

Garré Gourmet

L'événementiel pour
les professionnels



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.





so mm aire

Cliquez et accédez
directement aux informations !

**Petit déjeuner
et pause sucrée**

Page 1 et 2

Cocktails

Page 3 à 6

Plateaux repas

Page 8 à 11

Buffets

Page 12 à 15

Autres services

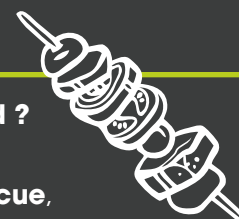
Page 16

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.



Garré
Gourmet
Traiteur

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

06 14 79 36 18



Saveur Moderne événement
Originalité Tendances
Création Dégustation
Goûts Création Goûts
Création Moderne Goûts
Saveur Fraîcheur
Tendance Tendances
Fraîcheur émotions Origine
Originalité Saveur
Saveur Fraîcheur émotions Origine
Goûts Création Fraîcheur
Création Fraîcheur
émotions événement Saveur
Tendance Origine
Modernité Fraîcheur
Saveur Fraîcheur
Tendance Fraîcheur émotions Origine
Originalité
Saveur Fraîcheur
Création Fraîcheur
Goûts Fraîcheur
Création Fraîcheur

Nos Petits déjeuners et Pauses sucrées

QUI DONNENT LE SOURIRE

Un moment de convivialité soigneusement pensé. En version "classique" ou "business", avec ou sans fruits frais, chaque option s'adapte à vos événements professionnels : réunions, formations, accueils clients, salons...

Petit déjeuner

Vaisselle jetable incluse.

Boisson chaude en thermos.

Le Classique

5,50€ HT | 6,00€ TTC

PAR PERSONNE

Assortiment 3 minis viennoiseries :

mini pain chocolat, mini croissant, chouquette.

20 cl de jus de fruits et eau minérale par personne :

pomme et orange.

20 cl de boisson chaude par personne :

café bio et thé bio.

Le Business

6,40€ HT | 7,00€ TTC

PAR PERSONNE

1 mini viennoiserie : mélange pain chocolat et croissant

Plateau de **fruit frais** prêt à déguster

Verrine de **smoothies** aux fruits du moment

Méli-Mélo de **fruits secs**

20 cl de jus de fruits et eau minérale par personne :

pomme et orange.

20 cl de boisson chaude par personne :

café bio et thé bio.



Pause sucrée

Vaisselle jetable incluse.

Boisson chaude en thermos.

Le Classique

4,10€ HT | 4,50€ TTC

PAR PERSONNE

2 mini gourmandises au choix :

mini cookie, mini sablé breton, rocher coco, mini financier, mini moelleux amande, truffe chocolat noisette.

20 cl de jus de fruits et eau minérale par personne :

pomme et orange

20 cl de boisson chaude par personne :

café et thé

Le Business

5,50€ HT | 6,00€ TTC

PAR PERSONNE

2 mini gourmandises au choix :

mini cookie, mini sablé breton, rocher coco, mini financier, mini moelleux amande, truffe chocolat noisette

Plateaux de **fruits frais** prêt à déguster

20 cl de jus de fruits et eau minérale par personne :

pomme et orange

20 cl de boisson chaude par personne :

café et thé

Kit thé et café

Café BIO

12,80€ HT | 14,00€ TTC

pour 10 personnes

1 Thermos 1,5L de café biologique,
10 dosettes de sucre,
5 dosettes de lait,
10 gobelets,
10 touillettes.

Thé BIO

11,80€ HT | 13,00€ TTC

pour 10 personnes

1 Thermos d'eau chaude,
10 dosettes de thé biologique,
10 dosettes de sucre,
10 gobelets,
10 touillettes.



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

Cocktails 2026

Nos Pièces Froides

Recettes végétariennes.

BASIQUES

Blinis

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Bun's

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Pik'Barbak

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Pik'Végé

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Mini tartelettes salées

1,00€ HT | 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

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Mini gaspacho

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Grenailles vapeur

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Mini pita

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Club'Mini

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

PRESTIGES

Cannelloni

1,25€ HT | 1,40€ TTC

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

Conchiglioni

1,25€ HT | 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

1,25€ HT | 1,40€ TTC

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

Pik'crevette

1,25€ HT | 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'œufs crémeuse)

1,25€ HT | 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

1,25€ HT | 1,40€ TTC

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

Radis pince

1,25€ HT | 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 »
1,00€ HT | 1,10€ TTC

La pièce « Prestige »
1,25€ HT | 1,40€ TTC

Small

3 Basiques + 2 Prestiges
5,50€ HT | 6,00€ TTC

Small Plus

5 Basiques + 3 Prestiges
8,65€ HT | 9,50€ TTC

Soft

7 Basiques + 3 Prestiges
10,55€ HT | 11,60€ TTC

Soft Plus

8 Basiques + 4 Prestiges
12,80€ HT | 14,00€ TTC

Dinatoire

12 Basiques + 4 Prestiges
16,90€ HT | 18,60€ TTC

Dinatoire Plus

14 Basiques + 6 Prestiges
21,10€ HT | 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

4 pièces cocktails sucrées au choix

19,10€ HT
21,00€ TTC

Exemple

- 4 pièces froides : Bun's ; Roll's mie ; Egg shot ; Pik'St-Jacques.
- 3 kraffts mijo't : 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

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Mini arancini

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

PRESTIGES

Burger gourmet

1,25€ HT | 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

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Recettes végétariennes.

Small' clafoutis

1,00€ HT | 1,10€ TTC

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

Hof' Dog

1,00€ HT | 1,10€ TTC

Classic

- Saucisse, moutarde, emmental, oignons frits

Pepper

- Saucisse, sauce poivre, emmental, oignons frits

Veggie

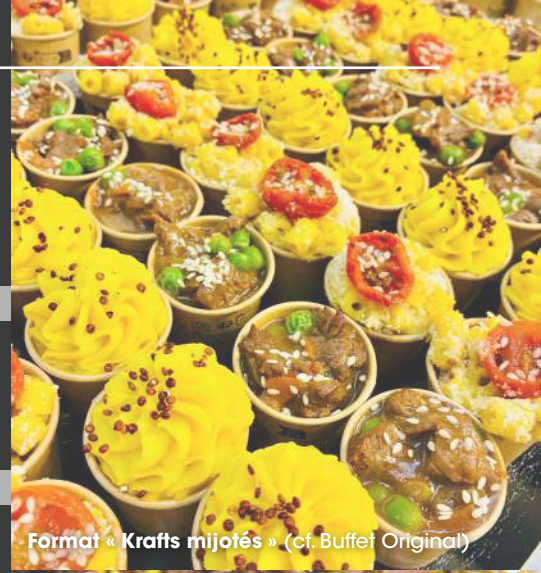
- Saucisse végétale, moutarde, emmental et oignons frits

Kraft Mijo'T

Taille S 1,25€ HT | 1,40€ TTC

Taille XL 2,90€ HT | 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

1,00€ HT | 1,10€ TTC



MINIMUM DE COMMANDE

15 personnes par pièce

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

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

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

Nos Formules

À la carte

La pièce « Basique »
1,00€ HT | 1,10€ TTC

La pièce « Prestige »
1,25€ HT | 1,40€ TTC

Small

3 Basiques + 2 Prestiges
5,50€ HT | 6,00€ TTC

Small Plus

5 Basiques + 3 Prestiges
8,65€ HT | 9,50€ TTC

Soft

7 Basiques + 3 Prestiges
10,55€ HT | 11,60€ TTC

Soft Plus

8 Basiques + 4 Prestiges
12,80€ HT | 14,00€ TTC

Dinatoire

12 Basiques + 4 Prestiges
16,90€ HT | 18,60€ TTC

Dinatoire Plus

14 Basiques + 6 Prestiges
21,10€ HT | 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 11,80€ HT | 13,00€ TTC | 1kg 21,80€ HT | 24,00€ TTC

Rillettes, croûtons, moutarde, pickles.

Plateau de Charcuterie TRADITION

500gr 19,10€ HT | 21,00€ TTC | 1kg 36,40€ HT | 40,00€ TTC

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

Plateau de Fromages

500gr 20,00€ HT | 22,00€ TTC | 1kg 38,20€ HT | 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 20,00€ HT | 22,00€ TTC | 1kg 38,20€ HT | 42,00€ TTC

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

Plateau de Fruits frais

POUR 10/12 PERSONNES
27,30€ HT | 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 19,10€ HT | 21,00€ TTC | 1kg 36,40€ HT | 40,00€ TTC

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

Plateau Italien

500gr 20,00€ HT | 22,00€ TTC | 1kg 38,20€ HT | 42,00€ TTC

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

Plateau de Charcuterie PREMIUM

500gr 38,20€ HT | 42,00€ TTC | 1kg 74,60€ HT | 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.

3,20€ HT | 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.



Nos Plateaux repas et Lunch Box

L'ART DU DÉJEUNER SUR-MESURE

Nos plateaux repas sont pensés pour allier **praticité et plaisir**, avec une cuisine de saison, soignée et pleine de goût. Un déjeuner prêt à déguster, sans logistique — Juste le plaisir de bien manger.

www.carregourmet-traiteur.fr

Dégustation
Création
Goûts
Moderne
Saveur
Tendance
Fraîcheur
émotions
Originalité
Saveur
Goûts
Création
Fraîcheur
émotions
événement
Tendance
cheur
Goûts
Moderne
Saveur
Tendance
Sa

SENS

Plateaux repas

Passez vos commandes par email au plus tard 24h à l'avance.

Minimum de commande : 4 plateaux repas identiques.

Livraison sur **Le Mans et sa petite couronne** incluse, au-delà nous consulter.

Nos plateaux comprennent : couverts et verre éco-responsable, serviette, ficelle de pain aux graines.

Possibilité de conditionner tous les plats principaux en option « **Barquette micro-ondable** » (supplément à 1,10€ TTC / 1€ HT).

Possibilité d'adapter toutes les gammes de plateaux en **format végétarien** sans supplément.

Possibilité de **retirer le fromage** des plateaux repas (déduction de 0,90€ HT / 1€ TTC).

Boissons au choix

Notre sélection d'**alcools**

Bordeaux rouge 75 cl

10,90€ HT | **12,00€ TTC**

Médoc Rouge 75 cl

12,50€ HT | **15,00€ TTC**

Chinon rouge 75 cl

12,50€ HT | **15,00€ TTC**

Rosé de loir 75 cl

12,50€ HT | **15,00€ TTC**

Rosé corse 75 cl

16,70€ HT | **20,00€ TTC**

Rosé Pays d'Hérault 75 cl

10,00€ HT | **12,00€ TTC**

Muscadet Blanc 75 cl

10,00€ HT | **12,00€ TTC**

Touraine Sauvignon blanc 75 cl

10,00€ HT | **12,00€ TTC**

Notre sélection de **softs**

Vittel 50 cl

1,35€ HT | **1,50€ TTC**

Vittel 75 cl

1,65€ HT | **1,80€ TTC**

San pellegrino 50 cl

1,35€ HT | **1,50€ TTC**

San pellegrino 75 cl

1,65€ HT | **1,80€ TTC**



Plateaux 2026



Le Gourmand

12,80€ HT | 14,00€ TTC

TERRE

Maïs crémeux au curry et jambon de pays

Volaille rôtie, sauce chili, nouilles chinoises au soja

Duo de fromages

Tarte moelleuse aux pommes et aux noix

MER

Betteraves au balsamique, mâche et billes de chèvre frais

Lieu noir et sa crème de ciboulette, riz thaï

Duo de fromages

Fromage blanc et son coulis de fruits du moment

Le Saveur

14,60€ HT | 16,00€ TTC

TERRE

Wraps de chèvre frais au poivron confit, herbes fraîches et jambon cru

Filet de porc basse température mariné à l'ail et aux fines herbes, grenailles

Duo de fromages

Cake moelleux ananas-coco

MER

Wraps de saumon fumé au citron vert, aneth et oignons frits

Sole vapeur, confit de légumes et parmesan

Duo de fromages

Salade de fruits frais



Le Tendance

16,40€ HT | 18,00€ TTC

TERRE

Houmous et concombres citronnés, bresaola

Effeillé de bœuf chimichurri, fusillis aux légumes confits

Duo de fromages

Tiramisu fraise, sablé breton

MER

Houmous et concombres citronnés, truite fumée

Crevettes à l'anis vert, quinoa à l'huile d'olive

Duo de fromages

Tiramisu aux agrumes et spéculoos

L'Essentiel

19,10€ HT | 21,00€ TTC

TERRE

Burrata crémeuse, tomates confites et jambon serrano

Quasi de veau basse température aux trois poivres, lentilles aux lardons de canard fumé

Duo de fromages

Tartelette mangue-passion

MER

Burrata crémeuse, tomates confites et anchois marinés

Gambas snackées au chorizo ibérique, riz sauvage

Duo de fromages

Tartelette chocolat-caramel et noix de pécan



L'Authentic

21,90€ HT | 24,00€ TTC

TERRE

Mille-feuille de foie gras et betterave, éclats de pistache

Magret de canard snacké au thym frais, riz crémeux petits pois et parmesan

Trilogie de fromages au lait cru

Feuillantine chocolat blanc, mangue et noix de coco

MER

Mille-feuille de betterave et saumon gravelax, crème fouettée au wasabi

Bar vapeur, crème de basilic frais, riz crémeux petits pois et parmesan

Trilogie de fromages au lait cru

Feuillantine chocolat blanc, crémeux fève tonka et framboises fraîches

Le plateau du moment

15,50€ HT | 17,00€ TTC

Tous les mois nous vous proposerons sur notre site le nouveau plateau repas du moment selon les produits de saison et l'inspiration du chef.



Lunch box

Livrée en boîte éco-recyclable avec serviette en papier, couverts et gobelets en pulpe de canne.

Sur demande, la livraison peut s'effectuer en conteneur isotherme.

Formule Entrée, sandwich et boisson **OU**
Formule Sandwich, dessert et boisson.

10,90€ HT | **12,00€ TTC**

Inclus : Box, gobelet, couverts et serviette.

Formule Entrée, sandwich, dessert et boisson.

12,80€ HT | **14,00€ TTC**

Inclus : Box, gobelet, couverts et serviette.



Entrées au choix

- Concombre féta, menthe fraîche, oignons rouges et mâche.
- Tomates mozzarella et son pesto, olives noires et roquette.
- Taboulé Libanais
- Billes de pâtes à l'estragon, cantal, légumes confits et oignons rouges.
- Carpaccio de betterave, chèvre frais, échalotes et herbes fraîches.
- Œufs durs et crémeux de maïs au curry et champignons de Paris.
- Salade d'endives carmine, pomme Granny Smith citron vert et cerneaux de noix.
- Avocat citron yuzu, féta sur son tartare de tomates.

Sandwichs au choix

Sandwichs au choix

- **L'italien** : jambon cru, mozzarella, pesto et tomates séchées.
- **Le Bœuf épicé** : Bœuf aux épices Satay, tomates et oignons rouges.
- **Le Poulet rôti** : poulet, tapenade et ratatouille.
- **Le Breosaola** : Salade, tomates, effeuillé Bresaola, cantal et noix.
- **Le Saumon** : Salade, crudités, saumon émietté frais, guacamole et oignons rouges.
- **Le Bœuf Moutarde** : Salade, crudités, bœuf moutarde à l'ancienne, carottes croquantes.
- **Le Houmous** : Salade, houmous, concombre, tofu fumé, oignons rouges.
- **Le Pesto'fu** : Salade, tomates confites, tofu fumé, pesto, olives.

Desserts au choix

- Tiramisu caramel spéculoos
- Salade de fruits frais à la fleur d'oranger
- Fromage blanc coulis fruits rouges, abricot ou exotique
- Panna cotta caramel beurre salé
- Cake moelleux abricot pistache
- Mousse chocolat noir intense 70 %
- Brownie choco cacahuètes
- Brownie choco coco
- Verrine gourmande pomme cannelle spéculoos

Boissons au choix

- Eau plate ou pétillante 50 cl
- Coca 33cl
- Ice tea 33cl
- Jus d'orange 33cl





Nos Buffets

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE

Alliant variété, créativité et générosité, nos **13 buffets** froids et chauds sont conçus pour répondre à toutes vos envies. Chaque menu est élaboré avec des **produits frais et de saison**, garantissant saveurs et qualité.

www.carregourmet-traiteur.fr

Dégustation
Création
Goûts
Moderne
Saveur
Tendance
Fraîcheur
émotions
Originalité
Saveur
Goûts
Création
Fraîcheur
émotions
événement
Tendance
cheur
SENS
émotions
Moderne
Goûts
Saveur
Fraîcheur
Tendance
Originalité

Buffet 2026

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

Buffet Eco

10,00€ HT | **11,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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

13,70€ HT | **15,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

18,20€ HT | **20,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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

17,30€ HT | **19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

20,90€ HT | **23,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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

12,80€ HT | **14,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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

12,80€ HT | **14,00€ TTC**

3 CHOIX DE CHAQUE

14,60€ HT | **16,00€ TTC**

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

Viandes et poissons au choix

- Pignons 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
- Célérie 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
17,30€ HT | **19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
20,90€ HT | **23,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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
17,30€ HT | **19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
21,90€ HT | **24,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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
18,20€ HT | **20,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
23,70€ HT | **26,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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
17,30€ HT | **19,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
20,90€ HT | **23,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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
18,20€ HT | **20,00€ TTC**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
22,70€ HT | **25,00€ TTC**

Supplément pain : 0,90€ HT | **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)

- 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

19,10€ HT
21,00€ TTC

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

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.

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 : 0,90€ HT | 1,00€ TTC

16,40€ HT | 18€ TTC



16,40€ HT | 18€ 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 : 0,90€ HT | 1,00€ TTC



Autres 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)
- Vaisselles
- 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

(très 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
services selon la formule choisie.

Règlement du **solde**.

CONTACT

☎ contact@carregourmet-traiteur.fr

✉ 06 14 79 36 18

22 rue Edgar Brandt
72000 Le Mans

www.carregourmet-traiteur.fr



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.