

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) citron - framboise - chocolat - caramel	56
PLATEAU DOUCEURS (10 personnes) gaufrettes bio - cake nature, citron ou chocolat - mini brownies - financiers - biscuits spéculoos	56
PLATEAU COOKIES ET MUFFINS (10 personnes) mini cake chia chocolat ^V - cookies chocolat - cookies miel raisins	65
PLATEAU 3 CAKES citron - nature - chocolat	40
PLATEAU PASTEIS DE NATA (15 pièces)	45
PLATEAU GAUFRES (10 personnes) avec sauce chocolat belge bio et myrtilles	49
PLATEAU BROWNIES BELGES (8 pièces)	36
PLATEAU MADELEINES (20 pièces)	40
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS (10 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. Notre jambon Speck provient d'Italie.

*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

SAINT-HONORÉ

18 place du Marché Saint-Honoré, 75001 Paris

E-mail: traiteur@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 42 96 31 70

VARENNE

25 rue de Varenne, 75007, Paris

E-mail: traiteur@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 45 44 02 10

VICTOR HUGO

150 avenue Victor Hugo, 75016, Paris

E-mail: traiteur@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 47 04 79 11

LEPIC

31 rue Lepic, 75018, Paris

E-mail: traiteur@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 46 06 79 98

CHARONNE

24 rue de Charonne, 75011, Paris

E-mail: traiteur@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 48 06 72 04

LES HALLES

97 rue Rambuteau, 75001, Paris

E-mail: traiteur@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 42 61 54 63

MARAIS

18 rue des Archives, 75004, Paris

E-mail: marais@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 44 54 03 07

VICTOIRES

5 rue des Petits Champs, 75001, Paris

E-mail: traiteur@lepainquotidien.fr - Tel: +33 1 42 60 15 24

LILLE

22 bis Rue Basse, 59000, Lille

E-mail: vieuxlille@lepainquotidien.fr - Tel: +33 9 67 30 20 61

AIX-EN-PROVENCE

5 Place Richelme, 13100, Aix-en-Provence

E-mail: traiteur@lepainquotidien.com - Tel: +33 4 42 23 48 57

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 - AUTOMNE 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.LEPAINQUOTIDIEN.COM/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 - pâte à tartiner au choix	
PLATEAU MINI CROISSANTS SALÉS (16 pièces - 4 de chaque)	60
garnis avec : Comté - saumon fumé* et sauce aux herbes - purée d'avocat - jambon blanc Label Rouge	
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 ^Y (10 pièces)	33
croissants hibiscus - roulés cannelle	
PLATEAU MINI VIENNOISERIES (20 pièces)	28
mini croissants pur beurre - mini pains au chocolat	
PLATEAU SALADES DE FRUITS FRAIS ^Y (10 pièces)	43
PLATEAU PARFAITS (10 pièces)	60
- granola parfait (5 pièces): fruits frais - granola bio - skyr bio ou spécialité au soja bio	
- délice de chia vegan (5 pièces): pudding de chia açai coco - granola bio - fruits frais - graines de chia - chocolat noir bio	
DÉLICE DE CHIA AÇAÏ COCO (10 pièces)	55
10 mini pudding au chia açai coco - granola bio - fruits frais - graines de chia - chocolat noir bio	
PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN (10 personnes)	110
plateau viennoiseries - plateau granola parfaits & salades de fruits frais - plateau de pains de boulanger bio	

PAIN SURPRISE (10 personnes) 80

Un grand pain au levain bio rempli de doubles tranches de pain fermées, garnies de la sélection suivante:

- saumon fumé* - skyr bio aux herbes fraîches - concombre
- poulet plein champ - sauce César - Parmesan - salade romaine
- houmous - grenades - concombre - pickles d'oignons rouges - persil - huile épiciée maison ^Y
- thon - houmous - ciboulette - radis - concombre
- chuna - aneth - salade romaine ^Y

Nous proposons également une offre veggie et vegan.
Pour plus de détails, demandez à votre hôte ou rendez-vous sur notre site web.

Salades

PLATEAU SALADES (5 pièces)	50
• César: poulet plein champ - croûtons bio faits maison - salade romaine - Parmesan - sauce César - poitrine fumée	
• Quinoa ^Y : mesclun - quinoa taboulé - tomates cerises - jeunes pousses - pickles concombres - pickles oignons rouges - croûtons maison - vinaigrette vegan	
• Tomate & Mozza' (Caprese): salade romaine - mozzarella di bufala D.O.P. - croûtons maison - tomates cerises - vinaigrette vegan - huile basilic	
• Thon: mesclun - thon préparé - tomates cerises - croûtons maison - citron - aneth - vinaigrette vegan	
• Saumon fumé* & Quinoa: mesclun - quinoa taboulé - skyr bio aux herbes fraîches - tomates cerises - jeunes pousses - aneth - vinaigrette vegan - sauce aux herbes	
• Chuna ^Y : mesclun - chuna - croûtons maison - tomates cerises - citron - aneth - vinaigrette vegan	

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 CIABATTAS (10 pièces)	63
PLATEAU BUNS (16 pièces)	63

NOS GARNITURES SIGNATURES

- saumon fumé* - skyr bio aux herbes fraîches - radis - concombre - aneth - beurre bio
- jambon sec - mozzarella di bufala D.O.P. - pesto rosso bio - tomates cerises - huile de basilic
- jambon blanc Label Rouge - Comté - beurre - cornichons
- houmous - grenade - concombre - pickles d'oignons rouges - jeunes pousses - huile épiciée maison ^Y
- thon préparé - houmous - céleri - ciboulette - radis - concombre

PLATEAU WRAPS (16 pièces - 4 de chaque)	65
Saumon fumé*: skyr bio aux herbes fraîches - concombre - salade romaine	
Jambon et fromage: tomates cerises - œuf dur bio - salade romaine - vinaigrette vegan	
Chuna ^Y : chuna - salade romaine	
César: poulet plein champ - œuf dur bio - Parmesan - salade romaine - poitrine fumée- sauce César	
PLATEAU QUICHES (15 quartiers)	52
assortiment de quiches: Lorraine et du moment	
PLATEAU ZAKOUSKI (10 personnes)	48
assortiment de mises en bouche sur baguette bio	

PLATEAU MEZZE (10 personnes)	45
purée d'avocat - skyr bio aux herbes fraîches - thon préparé - tapenade de champignons - houmous - sélection de pains bio toastés	
PLATEAU NORDIQUE (10 personnes)	65
tranches de saumon accompagnées de pain nordique bio - skyr bio aux herbes fraîches - beurre bio et citron	
PLATEAU CRUDITÉS (10 personnes)	40
légumes frais accompagnés de houmous - skyr bio aux herbes fraîches - tapenade de champignons - purée d'avocat - thon préparé	
PLATEAU FROMAGE ET CHARCUTERIE (10 personnes)	59
sélection de charcuteries et de fromages servie avec notre pain bio	
LUNCH À PARTAGER (10 personnes)	190
plateau crudités - plateau tartines - plateau quiches - plateau mini tartelettes	

Boissons Froides

	25 CL 1 L
JUS D'ORANGE	6.5 : 18
JUS DE POMME BIO	6.5 : 18
JUS 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	
	33 CL 1 L
CITRONNADE	6.5 : 18
THÉ VERT GLACÉ MAISON	6.5 : 18
EAU PLATE OU PÉTILLANTE 50cl	2.9 : 3.5
bouteille en verre sur demande	

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 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 - 6% 33cl	7.95
HUBSTER LAGER UPTOWN - 4,5% 33cl	7.95
VIN OE 100% FRANCE 75cl	27.5
PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES - 11,5% 75cl	32.5