAU PARFAITS (10 pièces)	60
• granola Parfait : fruits frais, granola bio et skyr bio ou spécialité au soja bio	
• délice de chia: pudding de chia purée de framboises, fraises, framboises, myrtilles, skyr bio ou spécialité au soja bio et chocolat noir bio	
DÉLICE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES (10 pièces)	55
10 mini pudding au chia avec du lait d'amande bio, de la purée de framboises, fraises, framboises, myrtilles, skyr bio et chocolat noir bio	
PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN (10 personnes)	110
• plateau viennoiserie - plateau granola Parfaits & salades de fruits frais - plateau de pains de boulanger bio	

LUNCH A PARTAGER

LUNCH POUR 10

190

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

Salades

PLATEAU SALADES (10 pièces) **60**
NOS GARNITURES SIGNATURES

- César
poulet plein champs - croûtons maison - salade romaine - Parmesan - sauce César
- Panzanella ^v
mélange de petit pois - edamame et fenouil rôti - mesclun - croutons maison bio - vinaigrette vegan
- Veggie
taboulé de quinoa - croûtons maison bio - salade romaine - oeuf dur bio
- Tomate & Mozza'
Mozzarella di Bufala D.O.P. - tomates cerises - croûtons maison bio - salade romaine - huile basilic
- Thon
thon préparé - courgettes grillées - oeuf dur bio - tomates cerises - salade mixte

Plateaux à Partager

Choisissez le pain de votre choix

PLATEAU TARTINES PAIN DE BLÉ (25 pièces)	58
PLATEAU TARTINES PAIN SANS GLUTEN (20 pièces)	63
PLATEAU BAGUETTES (10 pièces)	58
PLATEAU CIABATTA (10 pièces)	63
PLATEAU BUNS (16 pièces)	63

NOS GARNITURES SIGNATURES

- saumon fumé* - sauce aux herbes - radis - concombre - aneth - beurre bio
- poulet plein champs - parmesan - courgettes grillées - sauce César - persil
- jambon blanc Label Rouge - comté - beurre - cornichons
- houmous - brocolini rôtis - jeunes pousses - huile piquante ^v
- thon préparé - houmous - céleri - ciboulette - radis - concombre - citron

PLATEAU QUICHES (15 quartiers)	52
assortiment de quiches: Lorraine et du moment	
PLATEAU MEZZE (10 personnes)	45
purée d'avocat - skyr bio aux herbes - thon préparé - muhammara - houmous - sélection de pains bio toastés	
PLATEAU NORDIQUE (10 personnes)	65
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 - muhammara - purée d'avocat - thon préparé	
PLATEAU FROMAGE ET CHARCUTERIE (10 personnes)	59
sélection de charcuteries et de fromages servis avec notre pain bio	
PLATEAU ZAKOUSKI (10 personnes)	48
assortiment de mises en bouche sur baguette bio	

Boissons Fraîches

JUS D'ORANGE	25 CL 1 L	6.5 18
JUS DE POMME BIO		6.5 18
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID		6.95 18.95
• poire bio, épinard bio et menthe bio		
• pomme bio, charbon actif et citron vert bio		
• carotte bio, gingembre bio et curcuma bio		
CITRONNADE	33 CL 1 L	6.5 18
THÉ VERT GLACÉ MAISON		6.5 18
KOMBUCHA BIO - LES FOUS DE L'ÎLE 37.5cl		7.95
avec gingembre		
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**, provenant de notre **producteur Olivier Brosset**.

Des petits pas vers une cuisine savoureuse, plus durable.

Boissons Chaudes

	1L	5L	14L
CAFÉ BIO (5, 25 ou 50 personnes)	18	40	70
THÉ BIO (5 personnes)	18	-	-
NOS SPÉCIALITÉS			
pour 5 personnes			
ELIXIR GINGEMBRE	29	-	-
gingembre, citron, menthe fraîche et sirop d'agave bio			
CHAÏ ou GOLDEN ou MATCHA ou PINK LATTE BIO	32	-	-
avec le lait ou la boisson végétale de votre choix			
CHOCOLAT CHAUD BELGE BIO	32	-	-
avec le lait ou la boisson végétale de votre choix			

Boissons Alcoolisées Bio

CIDRE EXTRA BRUT APPIE - 6,5% 33cl	6.95
HUBSTER IPA HOPSIDE - 4,5% 33cl	7.95
LA FRENCH IPA APPIE - 6% 33cl	7.95
VIN OE 100% FRANCE 75cl	27.5
PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES - 11,5% 75cl	32.5