

table
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



LA CUISINE FRANÇAISE

À LA RENCONTRE **DES SAVEURS DU MONDE**

Buffet

Qui sommes-nous ?



La cuisine française à la rencontre des saveurs du monde

UN TRAITEUR A VOTRE SERVICE

Mariage, fête religieuse, cocktail d'entreprise, vœux de fin d'année, pot de départ, afterwork ou simple réunion de famille ? Table CENT-DEUX vous accompagne dans l'organisation de vos réceptions à Paris et en Île-de-France. Notre équipe se met à votre disposition pour élaborer avec vous une formule sur-mesure qui répond à vos attentes et à votre budget pour faire de votre événement un véritable succès !

UN TRAITEUR AMOUREUX DES SAVEURS

Notre chef et toute l'équipe de Table CENT-DEUX mettent leurs talents à votre disposition pour réaliser de délicieuses recettes et vous offrir un service traiteur haut de gamme. Surprenez vos invités avec des mets soigneusement préparés par un traiteur pour qui la gastronomie et les saveurs authentiques doivent être à la portée de tous.

UN TRAITEUR OUVERT SUR LE MONDE

Nous puisons notre inspiration dans les saveurs du monde et de cette ouverture culinaire naît une offre traiteur riche et diversifiée. Nos recettes mêlent tradition française, modernité. Retrouvez dans notre carte traiteur une offre variée et inspirée de diverses régions du monde : Asie, Afrique, Europe, Amérique, Caraïbes.

UN TRAITEUR A VOTRE ECOUTE

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous mettons un point d'honneur à développer des recettes qui respectent les envies et les restrictions alimentaires de chacun. Envie de proposer des recettes végétariennes, végan, sans gluten, halal ? Notre équipe est à votre écoute pour vous concocter un menu adapté à votre budget et différents régimes (végétariens, végétaliens, sans gluten et halal).

UN TRAITEUR ENGAGE

Pour garantir la qualité de nos prestations, nos créations culinaires sont réalisées à partir de produits frais, de saison et la priorité est donnée au circuit-court.

Votre buffet à partir de 24,90 € TTC*

ENTRÉES

- Taboulé libanais (végétarien)
- Salade de poulet cajun, boulgour et carottes fondantes
- Salade Caesar
- Salade de fusilli au saumon mariné
- Quinoa aux légumes (végétarien)
- Salade chinoise au poulet
- Salade de mangue, velours de framboise
- Tomate cerise et bille de mozzarella pesto et roquette (végétarien)

PLATS

- Wok de bœuf au brocoli et au sésame
- Filet de poulet tandoori
- Saumon gravlax
- Brochettes de Saumon
- Filet de bar sauce vierge

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grenaille à l'ail et au romarin
- Mini penne au pesto et champignons de Paris
- Légumes glacés
- Ratatouille
- Riz biryani

DESSERTS

- Compote de pomme maison parfumée à la fève tonka
- Mousse au chocolat
- Banana bread
- Salade d'ananas au sirop pimenté
- Poire rôtie au miel et au romarin

PLATEAUX

Plateau de fromage - 5,00 € TTC par personne

*Assortiment selon marché parmi les propositions suivantes :
Brie, Munster, Chèvre, Comté, Cantal*

Plateau de charcuterie - 6,40 € TTC par personne

*Assortiment selon marché parmi les propositions suivantes :
Saucisson, Coppa, Bresaola, Terrine de Campagne, Jambon blanc, Jambon cru, Cornichon, Beurre*

Boissons alcoolisées

VIN BLANC

Mâcon La Roche Vineuse - Château de la Greffière - 75cl : 11,50€ TTC
Bourgogne Aligoté - Château de la Greffière - 75cl : 15,60€ TTC
Saint-Véran - Château de la Greffière - 75cl : 21,50€ TTC

VIN ROUGE

Bourgogne Pinot Noir - Château de la Greffière - 75cl : 14,50€ TTC
Saint Amour - Château de la Greffière - 75cl : 18,50€ TTC

VIN ROSE

CHAMPAGNE

Champagne - Gross BRUT - 75cl - 21,50€ TTC
Champagne - Gross BRUT Réserve - 24,20€ TTC

CREMANT

Crémant - Crémant de Bourgogne - 75cl - 15,80€ TTC

COCKTAILS ALCOOLISES

Nous vous suggérons 1L pour 5 personnes

Planteur (rhum, jus de fruits exotiques, sucre de canne) - 11,00€ TTC le litre

Mojito (rhum, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne) - 12,00€ TTC le litre

Soupe Champenoise (mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron) - 1,85€ TTC le verre

Ti-punch (rhum blanc, sucre de canne, citron vert) - 2,50€ TTC le verre

Sangria (vin rouge, limonade, orange, citron, ananas, pomme, cannelle) - 11,50 € TTC le litre

Boissons sans alcool

JUS ET SODAS

Coca-Cola 33cl - 2,50 € TTC
Coca-Cola Zero 33cl - 2,50 € TTC
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 1,25L - 4,00€ TTC
Jus de pomme, Jus d'orange Gilbert - 1L : 3,50€ TTC

EAUX

Evian 50cl - 2,00 € TTC
San pellegrino 50cl - 2,00 € TTC
Evian 1,5L - 3,00 € TTC
San Pellegrino verte 1L - 3,00 € TTC

Logistique, Matériel & Personnel

LOGISTIQUE

ZONES DE LIVRAISON

Zone 1	75, 77, 93, 94	55,00€ TTC
Zone 2	78, 91, 95	82,50€ TTC
Hors IDF	Sur devis	

- 👉 Vous avez jusqu'à 36h à l'avance pour valider votre devis
- 👉 Vous êtes livré sur un créneau d'une heure entre 07h00 et 22h00 du Lundi au Dimanche.

MATÉRIEL

Nous vous proposons tout l'art de la table : du nappage, à la verrerie, en passant par le mobilier que nous pouvons adapter à votre évènement.

PACK MATERIEL STANDARD JETABLE 1,60€ TTC PAR CONVIVE

Serviettes Cocktail
Sacs Poubelles 110L
Gobelet carton Kraft recyclable
Assiette carton Kraft recyclable

PERSONNEL

VOUS SOUHAITEZ PROFITER PLEINEMENT DE VOTRE EVENEMENT ?

Notre équipe assure l'installation, la désinstallation et bien entendu le service pendant votre évènement.

Notre personnel est à votre disposition pour un minimum de 6h00 de vacation incluant 2h00 à 3h00 de mise en place avant l'évènement (en fonction du lieu) pour un total de 320,00€ TTC par maître d'hôtel.

VOUS SOUHAITEZ BENEFICIER DE NOS SERVICES PLUS LONGTEMPS ?

Nous sommes en mesure de vous proposer des solutions en adéquation avec la durée de votre évènement.

VOUS PROFITEZ DE VOTRE SOIREE ET SOUHAITEZ BENEFICIER DE NOS SERVICES PLUS LONGTEMPS A LA DERNIERE MINUTE ?

- Heure supplémentaire de jour (jusqu'à 23h59) par maître d'hôtel : 55,00€ TTC
- Heure supplémentaire de nuit (après 00h00) par maître d'hôtel : 110,00€ TTC

LES DECHETS :

- Nous repartons avec l'intégralité de nos déchets (uniquement).
- Pour le traitement de vos déchets et/ou bouteilles en verre, un supplément de 150,00€ TTC sera appliqué.



Vous souhaitez passer commande ?

Faites votre demande de devis :

- Par téléphone : 07 66 64 87 38
- Par email : contact@tablecentdeux.fr
- Via notre site internet

🔗 Vous avez jusqu'à 36h à l'avance pour valider votre devis

🔗 Vous êtes livré sur un créneau d'une heure entre 07h00 et 22h00 du Lundi au Dimanche.

www.tablecentdeux.fr



www.tablecentdeux.fr

 [tablecentdeux](https://www.instagram.com/tablecentdeux)

07 66 64 87 38 | contact@tablecentdeux.fr