

Cocktails • Buffets • Repas d'Affaires •

Plateaux Repas



Collection Automne - Hiver

VOS COMMANDES D'UN CLIC OU D'UN COUP DE FIL

Comment

Sur internet : www.la-tourelle.com

Par téléphone au **01 49 81 95 54**

Par mail : info@la-tourelle.com

Quand ?

Du Lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

Pour les petits déjeuners et plateaux repas :

La veille de votre réception (avant 12h00) pour bénéficier du choix du catalogue.

Pour les Buffets et cocktails :

48 heures avant votre réception

VOTRE LIVRAISON

Horaires

De 7h30 à 9h00 pour les Petits Déjeuners

De 10h30 à 13h00 pour les Coffrets repas

De 10h00 à 13h00 pour les Cocktails et les Buffets

De 15h00 à 19h00 pour les Pauses et vos Dîners
(Pour une livraison le week-end, nous contacter)

Pour les commandes passées en dernière minute, notre service commercial vous proposera le coffret du jour à 22,50 € HT :
(Livraison entre 12h30 et 13h30)

Tarifs de livraison

Frais de Livraison et de reprise Offerts pour toute commande minimum de 20 € HT pour les Communes de Maisons-Alfort, Alfortville, Saint-Maurice, Saint-Maur-des-Fossés, Vitry-sur-Seine, Charenton-le-Pont, Bonneuil-sur-Marne, Créteil et Joinville - le - Pont.

Possibilité de retirer vos commandes dans notre boutique

Pour les autres Communes du Val de Marne, livraison offerte si la commande est supérieure à 150 € H.T. (Sinon 20 € HT)

Pour les départements 75 / 77 / 91 / 93 nous contacter.

Créneau de 3h00 uniquement pour les départements 77 / 92 / 78 / 95

Pour une livraison avec un créneau réduit (maximum 1h) un supplément de 45€ HT sera facturé.

Tarifs de reprise de Matériel

La reprise des thermos se fait le jour même.

30 € HT sur les Communes du Val de Marne

De 41 € HT à 95 € HT pour les autres départements.

suivant votre éloignement de notre laboratoire de Maisons-Alfort.

Créneau de 3h uniquement pour les autres départements (77, 92, 78 et 95)

(1) Pour une livraison avec un Créneau Réduit (Maximum 1h) – 45 € HT vous sera facturé.

Minimum de commande : 20€ HT

Chers Clients,

La Tourelle Traiteur et Duplessy, ont décidé d'unir plus de 20 ans d'expérience pour vous proposer le meilleur savoir faire !

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle carte automne - hiver élaborée avec le plus grand soin.



*Manger est un besoin,
savoir manger est un art*

Une équipe commerciale dynamique, réactive et disponible est à votre écoute pour personnaliser vos évènements.

Merci de votre fidélité
Avec notre dévouement gourmand.

Le service Commercial

Les Coffrets Repas - Froids

Nos coffrets repas comprennent une bouteille d'eau individuelle 50 cl, les couverts, verre à pied, serviette, sel et poivre, pain opéra 55g et beurrer.

Coffret " VEGETARIEN "



21.75€ HT

Sablé au Parmesan et aux Légumes de Saison

Pâtes aux Champignons

Fromage du Jour

Tarte aux Prunes

Cristaline 50 cl



Coffret " CHATEL "

23.50€ HT

Terrine de Saint-Jacques et Queues de Langoustines

Filet de Lieu, riz aux Légumes
sauce moutarde à l'ancienne

Fromage du jour

Entremet pistache/chocolat

Cristaline 50 cl



Coffret " MORZINE "

18.50€ HT

Salade de lentilles vertes, butternut et
œuf poché

Filet de poulet, sauce marchand de vin
Salade Automnale

Fromage du Jour

Tarte Normande

Cristaline 50 cl

Les Coffrets Repas - Froids

Chaque semaine, un nouveau coffret repas est établi avec des produits de saison, il vous sera envoyé par mail.
N'hésitez pas à en demander la composition auprès de notre service commercial

Coffret " LA PLAGNE " 21.10€ HT

Tarte au reblochon, pommes de terre et lardons sur lit de salade

Pavé de Saumon, chou romanesco, carottes et crème persillée

Fromage du jour

Entremet Poire/caramel

Cristaline 50 cl

Coffret " VEGAN " 22.90€ HT



Salade aux légumes de saison, riz sauvage, olives, pesto, tomates séchées et graines de courge

Galette de légumes et piperade

Fromage du jour

Compote de pommes façon grand-mère

Cristaline 50 cl



Coffret " LA CLUSAZ " 18.10€ HT

Salade Composée
(iceberg, parmesan, tomates séchées et tofu)



Pavé de Saumon
Risotto au Quinoa

Fromage du Jour

Muffin Chocolat blanc et framboises

Cristaline 50 cl

Les Coffrets Repas - Froids

Nos coffrets repas comprennent une bouteille d'eau individuelle 50 cl, les couverts, verre à pied, serviette, sel et poivre, pain opéra 55g et beurrier.

Coffret " BIO "

29.10€ HT

Tarte façon florentine (épinards, œuf dur et lit de salade)

Filet de Saumon, et sa ratatouille bio

Fromage du jour

Flan Bio aux fruits

Cristaline 50 cl



Coffret " MEGEVE "

19.90€ HT

Salade de pommes de terre, tomme de Savoie, oignons rouges et lardons

Pièce de Charolais sauce Roquefort, salade de chou-fleur et échalotes

Fromage du jour

Gâteau à l'Ananas caramélisé

Cristaline 50 cl



Coffret " VEGETALIEN "

19.30€ HT

Salade d'épinards, carottes et pignons de pin

Assortiment de légumes
(chou romanesco, chou fleur ...)

Tofu

Fromage du Jour

Salade de fruits frais

Cristaline 50 cl



Les Coffrets Repas - Froids

Chaque semaine, un nouveau coffret repas est établi avec des produits de saison, il vous sera envoyé par mail.
N'hésitez pas à en demander la composition auprès de notre service commercial

Coffret " CHAMONIX " 21.50€ HT

Salade de betteraves, chèvre et épinards

Dos de cabillaud sauce échalote, aspic de macédoine

Fromage du jour

Financier framboises

Cristaline 50 cl



Coffret " AVORIAZ " (sans gluten) 18.35€ HT

Salade de fusilis, asperges, poivrons et tomates confites



Puit de courgettes farcies aux légumes

Fromage du jour

Salade d'oranges à la menthe

Cristaline 50 cl

Coffret " VAL THORENS " 20.30€ HT

Terrine de lapin aux champignons et figues

Onglet de veau, sauce poivre

salade de carottes

Fromage du jour

Eclair citron meringué

Cristaline 50 cl



Les Coffrets Repas - Chauds Micro-ondables

Nos coffrets repas comprennent une bouteille d'eau individuelle 50 cl, les couverts, verre à pied, serviette, sel et poivre, pain opéra 55g et beurrier.

Coffret " COURCHEVEL " 21.60€ HT

Salade de Hareng Fumé et Pommes de Terres

Dos de Colin et sa Sauce au Citron Vert

Sur sa Tombée d'Epinard

Fromage du Jour

Profiterole Vanille/Chocolat et Noix de

Macadamia

Cristaline 50 cl

Coffret " TIGNES " 20.40€ HT

Salade de mâche, filets de canard fumés,

pomme rôtie

Roulé de Lapin aux pruneaux, gratin Dauphinois

Fromage du jour

Dôme marron

Cristaline 50 cl

Coffret " LES MENUIRES " 18.35€ HT

Salade croquante (salade, carottes et betteraves)

Raclette

(

(Pommes de terre, jambon de pays, jambon blanc et morbier)

Fromage du jour

Millefeuille orange

Cristaline 50 cl



Coffret " ALPES D'HUEZ " 20.80€ HT

Champignons à la grecque

Tournedos de veau sauce forestière,

Flan de carottes et chou fleur

Fromage du jour

Tarte aux quetsches

Cristaline 50 cl

Les Coffrets Bistrot • Faites-vous plaisir selon vos envies

Coffret " LES ALPES "

13.70€ HT

Taboulé de Quinoa

Quiche Lorraine

Financier Framboises

Cristaline 50 cl

1 Boule de Pain



Coffret " LES PYRENEES "

12.50€ HT

Salade de Pâtes Billes

Moelleux au Chocolat

Cristaline 50 cl

1 Boule de Pain

Coffret " LES VOSGES "

10.75€ HT

Salade de pommes de terre au thon

Wrap's dinde/crudités

Salade de fruits

Cristaline 50 cl

CONSEIL DU SOMMELIER

Chablis - 15.50€ ht

Brouilly - 11.00€ ht

Thermos de Café - 6.70 € ht



Les Repas d'Affaires

Service à l'assiette

Repas Chaud "Mont-Blanc" 27.20€ HT

Entrées (une au choix)

Salade de Chèvre Chaud au Miel

Terrine de Canard Maison

Opéra Marin

Salade de Quinoa Bio, Crevettes et Légumes Croquants

Cheesecake à la Tomate et Parmesan

Terrine de Poissons Maison

Plat (un au choix)

Mignon de Porc aux Pruneaux

Cabillaud sauce Oseille

Effilé de Volaille sauce Curry

Tournedos de Canard farci aux Morilles

Garnitures de Légumes (deux au choix)

Gratin Dauphinois, Fagot de Haricots Verts, Pommes Vapeur, Riz Sauvage, Bouquet de Brocolis, Flan de carottes, Gratin de Courgettes, 1/2 Tomate Provençale, Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive

Fromages

Duo de Fromages

Dessert (un au choix)

Moelleux au Chocolat et sa crème Anglaise

Crumble aux Fruits Rouges

Fraisier

Charlotte au Chocolat

Pièce Montée en Croquebouches (3 choux par personne)

Pain inclus

N'hésitez pas à contacter le service commercial pour réserver du personnel de service ainsi que du matériel

Repas Chaud "Himalaya" 38.20€ HT

Première Entrée (une au choix)

Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre et son Blinis
Médaille de Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts
Farandole Gourmande sur Mesclun
(Terrine de canard truffée, Filet de Canard Fumé, Serrano)
Salade de Gambas aux Agrumes
Salade d'Artichaut au Chèvre Fermier
Trilogie de la Mer
(Terrine de Poissons, millefeuille de céleri safrané et crabe, Opéra marin)

Deuxième Entrée (une au choix)

Saint-Jacques sur sa Crème de Poireaux et ses Petits Légumes aux Lardons
Aumônière d'Escargots
Croustillant de Saumon sauce Chorizo sur Lit d'Epinards
Raviole de Cèpes sur sa crème au Foie Gras et Tagliatelles de Légumes
Farandole de Petits Légumes Farcis au jus de Truffe
Cabillaud sur son velouté de Cresson et sa Chip's au Sarrazin

Plat (un au choix)

Cuisse de Canard Confite au Laurier et Baies de Genièvre
Suprême de Pintade Chemisé aux Copeaux de Foie Gras
Carré d'Agneau à la Provençale
Médaille de Veau aux Pleurotes
Tournedos de Lotte
Magret de Canard aux Airelles ou à l'Orange
Filet de Bœuf en Brioche

Garnitures de Légumes (deux au choix)

Gratin Dauphinois, Fagot de Haricots Verts, Pommes Vapeur, Riz Sauvage, Bouquet de Brocolis,
Flan de carottes, Gratin de Courgettes, 1/2 Tomate Provençale, Ecrasé de Pommes de Terre à
l'Huile d'Olive

Fromages

Duo de Fromages

Dessert (un au choix)

Opéra et sa crème Anglaise
Bavarois aux Fruits
Caprice au Chocolat
Crêpe Suzette
Charlotte aux Poires sauce Chocolat
Moelleux Caramel au Beurre Salé sur Lit de Pommes Fondantes
Pièce Montée en Croquembouches (3 choux par personne)

Pain inclus

Les Buffets Mange Debout

Découvrez nos nouveaux Buffets froids pour partager avec vos collaborateurs un moment gourmand et convivial. *Base Minimale de 15 personnes par buffet*

Buffet " CHAMROUSSE " 22.70€ HT

Les Mini-Salades

Salade frisée, oeuf mollet, tomates, lardons, croûtons et chèvre

Salade de crevettes, pâtes, roquette, parmesan et ail

Samoussa au chèvre, miel et noix
Rouleau de courgettes au saumon fumé

Brochette de volaille aux poivrons et oignons
Brochette de saumon et colin sauce vin blanc

Pics de fromages

Tarte normande
Brochette de fruits

Pains et condiments

Matériel jetable



Buffet " MERIBEL " 22.30€ HT

Les Mini-Salades :

Salade de pois chiches, tomates, concombres, oignons rouges et féta
Salade de lentilles, carottes et dinde fumée

Quiche chèvre et épinards
Wrap's saumon et fromage frais

Brochette de veau aux champignons noirs
Brochette de crevettes au saté

Pics de fromages

Muffin au chocolat blanc et framboises
Salade de fruits frais

Pains et condiments



Matériel biodégradable
supplément de 0.50€ HT/pers

Pensez à l'environnement

Les Buffets Froids

Buffet " VAL MOREL " 23.50€ HT

Salade de pâtes, dinde et macédoine de légumes

Salade de pommes de terre au thon

Moelleux aux oignons et reblochon

Fondant de poulet sauce marchand de vin

Pavé de saumon sauce agrumes

Salade d'ébly, courgettes et raisins secs

Plateau de fromages

Eclair au citron meringué

Gâteau à l'ananas caramélisé

Pains et condiments

Matériel jetable



Buffet " LES DEUX ALPES " 22.80€ HT

Salade de saumon, pommes de terre et concombre

Salade de bleu, champignons, salade, noix et tomates

Coleslaw

Chiffonnade de Rôti de bœuf, béarnaise

Dos de cabillaud sauce soja

Terrine de légumes

Plateau de fromages

Entremet pistache et chocolat

Financier framboises

Pains et condiments

Matériel jetable

Buffet " LA ROZIERE " 18.95€ HT

Assortiment de charcuteries

Palette de crudités

Œuf dur

Salade de riz au surimi

Poulet rôti

Rôti de porc

Salade verte aux oignons

Plateau de fromages

Mousse au chocolat

Corbeille de fruits

Pains et condiments

Matériel jetable



Matériel biodégradable
supplément de 0.50€ HT/pers

Pensez à l'environnement

Buffets Chauds • Minimum 15 Personnes

Composés de quatre entrées et deux plats de votre choix, fromages et deux desserts. *Base Minimale de 15 personnes par buffet*



Buffet "SAMOENS" 27.90€ HT

Rouleau de courgettes et saumon fumé
Taboulé de quinoa
Salade de chou rouge, pommes, raisins, noix et châtaignes
Terrine maison

Cassoulet

Ou

Tartiflette

Ou

Choucroute de la mer

Ou

Risotto de dinde et champignons

Ou

Bœuf bourguignon

Ou

Blanquette de veau

Ou

Pavé de saumon sauce vin blanc

Plateau de Fromages

Entremet aux fruits

Moelleux au chocolat

Pains et condiments

Matériel jetable



Matériel biodégradable
supplément de 0.50€ HT/pers

Pensez à l'environnement

Buffet Mange Debout Chaud • Minimum 15 Personnes

Composés de quatre entrées et deux plats de votre choix, fromages et deux desserts. *Base Minimale de 15 personnes par buffet*

Buffet "LES CONTAMINES" 28.10€ HT

Les Mini-Salades :

Salade frisée, œuf mollet, lardons, croûtons et chèvre

Salade d'ébly, courgettes, raisins secs et féta

Terrine maison

Moelleux aux oignons et reblochon

Brochettes de poulet pané

Ou

Brochettes de bœuf

Ou

Brochettes de veau

Ou

Brochettes de saumon

Ou

Brochettes de cabillaud

Ou

Brochettes de crevettes

Pics de fromages

Brochettes de fruits

Financier framboises

Pains et condiments

Matériel jetable



Matériel biodégradable
supplément de 0.50€ HT/pers

Pensez à l'environnement

Les Canapés Salés

Pain Surprise - 48 Pièces 39.95€ HT

Thon mayonnaise, rillettes de poulet, saumon fumé et crème citronnée, chèvre provençal



Coffret Étonnant - 35 Pièces 39.95€ HT

Dôme épinards et chou rouge, purée de panais et carotte, crème de cresson et betterave, panacotta carotte et mange tout, houmous et brocoli

Les Brochettes Fraîcheurs - 36 Pièces 49.90€ HT

Œuf de caille et filet mignon de porc
Gravlax de saumon et radis blanc
Filet de canard fumé et pommes grenailles
Figue, saint-nectaire et graines de sésame

Coffret Eclatant (à réchauffer) ** NOUVEAUTE **

20 Pièces 26.25€ HT

40 Pièces 47.80€ HT

Bouchée au beurre d'escargot
Feuilleté chèvre/miel
Yakitori de bœuf
Brochette de poulet caramélisé



Mini Pains garnis

20 Pièces 29.95€ HT

40 Pièces 57.95€ HT

Wrap's truite fumée et beurre truffé
Boule de campagne poulet tandoori

Coffret Majestueux ** NOUVEAUTE **

20 Pièces 28.60€ HT

40 Pièces 52.30€ HT

Cannelé forestier
Croustade, mousse d'asperge et échalotes
Blinis mousse balsamique, tomate cerise, anchois
Pic de carotte et mousse piment d'Espelette

Coffret Fabuleux ** NOUVEAUTE **

20 Pièces 27.60€ HT

40 Pièces 50.50€ HT

Sablé parmesan, bavarois tomates et rosbief
Millefeuille à la dinde
Pyramide tricolore
Bouchée chavrou, croquant de betteraves et échalotes

Les Verrines Salées

12 Pièces 23.50€ HT

24 Pièces 44.70€ HT

Mousse de lentilles et saumon fumé
Mousse d'estragon, pic de rôti de bœuf
Panacotta au cresson, quinoa et radis noir

Les Canapés Salés

Coffret Excellence **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 33.60€ HT

40 Pièces 62.50€ HT

Sablé curry, courgette et pétoncle
Opéra de foie gras et gelée fraise
Roulé jambon cru boursin
Pain de mie œuf de caille sur mousse de thon



Coffret du Fromager - 100 Pièces **64.95€ HT**

(avec baguette et compotée de Figues)
Sainte Maure, pont l'évêque, cabri aux herbes, comté, pétales de Fromage de Bellelay



Coffret Gourmet **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 35.15€ HT

40 Pièces 65.50€ HT

Opéra saumon fumé et panacotta au citron
Croustade, crème de roquefort et poire
Sablé Tomate, mousse estragon et thon gravlax
Salambo brocoli

Coffret du Chef (à réchauffer) **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 32.75€ HT

40 Pièces 60.70€ HT

Mini hamburger
Mini croque monsieur
Muffin Courgette
Feuilleté saucisse

Les Cuillères Salées

15 Pièces 21.90€ HT

35 Pièces 41.00€ HT

Merveilleux (mayonnaise et concentré de tomates), œuf de caille
Endive confite et chips de jambon
Mousse d'agrumes et crevettes

Coffret du Terroir

72 Pièces 30.90€ HT

144 Pièces 59.95€ HT

Mini boudin blanc, mini saucisson, mini francfort,
pâté en croûte aux noisettes et andouille de guémené

Coffret Délicat **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 37.90€ HT

40 Pièces 69.90€ HT

Bouchée courgette façon cake
Canapé beurre, mortadelle et olive
Millefeuille chocolat, foie gras et piment d'Espelette
Boule fromage, pois gourmand et graines de sésame

Les Canapés Salés

Déclinaison de Poissons

24 Pièces 39.45€ HT

48 Pièces 73.20€ HT

Cuillère de tartare de saumon
Mini blinis et truite fumée
Gravlax de Cabillaud
Rouleau de Saumon au fromage frais



Coffret Elegance

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 30.50€ HT

40 Pièces 55.90€ HT

Polenta, beurre persillé et filet de canard
Chorizo, mousse de fromage frais et tomate séchée
Opéra de rillettes de poulet tandoori et carottes
Blinis dôme brocoli

Canapés Cocktail

20 Pièces 25.90€ HT

40 Pièces 47.50€ HT

Pain de mie, crème fromagère et saumon
Dôme de pain perdu et rillettes de canard
Pain polaire, mousse épicée et poulet
Pain de mie, dôme chavrou et paprika

Coffret Séduisant

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 33.90€ HT

40 Pièces 63.00€ HT

Canapé, boudin et pomme
Financier carotte et mousse pimentée, jambon de pays
Polenta, mousse de lentilles, saumon fumé et œufs de lump
Croustade forestière

Mini Sandwichs

18 Pièces 21.50€ HT

36 Pièces 38.40€ HT

Chou au fromage tartare et croquant de carotte
Club pain polaire au veau et champignons

Coffret Convivial

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 30.20€ HT

40 Pièces 55.60€ HT

Cône tortilla, philadelphia à l'huile fumée
Croustade crème de camembert, noix et baies roses
Carré de petits pois à la menthe sur pain de mie
Pic de crevette, sauce soja et litchi

Coffret Végan

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 26.45€ HT

40 Pièces 49.50€ HT

Pain de mie houmous
Pic de tomate et fenouil
Pain de mie et dôme brocoli
Pic de pomme de terre aux épices et olives



Coffret Tentation

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 37.75€ HT

40 Pièces 70.95€ HT

Sablé curry, nuage sucré et gravlax de cabillaud
Financier châtaigne, fromage frais et croquant de fenouil
Millefeuille au saumon Fumé
Blinis crevette et béchamelle homardine

Les Mignardises Sucrées

Mini Clubs Sucrés

20 Pièces 28.95€ HT

40 Pièces 56.50€ HT

Tropézienne
Génoise Nature et Nutella
Brioche à la Pistache
Génoise au Chocolat, marmelade d'oranges

Les Verrines Sucrées

12 Pièces 22.50€ HT

24 Pièces 43.90€ HT

Brunoise de fruits
Panacotta au nutella et éclats de noisettes
Fromage blanc et coulis fruits rouges



Coffret "Tout Chocolat" **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 32.95€ HT

40 Pièces 59.95€ HT

Millefeuille d'ananas
Chou chocolat
Croustade Caramel et chocolat
Duo de truffes



Brochettes de Fruits de Saison **32.50€ HT**

30 Pièces

Mini Macaron - la pièce **1.25€ HT**

Coffret Merveilleux **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 27.70€ HT

40 Pièces 53.90€ HT

Entremet chocolat/pistache
Mini éclair
Meringue chocolat et fruits de la passion
Gland

Coffret Féérique **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 27.70€ HT

40 Pièces 53.90€ HT

Whoopie citron
Dacquoise sphère à l'ananas
Truffe chocolat et écorce d'orange
Entremet miel et châtaigne

Les Mignardises Sucrées

Coffret Charmeur

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 28.50€ HT

40 Pièces 52.95€ HT

Citron et sablé pistache
Gianduja et demi lune vanille
Pavlova revisité (fruits exotique)
Lollipop café et chocolat au lait



Les Cuillères Gourmandes

15 Pièces 26.00€ HT

35 Pièces 43.55€ HT

Cappuccino
Pomme rôtie au caramel
Façon forêt noire

Coffret Douceur

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 25.95€ HT

40 Pièces 49.95€ HT

Dôme banane/chocolat
Galette de muesli mousse chocolat
Cube coco/vanille et fruits exotiques
Financier châtaigne

Coffret Gracieux

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 34.85€ HT

40 Pièces 67.95€ H

Mini poirier
Mini pastel de Nata
Moelleux crème marron et pamplemousse
Salambo

Les Mignardises Assorties **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 28.50€ HT

40 Pièces 52.95€ HT

mini tartelette, chou, mini religieuse, paris
brest, millefeuille, éclair, salambo, gland,
opéra etc...

Les Mignardises Sucrées

Coffret Tip Top

**** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 26.95€ HT

40 Pièces 49.95€ HT

Bouchée chocolat/framboise
Brownie chocolat blanc et dôme pamplemousse
Tarte aux figues
Opéra à la pomme

Mini Cannelé Fourrés - la pièce 0.95€ HT

Coffret Fruité

20 Pièces 32.50€ HT

40 Pièces 60.50€ HT

Tarte aux fruits
Croustade exotique
Chou à la banane
Entremet poire/caramel



Farandole Gourmande **** NOUVEAUTE ****

20 Pièces 32.50€ HT

40 Pièces 60.50€ HT

Congolais chocolat et coco
Financier framboises/cannelle
Croustade façon cappuccino
Tarte alsacienne aux quetsches



Les Sucettes Gourmandes **22.50€ HT**

Sucettes gourmandes sur présentoir
moelleux aromatisés en forme de lollipop – 15 pièces

C'EST AUSSI...

**Organisation Complète
de vos Evènements Professionnels**

- **Location de Matériels et Mobiliers**
- **Mise en scène de votre réception
(Décoration, Fleurs, Stand Culinaire...)**
- **Organisation d'évènements ciblés :
Drapeau de chantier, repas d'Affaire,
Salon, Arbre de Noël, Vœux ...**
- **Maître d'Hôtel qualifié pour toutes prestations
de services**

**Un Partenaire de confiance
pour vos Réceptions privées**

Anniversaire, Mariage, Fête de famille...

**Chaque jour notre équipe imagine le meilleur pour
que votre réception soit unique !!!**

**Contactez notre service commercial au
01 49 81 95 54**



Les Petits Déjeuners et Pauses

Votre Pause café Nespresso :

Machine + 30 dosettes de cafés : 30.00€ HT - Dosettes supplémentaires 0.55€ HT

Formule Bords de Marne - 4.99€ ht/pers

(minimum 15 personnes)

*mini viennoiseries
chouquettes
thermos de café et thé
eau minérale
jus d'orange
matériel jetable*

Formules Prestige - 8.95€ ht/pers

(minimum 15 personnes)

*mini viennoiseries
chouquettes
café Nespresso
thermos de thé
eau minérale
jus de fruits frais
matériel jetable*

Les Boissons Froides

Jus d'Orange Joker 1L	4.30€ HT
Jus Multi-Fruits Joker 1L	4.50€ HT
Coca-Cola 1.25L	3.00€ HT
Cristaline 1.5L	1.60€ HT
Badoit 1L	3.20€ HT
Perrier 1L	3.10€ HT

Les Boissons Chaudes (1 L)

Le Thermos de Café	6.70€ HT
Le Thermos de Thé	7.90€ HT



Les Petits Déjeuners et Pauses

Mini Viennoiseries La pièce	0.88 € HT
Chouquettes sucrées 10 pièces	4.40€ HT
Mini Beignet La pièce	0.95€ HT
Mini Donut's La pièce	0.95€ HT
Mini Muffin La pièce	1.25€ HT
Mini Palmier La pièce	0.98€ HT
Biscuits Secs en corbeille de 50 pièces	22.50€ HT
Cake aux fruits tranché	8.70€ HT
Madelinettes (chocolat et nature) 36 pièces	6.90€ HT
Corbeille de Fruits Frais	45.50€ HT



Matériel jetable : 4.10€ ht pour 10 personnes

Matériel Biodégradable sur demande





Un Anniversaire à Souhaiter ?

Un Baptême à Célébrer ?

Des fêtes de fin d'année à Organiser ?

Gâteaux personnalisés, plats cuisinés, Coffrets Gourmands, spiritueux, Saumon fumé et Foie gras Maison ...

Votre imagination comme seule limite...



*Notre boutique est ouverte 7j/7 au 230 bis avenue de la République 94700
Maisons-Alfort*

01 49 81 00 33

Tickets restaurant acceptés

Conditions Générales

- Tous les prix de notre catalogue sont exprimés en H.T.
(En cas de changement de taux de TVA, le taux appliqué sera celui en vigueur au jour de la livraison de votre commande.)
- Un acompte de 30 % sera exigé pour réserver votre prestation.
- Pour une première commande, le règlement sera demandé lors de la livraison (Par chèque).
- Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la facturation et à la stricte condition d'avoir fait l'objet d'une réclamation écrite préalable.
- Toute commande directe par téléphone ou email doit être confirmée par nous-mêmes, ce qui atteste de la prise en compte de votre prestation. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter.
- Les devis devront impérativement être retournés avec votre mention "bon pour accord" par email dans les délais indiqués.
- Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise avec l'accord de la direction de la Tourelle avec paiement sous 30 jours net.
- Les Prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.
- Veuillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées. Toute information erronée engendrant un retard de livraison ne pourra être imputée à La Tourelle.
- Dans le cas où vous seriez absents dans le créneau de livraison prévu, notre livreur ne pourra patienter. Une livraison au tarif 'Express' (double) sera à nouveau assurée en fin de tournée, sans garantie d'horaires.
- Pour des livraisons avec accès compliqué ou sans ascenseurs, des frais de manutentions seront facturés.
- Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
- La Tourelle ne prendra en compte que les réclamations formulées par écrit et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.
Respectez les conditions de conservation, (+ 3°C). Les produits sont à consommer le jour de la livraison.
- En cas de fortes températures, des boîtes isothermes (facturé 15€ ht/boîte) sont proposées. Elles permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits et doivent être demandées par le client.
- Pour des cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous consulter par écrit, en nous précisant la nature l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose et végétarien sont disponibles.
- L'appellation des vins et les Millésimes peuvent être modifiés selon nos réserves.
- La durée de vacation minimum d'un maître d'hôtel est de 6 heures, elle inclut l'installation et le débarrassage.
- Photos non contractuelles.
- Une commande peut être annulée ou modifiée 3 jours francs et ouvrables. Pour être valable, vous devrez nous confirmer votre modification, par email.
- Toutes commandes passées pour une livraison le jour même ne peuvent être annulées et seront facturées en intégralité.
- La responsabilité de La Tourelle, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.
- Toutes commandes implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.

La Tourelle

traiteur



230 bis avenue de la République - 94700 MAISONS-ALFORT
Tél : 01.49.81.95.54
www.la-tourelle.com - info@la-tourelle.com