



L'événementiel pour  
les **particuliers**



# Présentation

Carré Gourmet Traiteur voit le jour en **2012** sous l'impulsion de Karen et François. Fort d'une expérience de plus de **23 ans** en cuisine, François met son **savoir-faire** au service de la création de plats raffinés et audacieux.

L'entreprise se développe d'abord dans le sud de la Sarthe. Toutefois, la crise du COVID bouleverse le sens de l'activité et amène l'équipe à revoir sa stratégie. Un afflux de clients sur **Le Mans** pousse alors Carré Gourmet à s'y implanter durablement, consolidant ainsi son **ancrage local** et élargissant son champ d'intervention.

Aujourd'hui

Votre traiteur Carré Gourmet rayonne sur toute la Sarthe et les départements limitrophes et vous accompagne pour tous vos événements professionnels comme personnels.

L'entreprise met un point d'honneur à proposer des prestations sur mesure, adaptées aux envies et aux attentes de chaque client.

## Une approche pensée pour vous !

Priorité aux produits locaux, sinon français.

Emballages éco-responsables.

Une politique anti-gaspillage  
(redistribution des denrées non-consommées).

# “ Chez nous, on cuisine pour de vrai ! ”

## Fait maison

Une cuisine maison, réalisée avec minutie et créativité !

## Originalité

Un travail minutieux sur les recettes et les associations de saveurs.

## Esthétisme

Une présentation soignée pour un effet “wahou” garanti.

## Innovation

Une veille constante pour suivre et anticiper les tendances culinaires.





# Sommaire

Cliquez et accédez  
directement aux informations !

## Brunch

Page 1 et 2

## Cocktails

Page 3 à 6

## Buffets

Page 7 à 10

## À la carte

Page 11 et 12

## Services

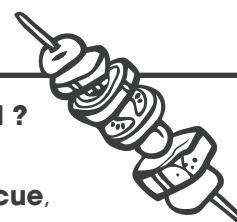
Page 13

### NOUVEAUTÉ 2026

#### Envie d'un moment convivial et gourmand ?

Nous vous proposons désormais, sur simple demande, des **formules Plancha ou Barbecue**, idéales pour vos instants entre amis ou entre collègues.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous consulter.



#### Zone d'intervention

Le Mans, Sarthe et départements limitrophes.

#### Modes de règlement acceptés

Chèque, espèces, virement bancaire.

#### Conditions d'annulation/modification

Voir les conditions générales.

[contact@carregourmet-traiteur.fr](mailto:contact@carregourmet-traiteur.fr)  
06 14 79 36 18

**Carre**  
**Gourmet**  
Traiteur



# Notre Brunch

**17,90€ TTC**

PAR PERSONNE

**Livraison sur planche XXL.**

Vaisselle et matériel de service non inclus.



## Douceurs sucrées

25 cl de **boisson chaude** : Café, lait, chocolat en poudre, thé et sucre.

25 cl de **boisson froide** : Jus d'orange, jus d'ananas, eau plate et eau pétillante.

50 gr de **mini viennoiseries** : Pain au chocolat, pain au raisin et croissant.

50 gr de **baguette**, de **brioche** et ses **garnitures** : Confitures variées, pâte à tartiner, miel et beurre.

50 gr de **fromage blanc**, sucre et coulis de fruits.

Brochette de **melon** et **pastèque**

**Salade de fruits** frais et **tartes** variées : moitié salade de fruit (soit 130 gr), l'autre moitié tarte du moment (soit 80gr).  
(Par exemple, pour un brunch pour 80 personnes, il y aura 40 parts de salade de fruits et 40 parts de tarte).



## Délices salés

50 gr de **charcuterie snackée** : coppa, pancetta, bacon, lard et œuf fermier (plancha non fournies).

50 gr de **viande et charcuterie froide** : rillettes en pots, moutarde, cornichons et jambon blanc, jambon cru, effeuillé de bœuf.

150 gr de **salades** : conchiglioni en salade, mozzarella au pesto et salade de pommes de terres aux noix et fines herbes, tomates variées multicolores, à la coupe et fleur de sel.

50 gr de **fromages** : ardoise du maître affineur

**Pain XXL** à la coupe.





Saveur Moderne événement  
Originalité Tendances  
Création Dégustation  
Goûts Création Goûts  
Création Moderne Goûts  
Saveur Tendances  
Tendance Fraîcheur émotions Origina  
Originalité Saveur Créa  
Saveur Fraîcheur émotions Origina  
émotions Goûts  
Tendance Fraîcheur Créa  
Saveur émotions  
émotions événement Saveur  
Tendance Origina  
Saveur Goûts  
Tendance Fraîcheur Saveur  
Fraîcheur émotions Originalité  
émotions Création  
Saveur Goûts  
Création Fraîcheur Créa

# Nos Cocktails

**RAFFINEMENT ET GOURMANDISE**

**Toutes nos pièces sont livrées en boîtes recyclables, ou sur vaisselle en dur selon votre demande.** Pour les pièces chaudes, un forfait matériel de chauffe et/ou de maintien au chaud pourra être appliqué. Nous vous proposons **8 formules et compositions différentes**, adaptées à vos envies et au nombre de convives. Chaque pièce est confectionnée avec des produits frais et sélectionnés avec soin, garantissant une expérience gustative variée et raffinée.

[www.carregourmet-traiteur.fr](http://www.carregourmet-traiteur.fr)

# Cocktails 2026

## Nos Pièces Froides

### BASIQUES

✓ Recettes végétariennes.

#### Blinis

1,10€ TTC

- Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan
- Crème d'avocat, écrevisses et Granny Smith
- ✓ Poivron, ricotta et piment d'Espelette

#### Bun's

1,10€ TTC

- Foie gras et chutney du moment
- Houmous de betterave, saumon fumé, paprika
- ✓ Confit de tomates, courgette rôtie, oignons frits

#### Pik'Barbak

1,10€ TTC

- Bœuf mariné « teriyaki »
- Poulet jaune à l'huile d'olive, saveur paëlla
- Canard snacké, framboise et balsamique

#### Pik'Végé

1,10€ TTC

- Courgette rôtie, paprika fumé
- Carotte raz el hanout, coriandre et pruneau
- Brebis, tapenade d'olive noire, tomate confite

#### Mini tartelettes salées

1,10€ TTC

- ✓ Brie de Meaux, noix et pomme Granny
- Ricotta, paprika fumé et jambon cru fumé
- Crémeux de petits pois, écrevisses au citron confit

#### Mini bruschetta

1,10€ TTC

- Confit de poivrons, bacon crispy et parmesan
- Aubergine, crème d'anchois et mozzarella
- ✓ Chèvre frais, miel et figue moelleuse

#### Mini gaspacho

1,10€ TTC

- Pastèque, poivron rouge et feta
- Fraise, tomate, crème fouettée au tabasco
- Concombre, menthe, mousse d'avocat & gingembre

#### Grenailles vapeur

1,10€ TTC

- Bœuf aux trois poivres
- Avocat, citron vert et miettes de crabe
- ✓ Radis rose et wasabi

#### Mini pita

1,10€ TTC

- Bresaola, sauce barbecue et oignons frits
- Poulet saté aux cacahuètes
- ✓ Houmous de pois chiches et noix de cajou

#### Club'Mini

1,10€ TTC

- Poulet jaune aux épices douces
- Crème de raifort, bœuf et roquette
- ✓ Ricotta, olives noires et roquette

## PRESTIGES

#### Canne/loni

1,40€ TTC

- Citron confit et saumon fumé
- Moutarde à l'ancienne et échine fumée
- ✓ Pesto rosso, tomates séchées

#### Conchiglioni

1,40€ TTC

- Crème safranée, écrevisses et poivron goutte
- Crème de poivron rouge, lomo de cochon, paprika fumé
- ✓ Tartare de légumes confits et burrata crémeuse

#### Pik'st-Jacques

1,40€ TTC

- Émulsion raifort et radis rose
- Émulsion safranée, fraîcheur de poireaux
- Émulsion betterave et échine fumée

#### Pik'crevette

1,40€ TTC

- Épices paëlla et germes de petits pois
- Anis vert et graines de fenouil torréfiées
- Gingembre et fèves de soja

#### Egg shot (brouillade d'oeufs crémeuse)

1,40€ TTC

- Canard fumé snacké, poivre vert et oignons frits
- Maquereau fumé, moutarde douce et herbes fraîches
- Truffe d'été, parmesan et pignons de pin

#### Mini sablé aioli

1,40€ TTC

- Carpaccio de bœuf à l'huile de sésame
- Rouget vapeur, épices sétoises
- ✓ Légumes croquants

#### Radis pince

1,40€ TTC

- Houmous de carotte au cumin et canard fumé
- Houmous de lentilles et noisette, bœuf séché
- ✓ Houmous de betterave et coriandre, bille de chèvre



**MINIMUM DE COMMANDE**  
15 personnes par pièce  
Vous avez la possibilité de composer votre formule à la carte selon vos souhaits !



## Nos Formules

### À la carte

La pièce « Basique »

1,10€ TTC

La pièce « Prestige »

1,40€ TTC

### Small

3 Basiques + 2 Prestiges  
6,00€ TTC

### Small Plus

5 Basiques + 3 Prestiges  
9,50€ TTC

### Soft

7 Basiques + 3 Prestiges  
11,60€ TTC

### Soft Plus

8 Basiques + 4 Prestiges  
14,00€ TTC

### Dinatoire

12 Basiques + 4 Prestiges  
18,60€ TTC

### Dinatoire Plus

14 Basiques + 6 Prestiges  
23,20€ TTC

### Buffet Original

Au choix parmi les Basiques et Prestiges :  
4 pièces cocktails froides au choix  
3 kraffts Mijo' T\* chauds au choix  
\*(pièces chaudes format XL)

Plateaux de fromages Mosaïque  
et croustons de baguettes

21,00€ TTC

4 pièces cocktails sucrées au choix

Exemple

- 4 pièces froides : Bun's ; Roll's mie ; Egg shot ; Pik'St-Jacques.
- 3 kraffts mijo'1 : Pamentier de boeuf ; Ditalini chorizo ; curry de lentilles.
- Plateau de fromages ...
- 4 pièces sucrées : Pana cotta ; Cheesecake ; Tartelette ; Coque extra.



# Nos Pièces Chaudes

## BASIQUES

### Crok' Gourmet

1,10€ TTC

- Poulet curry et emmental
- Jambon cru, pesto rosso et mozzarella
- Poivron, ricotta et fines herbes

### Mini arancini

1,10€ TTC

- Chorizo façon paëlla
- Pesto basilic et lardons
- Cèpes et parmesan

## PRESTIGES

### Burger gourmet

1,40€ TTC

#### L'Original

- Bœuf, cheddar et oignons frits

#### Le Bleu

- Bœuf, bleu et oignons frits

#### Le Seguin

- Bœuf, chèvre et oignons frits

### Bonbon croustillant

1,10€ TTC

- Canard et oignons confits
- Pulled pork au paprika
- Chili con veggie cheddar

Recettes végétariennes.

### Small' clafoutis

1,10€ TTC

- Chorizo, petits pois et épices douces
- Tomates confites et fromage de brebis
- Carottes au curcuma et emmental

### Hot' Dog

1,10€ TTC

#### Classic

- Saucisse, moutarde, emmental, oignons frits

#### Pepper

- Saucisse, sauce poivre, emmental, oignons frits

#### Veggie

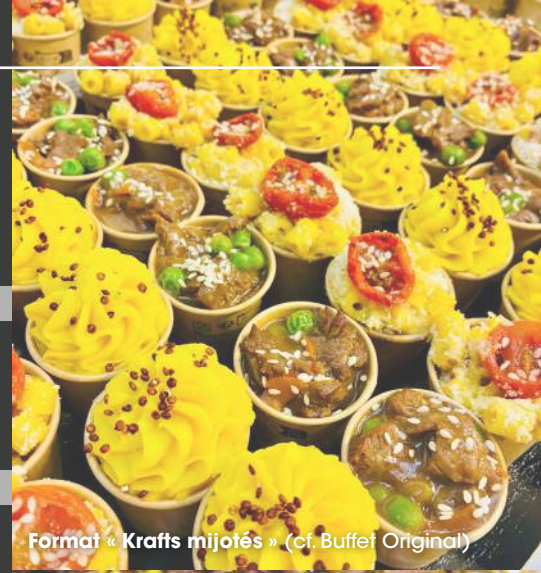
- Saucisse végétale, moutarde, emmental et oignons frits

### Kraft Mijo'T

Taille S 1,40€ TTC

Taille XL 3,20€ TTC

- Parmentier de bœuf aux trois poivres et à l'ail fumé
- Curry de volaille au lait de coco
- Ditalinis au chorizo ibérique, queues d'écrevisses safranées
- Risotto crémeux façon paëlla aux noix de Saint-Jacques
- Ditalinis au pesto, tomates confites et parmesan
- Curry de lentilles et falafels



Format « Krafts mijotés » (cf. Buffet Original)



# Nos Pièces Sucrées

## BASIQUES

1,10€ TTC

### Panna cotta

- Coulis d'abricot
- Coulis de fraise
- Coulis de caramel au beurre salé

### Pik de fruits

- Fruits rouges
- Fruits exotiques
- Mix de fruits

### Mini Cheesecake spéculoos

- Citron vert et menthe fraîche
- Clémentine corse et pistache
- Saveur cappuccino

### Coque extra noire

- Purée de cassis, mousse chocolat noir et lavande
- Ganache montée caramel à la fleur de sel et noisettes
- Purée de framboise, crème légère au citron vert

### Cup'cake cocktail

- Pina colada : ananas et coco
- Mojito : menthe et citron vert
- Cherry : amarena et vanille Bourbon

### Mini Tartelette

- Crémeux fruit de la passion meringué
- Ganache chocolat-caramel, éclats pralines roses
- Confit pêche blanche, crème montée à la fève de tonka

### Coussin chocolat

- Crème fouettée pistache
- Crème fouettée pralinée
- Crème fouettée au nougat de Montélimar



#### MINIMUM DE COMMANDE

15 personnes par pièce

Vous avez la possibilité de composer votre formule à la carte selon vos souhaits !

# Nos Formules

## À la carte

La pièce « Basique »

1,10€ TTC

La pièce « Prestige »

1,40€ TTC

### Small

3 Basiques + 2 Prestiges  
6,00€ TTC

### Small Plus

5 Basiques + 3 Prestiges  
9,50€ TTC

### Soft

7 Basiques + 3 Prestiges  
11,60€ TTC

### Soft Plus

8 Basiques + 4 Prestiges  
14,00€ TTC

### Dinatoire

12 Basiques + 4 Prestiges  
18,60€ TTC

### Dinatoire Plus

14 Basiques + 6 Prestiges  
23,20€ TTC



# Nos Planches et Plateaux

**Bon à savoir** 50 gr de nos plateaux peuvent remplacer l'équivalent de 3 pièces cocktails par personne sur un cocktail dînatoire.

## Plateau de Rillettes

500gr 13,00€ TTC      1kg 24,00€ TTC

Rillettes, croûtons, moutarde, pickles.

## Plateau de Charcuterie TRADITION

500gr 21,00€ TTC      1kg 40,00€ TTC

Rillettes, jambon cru, jambon blanc, saucisson, croûtons, moutarde, pickles. Prévoir 1 kg pour 20 personnes.

## Plateau de Fromages

500gr 22,00€ TTC      1kg 42,00€ TTC

Fromages affinés de nos régions, confitures du moment, fruits secs et pain au céréales. Prévoir 1 kg pour 12 à 15 personnes environ.

## Plateau de Crudettes

500gr 22,00€ TTC      1kg 42,00€ TTC

Variété de légumes crus, tapenades variées, guacamole, gressins.

## Plateau de Fruits frais

POUR 10/12 PERSONNES  
30,00€ TTC

Fruits prêts à déguster, barquettes bambou, piques. Cela peut remplacer l'équivalent de 2 à 3 pièces de cocktails sucrées.

## Planche Gourmande

500gr 21,00€ TTC      1kg 40,00€ TTC

Tapenades variées, guacamole, petits pots sarthois, gressins, croûtons.

## Plateau Italien

500gr 22,00€ TTC      1kg 42,00€ TTC

Antipasti, mozzarella, confit de légumes, olives, pesto, gressins, croûtons.

## Plateau de Charcuterie PREMIUM

500gr 42,00€ TTC      1kg 82,00€ TTC

Jambon de Parme, Bresaola, chorizo Ibérique, lomo ibérique, beurre de poivrons au piment d'Espelette, croûtons, pickles.



# Nos Ateliers culinaires

Chaque atelier équivaut à 3 pièces de cocktails par personne

Le cuisinier ainsi que le matériel de cuisson nécessaire aux animations seront estimés lors de votre demande de devis.

3,50€ TTC  
PAR PERSONNE

- Foie gras** poêlé sur pain d'épice et son chutney
- Crevettes flambées** au rhum et tartare de légumes
- Gravelax de saumon** tranché minute, blinis et chantilly à l'aneth
- Boeuf Irlande** flambé au cognac et fleur de sel
- Tataki de thon ou de boeuf** à l'huile de sésame et gingembre
- Découpe de jambon Serrano** minute et ses confits, tapenades variées sur croûtons
- Panini'party** (minimum 70 personnes)
- Bar à saucissons** variés, pain, beurre baratte, pickles de légumes
- Buffet de légumes** croquants avec ces sauces variées
- Buffet de fruits frais** prêt à déguster
- Bar à sushis (x3 par personne)**, salade wakamé, wasabi, sauce soja salée et sucrée, marinade huile de sésame gingembre, baguettes chinoise (supplément : 2,50€ TTC par personne)
- Parmigiano Reggiano** découpe minute de parmesan, accompagné de différentes saveurs : carpaccio de boeuf, tartare de melon, poivrons confits au piment d'Espelette
- Tempura minute aux épices douces** crevettes, poulet, courgettes, servis avec sauce soja et mayonnaise au citron yuzu
- Lobster rolls snackés minute** avocat, crevettes au paprika, tourteau, aioli et carottes croquantes
- Carpaccio de tomates minute au pesto de roquette** mozzarella di bufala AOP, crème de feta AOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP



“ Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé. ”

**Si le beurre est fin et le pain bien pétri.**



# Buffet 2026

✔ Possibilité d'adapter au **format végétarien** (salades).

## Buffet Eco

**11,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC

### 4 sortes de salades au choix

- Fusillis au pesto et légumes confits, pétales de jambon cru
- Farfalles aux crevettes, maïs et crème de citron vert
- Lentilles balsamique au cantal et petits lardons grillés
- Salade de betteraves aux bouchons de chèvre frais
- Pommes de terre balsamique aux échalotes, fines herbes et cubes de poulet épicés
- Taboulé de dinde raz el hanout aux raisins secs et abricots
- Grenaille et concombre au fromage blanc et aneth, cube de jambon blanc
- Nouilles chinoises aux pousses de bambou, fèves et volaille marinée au gingembre

### Fromage : Brie

### Desserts

- Salade de fruits frais
- Tarte aux pommes et aux noix

## Buffet Gourmand

PLAT, FROMAGE, DESSERT

**15,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

**20,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC

Inutile de choisir, tout est à savourer !

### Entrées

- Rillettes de la mer au citron confit et aneth
- Oeuf mayonnaise aux herbes fraîches
- Carottes râpées au curry et jus de citron vert
- Bouquets de mâche

### Plats

- Aiguillettes de volaille tandoori
- Filet mignon de porc mariné au paprika
- Salade de farfalles, légumes grillées vinaigre balsamique
- Salade de grenailles, concombre, menthe au fromage blanc

### Plateaux de fromages

### Desserts

- Verrine de fruits du moment
- Mini fondant chocolat noix de coco

## Buffet du Soleil

PLAT, FROMAGE, DESSERT

**19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

**23,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC

Inutile de choisir, tout est à savourer !

### Entrées

- Moules marinées à l'huile d'olive
- Bruschetta au tartare de légumes et fêta
- Tomates vinaigrette aux jeunes oignons et piment d'espelette

### Plats

- Filet de poulet rôti en croûte d'épices à paëlla
- Effeillé de boeuf aux poivrons confits et persillade
- Rouget vapeur chorizo ibérique
- Salade de blé à l'espagnole (petits pois, maïs, poivrons, tomates olives)
- Grenaille vapeur au thon, fines herbes et à l'huile d'olive bio
- Tagliatelles de courgettes au paprika

### Plateaux de fromages

### Desserts

- Gâteaux Basque
- Verrine catalane confit d'agrumes

## Buffet Local Sarthois

**14,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC

Inutile de choisir, tout est à savourer !

### Viandes et charcuteries

- Aiguillette de poulet jaune marinées au poivre
- Terrine campagnarde
- Quenelles de rillettes sarthoise
- Andouille sarthoise
- Cornichons, beurre et pickles d'oignons rouge

### Accompagnements

- Salade de grenailles, tomme refrain, échalotes et fines herbes
- Salade d'endives aux noix et pommes du pays
- Salade croquante façon marmite Sarthoise (carottes, chou, champignons, jambon)

### Plateaux de fromages

**Dessert :** Crumble aux pommes sarthoises et caramel beurre salé

## Buffet Express

2 CHOIX DE CHAQUE

**14,00€ TTC**

3 CHOIX DE CHAQUE

**16,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC

### Viandes et poissons au choix

- Pilons de poulet épicés tandoori
- Rôti de porc moutarde à l'ancienne
- Émincé de dinde marinade aux trois poivres
- Planche de charcuteries (jambon cru, jambon blanc, rillettes, saucissons)
- Mélange de fruits de mer et légumes au gingembre
- Eglefin au confit de tomates
- Quenelle de lieu noir à l'aneth

### Accompagnements au choix

- Tomates mozzarella au pesto
- Carottes rapés
- Célerie remoulade
- Betteraves aux fines herbes et chèvre frais
- Lentilles balsamique à l'échalote
- Mini Pennes au pesto
- Salade de riz à la mexicaine (Haricots rouges maïs)
- Salade de concombre au fromages blanc et à l'aneth
- Salade de pomme de terre aux fines herbes
- Taboulé au citron vert

### Duo de fromages

### Desserts au choix

- Salade de fruits frais
- Tarte aux pommes
- Tarte noix de coco
- Moelleux abricots
- Panna cotta fruits rouges
- Panna cotta caramel beurre salé
- Panna cotta coulis exotique



# Buffet 2026

✔ Possibilité d'adapter au **format végétarien** (salades).

## Buffet Saveurs orientales

PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**23,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC  
Inutile de choisir, tout est à savourer !

### Entrées

- Sardines à l'huile de paprika
- Rillettes de poulet au curry et olives
- Tartare de tomates aux épices marocaine

### Plats

- Cabillaud vapeur au citron confit
- Volaille Rôtie saveur Raz el Hanout
- Efeuillé d'agneau au miel et aux amandes
- Salade de Farfalles à la libanaise (pois chiches, coriandre, persil, oignons rouges)
- Taboulé oriental aux fruits sec et épices douces
- Salade de carottes à l'huile d'olives, au citron vert et curry

Plateaux de **Fromages**

### Desserts

- Salade de fruits frais à la fleur d'oranger
- Moelleux Abricots pistaches et crème anglaise

## Buffet Émotion

PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**24,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC  
Inutile de choisir, tout est à savourer !

**PLATS  
CHAUDS**

### Entrées

- Salade de tomates mozzarella au pesto
- Brochette de melon et pastèque
- Verrine Avocats Crevettes à la citronnelle
- Focaccia saumon fumé et mascarpone citron vert

### Plats

- Brochette de poulet rôtie au curcuma (chaud)
- Quiche tomates, courgette, feta (chaud)
- Brochette de falafel, poivrons et oignons rouges (chaud)
- Salade de fusillis, courgettes et carottes aux épices douces
- Salade de grenailles à l'ail et aux fines herbes

Plateaux de **Fromages**

### Desserts

- Salade fruits frais
- Chou vanille bourbon façon fraise melba

## Buffet Plaisir

PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**20,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**26,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC  
Inutile de choisir, tout est à savourer !

### Entrées

- Scampis et saint-jacques sur tartare de tomates
- Saumon fumé et ses blinis, citron vert
- Salade de betteraves au chèvre frais
- Piques de melon

### Plats

- Magret de canard en émincé parfumé à l'huile de noix
- Efeuillé de boeuf rôti à l'huile de romarin
- Aiguillette de saumon en croûte de poivrons
- Fusillis mozzarella au pesto et légumes grillés
- Salade de pomme de terre façon périgourdine
- Taboulé épices douces et citron vert

Plateaux de **Fromages** et fruits secs

### Desserts au choix

- Croquant trois chocolats pistache et confiture d'agrumes
- Entremet fruits rouges et brochette de fruits frais.

## Buffet Asiatique

PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**23,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC  
Inutile de choisir, tout est à savourer !

### Entrées

- Rouleaux de printemps sauce chili
- Crevettes citronnelle aux fèves de soja
- Salade Wakamé

### Plats

- Efeuillé de boeuf marinade satay cacahuètes
- Poulet caramel soja sésame
- Escalope de saumon marinade soja gingembre
- Salade de nouilles chinoises aux légumes Yakitori
- Riz thaï avocat gingembre à l'huile de sésame
- Crudités (choux, carottes) citron yuzu et herbes fraîches

Plateaux de **fromages**

### Desserts

- Tarte noix de coco
- Moelleux chocolat et litchi

## Buffet Gourmet

PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**20,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT  
**25,00€ TTC**

Supplément pain : 1,00€ TTC  
Inutile de choisir, tout est à savourer !

**PLATS  
CHAUDS**

### Mini entrées

- Tartares de saumon au gingembre et au soja
- Tartine de charcuterie ibérique et légumes confits
- Sushi cake aux crevettes à la citronnelle et sésame noir

### Plats (garnitures au choix, cf. page 12)

- Volaille de loué et son jus de cuisson au romarin **et/ou**
- Pavé de loup de mer et son coulis de tomates à l'estragon

Plateaux de **fromages**

### Desserts

- Tartelette Fingers au chocolat noir 66% **et/ou**
- Tartelette Fingers ananas-coco et sa brochette de fruits frais

## Buffet Original

Au choix parmi les **Basiques et Prestiges** \* :  
4 pièces cocktails froides au choix  
3 krafts\* Mijo'T chauds au choix  
\*(voir page Cocktails : 4 et 5)  
\*(pièces chaudes format XL)

Plateaux de fromages Mosaïque  
et croustons de baguettes

4 pièces cocktails sucrées au choix

Exemple

- 4 pièces froides : Bun's ; Roll's mie ; Egg shot ; Pik St-Jacques.
- 3 krafts mijo't : Pamentier de boeuf ; Ditalini chorizo ; curry de lentilles.
- Plateau de fromages ...
- 4 pièces sucrées : Pana cotta ; Cheesecake ; Tartelette ; Coque extra.

**21,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | 1,00€ TTC

Formats « Krafts mijotés » (cf. Buffet Original)



# LES BUFFETS VÉGÉTARIENS

## Buffet **Végé'Saveurs**

INUTILE DE CHOISIR, TOUT EST À SAVOURER !

### Entrées

- Tartine houmous de pois chiche et champignons à l'ail
- Tortillas et crème de patates douces au curry
- Kraft crème de lentilles aux falafels et pickles d'oignons rouges

### Plats

- Curry de pois chiche et carottes à l'huile de sésame
- Salade de grenailles à l'huile de noix et jeunes oignons
- Tagliatelles de courgettes vinaigrettes curcuma et amandes torréfiées

Plateaux de **Fromages**

### Desserts

- Salade de fruits frais à la fleurs d'oranger
- Cake moelleux du moment

Supplément pain : 1,00€ TTC

**18,00€ TTC**



**18,00€ TTC**

## Buffet **Végé'Soleil**

INUTILE DE CHOISIR, TOUT EST À SAVOURER !

### Entrées

- Tortillas de patatas au confit de poivrons
- Focaccia aux olives et aux câpres
- Conchiglioni à la ricotta, pesto et tomates confites

### Plats

- Salade de riz façon paella
- Salade de fusilli aux légumes grillées et vinaigre balsamique
- Tomates variées acidulées au vinaigre de framboise et pignons de pain

Plateaux de **Fromages**

### Desserts

- Tartelette Fingers vanilles bourbon caramel
- Brochette de fruits frais

Supplément pain : 1,00€ TTC





Saveur Moderne événement  
Originalité Tendance  
Création Dégustation  
Goûts Création Goûts  
Création Moderne Goûts  
Saveur Tendance  
Tendance Fraîcheur émotions Origine  
Originalité Saveur  
Saveur Fraîcheur émotions Origine  
émotions Goûts  
Tendance Création Fraîcheur  
émotions événement Saveur  
Tendance Origine  
Moderne Goûts  
Saveur Fraîcheur  
Tendance Saveur  
Fraîcheur émotions Originalité  
émotions Création  
Saveur Goûts  
Goûts Fraîcheur Créati

# À la Carte !

**COMPOSEZ, SAVOUREZ, PARTAGEZ.**

Composez votre menu selon vos envies grâce à notre offre à la carte.

Tous nos mets sont préparés à partir de produits **frais**, soigneusement sélectionnés pour leur **goût** et leur **qualité**. Une **solution flexible et savoureuse**, idéale pour vos repas en famille, entre amis ou pour toute occasion spéciale.

[www.carregourmet-traiteur.fr](http://www.carregourmet-traiteur.fr)

# À la carte

L'ensemble de nos entrées peuvent être adaptées en **versions végétariennes**.

## Nos Entrées

|   |            |
|---|------------|
| • Tatin de légumes confits, burrata et pignons de pin grillés, roquette .....                       | 7,00€ TTC  |
| • Tartare de melon au vieux porto, jambon serrano et beurre de poivrons au piment d'espelette ..... | 7,00€ TTC  |
| • Mille feuille de tomates mozzarella di Bufala, pistou et jambon de parme .....                    | 7,00€ TTC  |
| • Bruschetta à l'huile d'olive, ricotta fine herbes, antipasti et bresaola .....                    | 7,50€ TTC  |
| • Tartare de saumon au gingembre, soja et sésame noir .....   | 9,00€ TTC  |
| • Cheese-cake basilic frais et truite fumée au citron confit .....                                  | 9,00€ TTC  |
| • Rillettes aux deux saumons, crème aneth citron vert .....   | 9,00€ TTC  |
| • Queues de crevettes aux épices douces et ses légumes confits .....                                | 9,00€ TTC  |
| • Finger Sablé façon salade caesar : parmesan, poulet, anchois, salade romaine .....                | 9,00€ TTC  |
| • Gravelax de saumon, chantilly citronnelle .....   | 10,00€ TTC |
| • Tataki de thon à l'huile de sésame, avocat yuzu .....   | 10,00€ TTC |
| • Foie gras de canard du sud-ouest et son chutney du moment .....                                   | 10,00€ TTC |
| • Saint-Jacques snackées au paprika et asperges vertes croquantes .....                             | 10,00€ TTC |

## Nos Plats traditionnels à partager

|  |            |
|--|------------|
| • Poulet Basquaise .....   | 8,00€ TTC  |
| • Boeuf bourguignon .....  | 9,00€ TTC  |
| • Curry de poulet au lait de coco, pois gourmand, oignons rouges, nouilles chinoises ou riz thaï .....                   | 9,00€ TTC  |
| • Véritable Carbonnade flamande .....  | 10,00€ TTC |
| • Wok de bœuf et crevettes, petits légumes croquants saveur soja gingembre avec nouilles chinoises ou riz thaï .....     | 10,00€ TTC |
| • Rougail saucisse réunionnais avec riz thaï .....   | 10,00€ TTC |
| • Lasagnes bolognaises .....   | 10,00€ TTC |
| • Lasagnes alla parmigiana .....   | 10,00€ TTC |
| • Marmite Sarthoise .....  | 10,00€ TTC |
| • Choucroute Alsacienne aux 4 viandes (lard, véritable knack d'alsace, saucisse montbéliarde, longe de porc fumée) ..... | 11,00€ TTC |
| • Couscous 4 viandes (boulette de boeuf, merguez, poulet, collier d'agneau) .....  | 12,00€ TTC |
| • Paëlla de Valence (ou fruits de mer) .....   | 12,00€ TTC |
| • Tartiflette reblochon au lait cru .....  | 12,00€ TTC |
| • Choucroute de la mer (saumon, haddock, cabillaud, crevette) (supplément sauce échalotes au vin d'Alsace 1,00€) .....   | 12,00€ TTC |

## Nos Viandes

|   |            |
|---|------------|
| • Suprême de poulet jaune, jus de cuisson au giroles et thym citronné .....               | 12,00€ TTC |
| • Filet mignon de porc basse température, jus de viande poivron et chorizo ibérique ..... | 12,00€ TTC |
| • Canard confit jus à l'ail fumé .....  | 12,00€ TTC |
| • Croustilles de canard jus de cuisson au romarin .....                                   | 13,00€ TTC |
| • Croustillant de veau confit, sauce crème aux cèpes .....                                | 13,00€ TTC |
| • Quasi de veau crème de champignons de paris à l'ail des ours .....                      | 13,00€ TTC |
| • Magret de canard du sud-ouest rosé et son jus au poivre vert .....                      | 14,00€ TTC |
| • Grenadin de veau piqué au romarin, crème de foie gras .....                             | 15,00€ TTC |
| • Tournedos de bœuf façon Rossini sauce Foie gras armagnac .....                          | 15,00€ TTC |
| • Souris d'agneau fondante et son jus de cuisson réduit à l'ail et au thym .....          | 15,00€ TTC |

## Nos Poissons

|  |            |
|--|------------|
| • Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, poireaux crème citronnés .....                | 12,00€ TTC |
| • Pavé de saumon au citron vert et sa crème d'aneth .....                                | 12,00€ TTC |
| • Pavé de saumon en croûte d'olives et jus au chorizo ibérique .....                     | 12,00€ TTC |
| • Duo de saint-jacques et scampi au beurre blanc .....                                   | 13,00€ TTC |
| • Bar vapeur et sa crème de homard au Jasnières .....                                    | 14,00€ TTC |
| • Brochette de saint-jacques à l'ibérique, crème de poivrons et piment d'espelette ..... | 14,00€ TTC |

## Nos Garnitures

accompagnés de légumes du moment !

**3,00€ TTC**  
**PAR PERSONNE**

Au choix :

- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Gratin dauphinois
- Grenailles rôties au thym
- Arancini champignon parmesan
- Riz crémeux parfum paëlla

## Nos Fromages

**3,00€ TTC**  
**70 gr PAR PERSONNE**

- Plateau de fromages affinés, confitures, fruits sec et salade verte

## Nos Desserts : Nous consulter !



# Nos Services



Nous consulter pour toutes demandes de services complémentaires. **Vous avez sûrement besoin de ...**

- Maître d'hôtel
- Serveur
- Chef de cuisine
- Commis
- Matériels de chauffe et maintien au chaud (étuves ventilées, conteneur chauffant)
- Maintien au froid (conteneur isotherme)
- Vaisselle
- Nappages
- Autre (demandez-nous, nous saurons vous aider)



## Comment passer commande ?

### Prise de contact

**Premier échange :**  
Comprendre vos attentes et recueillir un maximum d'informations.

### Rendez-vous

physique ou téléphonique

**Discussion approfondie**  
sur les envies et les besoins.

### Devis

personnalisé

Reception du **devis détaillé**  
et ajustements si nécessaire.

### Dégustation

mariage et grand événement

Affiner vos choix et **garantir votre satisfaction**  
pour le jour j.

### Validation

de la prestation

**Signature** du devis  
et versement d'un **acompte de 30%**.

### Le jour J

Click-and-collect **et/ou** livraison **et/ou** services selon la formule choisie.

Règlement du **solde**.

# CONTACT

📞 [contact@carregourmet-traiteur.fr](mailto:contact@carregourmet-traiteur.fr)

✉ **06 14 79 36 18**

22 rue Edgar Brandt  
72000 Le Mans

[www.carregourmet-traiteur.fr](http://www.carregourmet-traiteur.fr)



A word cloud on a green background featuring terms like: **SENS**, **Goûts**, **Fraîcheur**, **Originalité**, **Saveur**, **Création**, **Modernité**, **Dégustation**, **émotions**, **Tendance**, **Originalité**, **Saveur**, **Création**, **Goûts**, **Fraîcheur**, **Création**, **Saveur**, **émotions**, **événement**, **Page 13**

# Conditions Générales de Ventas

SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales régissent les rapports entre la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ses clients. Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

### ART. 1 - PRESTATIONS / TARIFS

L'envoi du contrat signé par le client « bon pour accord » vaut acceptation définitive de l'ensemble des prestations chiffrées. Les tarifs des prestations proposées par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR sont décrits (plus avant ou ci-dessous) ; ces tarifs sont indiqués en euros. Cette validation vaut également acceptation de toutes les contraintes réglementaires en vigueur, et notamment, au niveau limite horaire, limite d'alcoolémie et plus généralement les règles élémentaires liées au respect du bon voisinage. En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne sauraient donc être fractionnés.

### ART. 2 - GARANTIE DE PRIX

Les commandes de Services dont l'exécution est postérieure de plus de 3 mois à la passation de commande donnent lieu à l'établissement d'un devis estimatif détaillé, comportant un coût estimatif total fondé sur les tarifs TTC en vigueur au moment de l'élaboration du devis. Dans ce cas, il est précisé que les tarifs TTC portés au devis pourront faire l'objet d'une modification par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en cas de nouvelle réglementation sur les taux de TVA, à la condition d'en informer le Client au plus tard 30 jours avant la date d'exécution des services, qui figurera sur la facture finale récapitulative. Dans ce cas, les tarifs du devis seront indexés sur la variation de La TVA applicable en vigueur au moment de la prestation.

### ART.3 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT / PÉNALITÉS DE RETARD

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte approprié accompagné du contrat et des présentes conditions générales signées. Il sera demandé 30 % d'acompte à la commande, cas particulier selon accord pour les clients professionnels.

Le solde sera réglé à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR, au plus tard à réception de facture. La réservation d'une simple livraison ou d'une commande en retrait boutique ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte de 30% ou d'un règlement total de la commande 72h minimum avant la date de livraison ou retrait. Cas particuliers selon accord pour les clients professionnels. Pour les clients professionnels, conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20%, et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement minimum de 40.00 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture.

### ART.4 - GARANTIE DU NOMBRE DE PARTICIPANT ET DE COUVERTS ET MODIFICATION DES PRESTATIONS COMMANDÉES

Les demandes de diminution du nombre de participants peuvent être acceptées dans la limite de 10 % du nombre confirmé à la signature du devis, au plus tard 15 jours avant la date de la prestation et devront être confirmées par écrit. Cette confirmation sera alors prise en compte pour la facturation minimum. Passé ce délai, aucun changement n'est garanti. En cas de modification (à la hausse ou à la baisse) du nombre de participants indiqués dans la confirmation, la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR appliquera les conditions suivantes :

- En cas de réduction des prestations demandées : la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera le montant total prévu à la réservation.
- En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestation supplémentaire : SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera selon le nombre réel de participants. Nous attirons votre attention sur le délai préalable à respecter afin d'être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Une situation contraire porterait préjudice à vos invités et à notre image de marque.

### ART. 5 - ANNULATION DE LA RÉSERVATION

Annulation avant le début de l'évènement prévu ou date de livraison/retrait prévu :

**Art.5.a)** Toute annulation de réservation doit être communiquée par écrit, le plus tôt possible. Si toute la réservation est annulée sans que la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en soit responsable, les conditions suivantes seront appliquées :

- Jusqu'à 60 jours avant le début de l'évènement : 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)
- De 60 à 30 jours avant le début de l'évènement : 40 % des prestations réservées seront facturées.
- De 30 à 7 jours avant le début de l'évènement : 50 % des prestations réservées seront facturées.
- Moins de 7 jours avant le début de l'évènement : 100 % des prestations réservées seront facturées.



**Art.5.b)** Cas particuliers : si l'annulation de la réception est due à un cas de force majeure (fermeture administrative de la salle de réception, règles administratives empêchant les invités de se rendre sur le lieu de la réception, interdiction de rassemblement) les conditions suivantes seront appliquées : Conservation par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et report de la totalité de l'acompte pour une prestation ultérieure selon disponibilité de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR . En cas d'annulation ferme, 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)

## **ART. 6 - RESPONSABILITÉ / ASSURANCE**

La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité. Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduisent sur le lieu de la réception. La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ceux mis à la disposition de l'organisation, dont ceux pouvant appartenir aux sous-traitants de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR.

## **ART. 7 - RÉCLAMATIONS / LITIGES**

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Commerce du Mans.