

MY TRAITEUR

— *C'est moi qui commande* —

**LE PLAISIR DE COMMANDER
ET DE DÉGUSTER**



MYTRAITEUR, LE TRAITEUR HAUT DE GAMME EN LIGNE

Le partenaire pour tous vos événements culinaires

Petits-déjeuners, plateaux-repas, cocktails, réceptions, buffets à partager, animations culinaires... Toute la palette de vos envies est disponible sur MyTraiteur. Tous nos produits sont réalisés à base de produits frais, préparés la veille ou le jour J.

Des tarifs lisibles et accessibles de suite

MyTraiteur dispose du seul outil de devis en ligne de traiteur. En livraison simple, ou avec matériel et service, vous obtenez toujours votre devis en quelques clics de manière autonome.

Des animations tendances, conviviales, et bonnes pour la santé

Soignez vos équipes avec nos animations phares. Nos mixologues vous font découvrir des cocktails originaux, adaptés à vos envies. Notre champion de France de sushi 2018 réalise de son côté sushis, makis et autres créations asiatiques sous vos yeux. Enfin, un vent de fraîcheur souffle sur vos convives grâce à nos salades d'été, disposées en pyramide.



Benoit Lazzarotto, gérant et André Lazzarotto, notre chef

NOS MENUS D'UN COUP D'ŒIL

Apéritif

08 Ψ

pièces
/ personne

à partir de

12,61 € HT

/ personne

Cocktail Dînatoire

18 Ψ

pièces
/ personne

à partir de

34,34 € HT

/ personne

NOS PIÈCES SALÉES DE L'ÉTÉ À LA CARTE

MyTraiteur fait la part belle aux produits d'été pour la saison 2021.



Maki de Foie Gras et
Viande de Grison



Brochette de
légumes confits



Saumon brûlé aux herbes



Poulet Caesar



Beef Flower



Légumes du Soleil



Thon au soja, sésame
& pois gourmand



Dorade en Ceviche



Concombre en tzatziki

NOS PIÈCES SUCRÉES DE L'ÉTÉ À LA CARTE



La pêche de vigne



Cheesecake à la groseille



Chocolat blanc compotée
de fruits rouges



Apple Love



Caroline (Assortiments
de parfums)



Little Macaron et
Chutney d'Orange



Ginger Choc



Lil' Mango



Chou crémeux
Vanille Fraise



**SUSHI
PARTY**



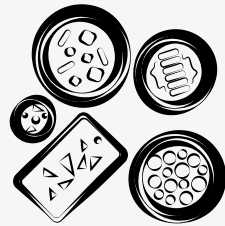
**COCKTAIL
PARTY**

**NOS ANIMATIONS
STARS DE L'ÉTÉ**



**BAR À
HUÎTRES**

BUFFET DE PLATS À PARTAGER POUR LE DÉJEUNER



Le Classique

Entrée
Plat
Dessert

à partir de
19,90 € HT
/ personne



Le Complet

Entrée/Charcuterie
Plat
Fromage
Dessert

à partir de
22,40 € HT
/ personne

POUR VOS COCKTAILS DU MIDI,
DÉCOUVREZ
NOS LUNCHS



SALADES D'ÉTÉ

Idéal pour des **pauses déjeuner conviviales** lors de vos formations ou réunions.



PIÈCES CONSISTANTES



PETITS PLATS CHAUDS



MINI-SANDWICHES

NOS AUTRES PRESTATIONS



ANIMATIONS
CULINAIRES VARIÉES



PETIT-DÉJEUNER




REPAS ASSIS



PLATEAUX-REPAS

ÉVÉNEMENTS DIGITAUX

Prestation de service technique



Votre événement mérite mieux qu'un simple Zoom


Bénéficiez de notre support technique pour assurer la réussite de vos webinaires.



Discours & Réunions

1 800 € HT

Idéal pour une communication managériale ponctuelle, avec jusque 3 intervenants successifs



Digital ou Hybride, la formule qui vous convient


Associez la diffusion en direct de votre événement à une prestation culinaire adaptée au contexte sanitaire actuel.



Plénières & Débats

2 900 € HT

Idéal pour une plénière, ou un lancement de produit, où plusieurs intervenants sont amenés à parler en simultané



Des moyens à la mesure de vos besoins

Transformez votre salle de réunion en plateau TV pour des prises de voix privées ou publiques, en trois configurations clés en main.



Séminaires & Tables rondes

5 900 € HT

Idéal pour une assemblée générale, une formation ou lorsque les échanges sont favorisés entre orateurs et audience

ÉVÉNEMENTS DIGITAUX

Coffrets apéritif éco-responsables

Faites profiter à votre audience de coffrets proches de vos valeurs. Produits réalisés par de petits producteurs, issus de l'agriculture biologique et vins en biodynamie, sans conservateur ni arômes artificiels.



Développer les terroirs

Des ingrédients cuisinés dans les exploitations agricoles ou à proximité des terroirs de culture.



Favoriser le bien-manger

Des recettes sans ingrédients superflu pour retrouver la vérité du goût.



Assurer la transition écologique

Les producteurs sont bios et utilisent un packaging à base de matériaux inertes et recyclables.



Coffret engagé sans boisson

19,90 € HT

- Crème fine BIO de Poivrons
- Rillettes de Canard de Barbarie
- Rillettes de Merlu aux graines de Moutarde BIO
- Feuilles de Pain Kamut® Bio et Graines de Sésame



Coffret engagé avec boisson

23,40 € HT

- Crème fine BIO de Poivrons
- Rillettes de Canard de Barbarie
- Rillettes de Merlu aux graines de Moutarde BIO
- Feuilles de Pain Kamut® Bio et Graines de Sésame
- La Bière Bio Appie 33 cl



Coffret Prestige sans boisson

35,50 € HT

- Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest IGP
- Rillettes de Langoustines
- Condiment aux Champignons de Paris à la Truffe d'Été
- Feuilles de Pain Kamut® Bio et Graines de Sésame



Coffret Prestige avec boisson

54,50 € HT

- Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest IGP
- Rillettes de Langoustines
- Condiment aux Champignons de Paris à la Truffe d'Été
- Feuilles de Pain Kamut® Bio et Graines de Sésame
- Champagne Louis Armand

ÉVÉNEMENTS DIGITAUX

Plateaux-repas

Dégustez nos plateaux-repas traiteur haut de gamme lors de vos réunions de travail en entreprise ou livrés au domicile de vos équipes en télétravail.



Des produits frais et faits maison

Nos plateaux-repas sont confectionnés le jour-même du départ, à partir d'ingrédients frais et le tout fait maison. Régalez-vous avec des plats pleins de saveurs naturelles et authentiques. Notre emballage est également de qualité et éco-responsable.



Une température maîtrisée

La livraison se fait en température dirigée, c'est-à-dire respectant la chaîne du froid sur l'ensemble du parcours, depuis notre laboratoire de production, jusqu'au domicile de vos collaborateurs, ou à toute adresse professionnelle.



Plateau-Repas Giusto 29,00 € HT

- Burratine (Mozzarella cœur coulant) et tomate cerise
- Bresaola (viande de bœuf séché) parmesan et roquette
- Pâtes aux légumes
- Carpaccio d'ananas à la menthe



Plateau-Repas Vegano 29,00 € HT

- Pousses d'épinards à la betterave chioggia, fèves et noix macadamia toastées
- Fregola sarda aux tomates à l'anciennes parfumées à la coriandre
- Carpaccio de courgettes jaunes et radis noirs marinés à l'huile de noisette
- Compote de pommes et poires à la cannelle et granola



Plateau-Repas Rigoletto 29,00 € HT

- Mozzarella de bufflonne et ses légumes grillés et marinés
- Filet de rouget aux oignons rouges et ses asperges
- Fromages affinés
- Tartelette aux fruits ou citron au choix

ÉVÉNEMENTS DIGITAUX

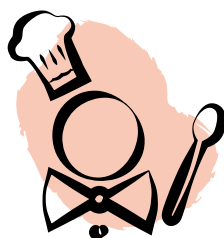
Petit-déjeuner en télétravail

Dégustez nos petits-déjeuner traiteur haut de gamme lors de vos réunions de travail en entreprise ou livrés au domicile de vos équipes en télétravail.



Des produits de qualité

Nous utilisons une farine Label Rouge, un beurre AOP du Poitou Charentes, ainsi que du chocolat Valrhona.



Un travail artisanal quotidien

Nos viennoiseries sont réalisées chaque jour, très tôt le matin dans un laboratoire aux portes de Paris.



Exiger l'excellence

Commandez nos viennoiseries excellence réalisées par un ancien boulanger 3 étoiles.



Formule 1

9,40 € HT

- Brownie
- Madeleine nature
- Financier Miel et Noisettes
- Jus de Pomme frais pressé - 25CL
- Jeu de Serviettes et gobelets



Formule 2

10,40 € HT

- Banane Bread
- Madeleine Pistache
- Financier Miel et Noisettes
- Jus d'Orange - 25CL
- Jeu de Serviettes et gobelets
- Carte de remerciement personnalisée pour vos collaborateurs, si souhaitée



Formule 3

10,90 € HT

- Moelleux aux Noisettes
- Madeleine Pistache
- Financier Miel et Noisettes
- Jus d'Orange - 25CL
- Jeu de Serviettes et gobelets
- Carte de remerciement personnalisée pour vos collaborateurs, si souhaitée

NOS **CLIENTS** NOUS **AIMENT**

" MyTraiteur accompagne nos événements professionnels depuis déjà 2 ans et continuera encore longtemps ! Des prestations toujours de grande qualité, un sens de l'écoute, du service et... "



par Elodie C.

" J'ai été très satisfait de la prestation et de la réactivité de MyTraiteur. Ils ont organisé un buffet pour 50 personnes en 2 jours avec des produits de très bonne qualité et haut de gamme. "



par Marc B.

" Traiteur de qualité, efficace et réactif, buffet pour 70 personnes organisé en peu de temps, avec de très bons produits. Je recommande pour le professionnalisme et surtout pour la qualité et la fraîcheur des produits... "



par Steph D.



ILS SONT **NOMBREUX** À NOUS
COMMANDER ET NOUS **RECOMMANDER** !

Allianz 

JTi

le pot mmun

NETFLIX

 EDF

 WeMaintain

 BNP PARIBAS

BERGAMOTTE

le Bonbon

 adopte un mec[®]

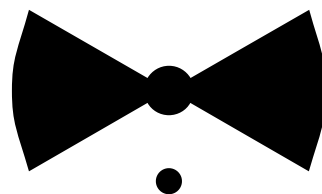

Audi

 hachette
LIVRE

 Energie
MUTUELLE


BYmyCAR

 Realytics



MYTRAITEUR

— *C'est moi qui commande* —

5/5



Note Google

Participez à l'aventure et
devenez clients MyTraiteur



/mytraiteur

01 76 54 05 29

contact@mytraiteur.com



/mytraiteur



/mytraiteur

www.**mytraiteur**.com



/mytraiteur