

CATALOGUE ENTREPRISES

Entreprises, Sociétés Associations, CE, collectivités locales ou publiques

(tarifs HT)..... c'est simple, c'est rapide, on s'occupe de tout....



67 rue Belle-croix - 59890 Quesnoy/Deûle

Tél. : 03 20 78 91 10 - Port. : 06 83 88 45 75

mail : traiteurduthoit@orange.fr

site : www.duthoit-traiteur.com

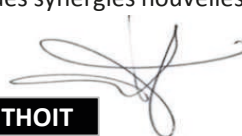
Facebook : <https://www.facebook.com/traiteurduthoit>





L'Entreprise est un lieu de travail, mais aussi de convivialité. La relation entre nos clients, fournisseurs, ou avec nos salariés est importante, et c'est pour cela que je vous propose quelques formules susceptibles d'agrémenter votre quotidien, de manière gastronomique et efficace

Grace à ce document simple et concis. Sachez prendre la solution qui vous permettra de créer des synergies nouvelles dans votre structure, osez casser le rythme de la routine, à des budgets calculés, ceux qui sont les vôtres. Osez manger en entreprise en oubliant le cadre du travail ! Sachez décider, étonner et dynamiser !


Frédéric DUTHOIT

BOISSONS

- eau plate 50 cl ... 0,88 €
- Eau plate 1,5 l.1,96 €
- Eau gazeuse 1 l. 2,29 €
- Jus de Fruit 1 l. (orange...)3,58 €
- boîte 33 cl Coca ou perrier 1,46 €
- Sodas 1 l. (Coca-cola, etc...)3,49€
- Vin pétillant
 - Blanc de Blanc Pierlant 75 cl6,95 €
 - Méthode Traditionnelle
 - MONTLOUIS 75 cl8,96 €
 - Crémant de Loire
 - ou Alsace 75 cl11,98 €
 - Champagne brut Jacques Chaput
 - blanc ou rosé 24,58 €
 - Champagne brut
 - Veuve Pelletier..... 19,74 €
 - Bière 75 cl (3 monts, Goudale) 3,96 €
 - Cidre fermier doux ou brut 3,78 €
 - Whisky JB 0,70 cl29,62 €
 - Café 1,20 €
 - Thé1,20 €
 - (verveine, citron, jasmin, camomille, etc...)

verres jetables

- flûtes verres à eau, à vin, etc...)0,32€/p.
- gobelet multi-usage0,12€/p.

location Verres (vaisselle)

(flûtes verres à eau, à vin, etc...)/.....0,24 €/p.

Caution : sur devis

Divers

Tables mange-debout 14,00 €/p.
(nappage noir compris)

Caution : sur devis



LOCATION MATERIEL

Etuve-chauffe assiette 48,50 €

10 niveaux, h 115 x l. 85 x L. 52
(de 20 à 60 pers.) mono-ventilé
La location comprend la livraison,
la reprise du matériel, qui doit
être rendu propre.

Caution : 350,00 €

Barbecue inox.... 19,80 €

2 compartiments,
l. 115 x L. 40 x h. 85
(de 20 à 40 pers.)
La location comprend la
livraison, la reprise du
matériel qui doit être
rendu propre.

Caution : 150,00 €

Tente pour réception ...145,00 €

5m x 10 m, (25 à 50 pers.)

La location comprend
la livraison, le montage,
le démontage, la
reprise du matériel
qui doit être rendu propre

Caution : 295,00 €

Four micro-ondes 800 w15,00 €

La location comprend la
livraison, la reprise matériel,
qui doit être rendu propre.

Caution : 90,00 €

Percolateur café

Théière ou Cafetière 10,00 €

La location comprend la
livraison, la reprise matériel,
qui doit être rendu
propre.

Caution : 45,00 €



location Vaisselle

..... de 2 à 5,80 €/p.

*suivant nombre de pièces, modèles
choisis, et type de réception
La vaisselle étant reprise sale,*

Caution : sur devis

location Nappages coton

Nappage Coton
+ serviette (blanc ou couleurs)

Comptez un budget prévisionnel de 1 à
3,00 €/pers. pour un repas à table

Caution : sur devis

Nappages jetables

in-tissé (blanc ou couleurs)

Comptez budget prév. de 1
à 2,00 €/pers. pour un repas à table
ordinaire (blanc ou couleur)

Comptez un budget prév. de 0,5 à
1 €/pers. pour un repas à table

Service

Budget prévisionnel
de 4,00 à 8,00 €/pers.

selon type de prestation
(chaud, froid, nombre d'invités, etc...)



sur DEVIS

Livraison



facturation 0,92 € HT/km
dès le 1er km

par exp. : livraison à Lille, rue X,
soit 28 km Quesnoy/Lille aller-retour
donc 0,92 x 28 = 25,76 €

Les 4 plateaux "tradition française"

L'économique : 9,95 €

plateau blanc 5 compartiments + couvercle transparent

Le Meilleur Rapport QUALITE-PRIX

En nous faisant confiance pour la composition,
vous gagnez 15 à 20 % sur le prix d'achat !

et aussi... gagnez du temps --) Délai commande 24H00 !

Entrée

à base de poisson ou légumes

Plat

à base de viandes, volaille, charcuteries, crudités et salades variées

Fromage

sélection du jour, carré de beurre

Dessert

sélection du jour



Le "Corse" : 12,95 €

Buffet d'entrées froides

charcuteries corses et légumes du soleil marinés
lonzo, jambon cru, coppa, pancetta, figatellis
poivrons, tomates confites, aubergines à l'huile d'olive

Plat chaud

Mijoté de porc à la bière Pietra et chataignes
polenta ou gratin "corsica" et haricots plats

Dessert

Crème brûlée aux chataignes et myrthe
ou
fromages corse (selon arrivages)



Le "Ch'ti" : 15,95 €

Potage Ch'ti en fiole

aux légumes variés, tiot coup d'crème

ou

Buffet d'entrées froides

Aspic de potjvleish en gelée aux 4 viandes blanches
roses d'endives sur lit Pomme de terre
en vinaigrette à l'ail d'Arleux ou à l'échalote d'min coin !

Plat chaud

Waterzoi de volaille et ses légumes en pot au feu
ou

La Carbonade flamande et sa cocotte de gratin d' pain d'terre
au fromage d'min coin !

Dessert

Tarte au Chuques - Ch'tiramisu
ou fromage blanc et spéculoos (suivant disponibilités)



Poésie "en 4 sphères gastronomiques" : 18,95 €

Les 2 premières Sphères "terre et mer"

- la bulle de foie gras de canard et sa gelée liquoreuse
au sirop de macarons, toasts, et confits de figues

- l'aquarium des poissons : saumon fumé, queues de crevette roses et
grises, mini blinis tarama et oeufs de truite, petite salade mixte et perlée,
salicornes et soja

La 3ème Sphère, de la bonne chair

ris de veau braisés à l'ancienne

ou

petite fondue de coeur de rumsteak, réduction crémée à l'armagnac
sur lit de

rizotto aux pleurotes et julienne de légumes

La 4ème Sphère, celle du dessert

L'aquarium de biscuit coco et son coulis mangue-passion



Les 8 Plateaux Repas du Monde

L'Acadien

L'Ibérique

Le Romain

Le Cyclades

L'Asiatique

le Panaméen

le Saharien

COMPRIS dans les plateaux

- le set de table jetable
(1 couteau, 1 fourchette,
1 pt cuill., 1 serviette)
- le pain (mini baguette)
- les plats micro-ondables



NON COMPRIS dans les plateaux

- les boissons
- le verre jetable ou vaisselle
- la livraison
- le service
- le prêt de matériel



REMARQUES plats chauds

Nos plateaux repas vous offrent la possibilité de manger chaud ou froid. A chaque nécessité de chauffe, nous indiquons par ces logos, le matériel adéquat à utiliser. Il est possible de louer le matériel (p.2)



micro-onde



four ventilé

L'Acadien : 16,80 €

Petit Buffet d'entrées froides

"Trempe" de saumon et cabillaud,
croustille ronde bagels

"Ceviche" de queues de crevettes au curry,
rhubarbe, pomme et celeri branche



Plat chaud



le Fricot de poule au pot aux patates et fèves
(poule en bouillon aux légumes, fèves et PdT)

Dessert

cheesecake sirop d'érable - brownie noix de pécan



L'Asiatique : 18,45 €

Cocktail d'accueil "Sino-nippon"

Chaud et froid

mini nem de volaille - mini samossa

de boeuf au curry, mini acras de morue,

(sauce nuoc mam et soja, menthe fraîche salade, germes soja)

Assortiment de Sushis et makis variés



Plat chaud



Poulet Pekin ou Tériyaki - nouilles csautées-riz cantonnais

Dessert

Brochette Litchis - bananes- ananas flambées au saté



Le "Cyclades" : 16,80 €

Mezze (entrées froides)

salade crétoise

(feta, olives, concombres, tomates...)

aubergines et poivrons marinés

Le Romain : 17,60 €

Buffet d'entrées froides

charcuteries italiennes

antipastis

Le Dom-Tom : 18,45 €

Buffet d'entrées froides

salade antillaise

(curry-poulet-tomates-ananas-raisins)

salade du pêcheur des caraïbes

légumes à croquer, tzaziki et
sauce pita



Plat chaud



mini Moussaka
et
Keftedes à l'Ouzo
*et son ragoût de courgettes
et aubergines-menthe*

Dessert des cyclades

Fromage blanc au miel
et petite pâtisserie grecque
(en fonction des possibilités du jour ...)



- tomates romana
mozzarella di buffala
vinaigrette balsamique
mini cake recette sicilienne



Plat chaud



pennes carbonara
ou
lasagnes bolognaise

Dessert méditerranéen

Tiramisu délicioso au café
ou autres....
en fonction des disponibilités du jour....



*queues gambas marinées
au curcuma et coco sur lit de perles*



plat chaud



Cari de filet de poulet "boucané "au
gingembre et curcuma
Riz aux épices des îles tropicales
courgettes créoles (aux raisins et ananas)

Dessert

Lingot noix de coco
et brochette d'ananas frais
coulis passion, sur lit de mangues

en fonction des disponibilités du jour....



Le Panaméen : 16,80 €

Buffet d'entrées froides
Guacamole frais "maison",
chips tortillas
Gaspacho à la paille
jambon cru et pastèque



Plat chaud



fajitas poulet épicé,
maïs et légumes
ou
chili con carne

riz mexicain

Dessert

Tiramisu à la téquila
et salade de fruits frais



Le Saharien : 17,60 €

Buffet d'entrées froides
Boulgour marocain
Mechouia tunisien
Salade de pois chiches



Plat chaud



Tajine du jour (poulet-agneau)
semoule
ou
boulette agneau à la marocaine
semoule

Dessert

Dessert marocain
pâtisseries orientales
(aux dattes, sésame, fleur oranger, miel,
chocolat....)



L'ibérique : 18,45 €

Buffet d'entrées froides
Gaspacho à la paille
charcuteries espagnoles
(jambon cru, chorizo, saucisson sec)
tapas
tapenade, brandade de cabillaud
salade tomate et manchego



Plat chaud



Paella valencia
ou
Filet de poulet au chorizo
riz blanc

Dessert

crème brûlée catalane
tarte au citrons



Les Box "Salades" de nos régions

Champagne-Ardenne Alsace-Lorraine



salade mixte
(batavia, feuille chêne
tomate
lardons, croutons,
oignons rouges émincés,
cubes munster au cumin
saucisse strasbourg
saucisse morteau
échalote, oignons frits
pomme de terre
vinaigrette
jambon ardennes
Option Dessert :
Tarte mirabelles (en saison)

Provence-Alpes Cote d'Azur



salade mixte
(batavia, trévis, laitue...)
tomate confites
jambon savoyard
oignons rouges émincés,
mozzarella
saucisse strasbourg
échalote, croutons
pomme de terre
vinaigrette
jambon ardennes
Option Dessert :
Tarte Tropézienne

Nord-Pas de Calais Picardie



salade mixte
(batavia, trévis, laitue...)
tomate
lardons
oignons rouges émincés,
cubes munster au cumin
saucisse strasbourg
échalote, croutons
pomme de terre
vinaigrette
jambon ardennes

Option Dessert :
Tarte mirabelles

6,80 €

sans dessert, ni boissons

Bretagne



Salade mixte
(batavia, trévis, laitue...)
tomate
lardons, croutons
oignons rouges émincés,
cubes munster au cumin
saucisse strasbourg
échalote
pomme de terre
vinaigrette
jambon ardennes



Les Baguettes "traiteur"

Le César-Poulet : 5,90 €

baguette aux céréales
tartiné crème fraîche ciboulette
salade
tomate
poulet roti
coleslaw (carotte et chou blanc)



Le pane di Buffala : 7,90 €

pain baguette au pesto
tartiné mascarpone
salade
tomate confites, olives
effeuillé jambon cru, coppa
mozzarella di buffala



Jambon-fraîcheur : 5,90 €

baguette classique
tartiné saint-moret
salade, oignons rouges
tomate, oeufs, cornichons
jambon blanc artisanal
carottes rapées



Les Desserts à la carte



Salade de fruits frais
Pâtisserie du jour
Fromage du jour
Assort. de 4 minis sucrés

3,50 €

Les grandes Occasions....en Entreprise....

Cocktail "Apollon"

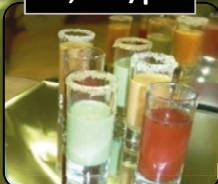
6 pièces/pers.

*destiné à l'apéritif
d'entame d'un repas
ou tout simplement à un
vin d'honneur de séminaire
ou d'inauguration
ou d'un repas d'affaire*

6 pièces salées

- 1 navette
- 1 toast PS Viking
- 1 canapé classique
- 1 mini panier crudités
- 1 verrine
- 1 mini wraps

5,28 €/p.



Cocktail "Hermès"

9 pièces/pers.

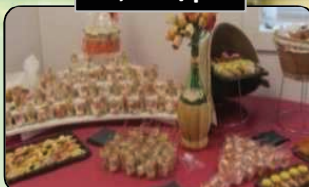
*Cocktail-apéritif-lunch
"mid-morning or mid-afternoon"
(inauguration, après-thèse,
cérémonies officielles, réunion
de travail en milieu de matinée
ou d'après-midi, etc...)*

9 pièces

6 salées + 3 sucrées

- 1 navette
- 1 toast PS Viking
- 1 canapé classique
- 1 mini panier crudités
- 1 verrine
- 1 mini wraps
- 3 mini variéssucrés

7,65 €/p.



Cocktail "Zeus"

12 pièces/pers.

*Cocktail destiné à se
substituer à un repas
(midi ou soir),
de manière à pouvoir
consommer debout ou assis
(pause après réunion de
travail, crémaillère,
inauguration,
soiréeentresami(e)s.*

12 pièces

8 salées et 4 sucrées

- 1 faluche
- 1 toast PS Viking
- 1 mini wraps
- 1 mini panier crudités
- 1 verrine
- 1 brochette hérisson
- 2 minis à chauffer
(ou 2 autres pièces froides)
- 4 mini sucrés.

9,96 €/p.



Qté	BON de COMMANDE		PTHT
Les 8 plateaux du monde			
	Plateau Acadien	à 16,80 €	
	Plateau Asiatique	à 18,45 €	
	Plateau Dom-Tom	à 18,45 €	
	Plateau "Cyclades"	à 16,80 €	
	Plateau Panaméen	à 16,80 €	
	Plateau Romain	à 17,60 €	
	Plateau Saharien	à 17,60 €	
	Plateau Ibérique	à 18,45 €	
Box salades			
	Champ.-Ard.-Als.-Lor.	à 6,80 €	
	Provence-Alpes-Cote d'azur	à 6,80 €	
	Nord-PdC-Picardie	à 6,80 €	
	Bretagne	à 6,80 €	
Sandwichs traiteur			
	Cesar-Poulet	à 5,90 €	
	Pane di Buffala	à 7,90 €	
	Jambon-Fraicheur	à 5,90 €	
Plateaux repas "tradition française"			
	Le "sur le pouce"	à 9,95 €	
	Le "Corse"	à 15,80 €	
	Le "Ch'ti"	à 16,95 €	
	Le "4 sphères"	à 24,75 €	
Desserts à la carte			
	fromage du jour	à 3,50 €	
	patis. du jour ou 4 minis sucr.	à 3,50 €	
	salade fruits frais	à 3,50 €	
Boissons			
Options			
	Livraison		
	TOTAL HT		
	CAUTION Matériel		

Conditions générales de Vente

Commande

- Toute commande doit être validée par tél. et mail
Assurez-vous que nous avons accusé réception de ce mail.

A défaut, appelez-nous par tél. pour valider
(*toute commande non confirmée par tél. et mail n'est pas validée*)

- livraison 6/7 (sf dimanche)

Nous ne prenons pas de commande par fax

Délai de commande

- 24H00 pour le plateau "économique" uniquement
ou pour tout autre produit si disponible en stock

- 48H00 pour tous autres produits

- 72H00 pour les livraisons "spéciales" ou le lundi

Règlement

si facture < 1000,00 € HT :

- par chèque à réception de facture 15 jours.

si facture > 1000,00 € HT :

un acompte de 50 % vous sera demandé avant livraison

Attention :

La livraison ne sera pas effectuée si l'acompte n'est pas parvenu
(pour toute commande > 1000,00 € HT)

Livraisons

facturation 0,92 € HT/dès le 1er km

par exemple : livraison à Lille, rue X, soit 28 km Quesnoy/Lille aller-retour

donc 0,92 € x 28 Km = 25,76 € HT

allergènes et santé publique

- Tous nos produits sont élaborés ou transformés dans notre laboratoire pouvant contenir des traces d'allergènes cités aux directives françaises et européennes en vigueur. Par conséquent, nous ne garantissons aucun produit "sans allergènes" et déclinons toute responsabilité relative à cet effet.

- Tous nos produits sont transportés en respectant la chaîne alimentaire du froid. Dès lors qu'ils sont livrés, nous vous conseillons de les consommer dans les heures suivant le dépôt, ou de les conserver en réfrigération à 4° pendant 48H00 environ.