

Festins

les petits bonheurs

Entreprises

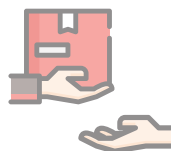
COLLECTION Printemps-été 2025

PLATEAUX-REPAS
COMBOS BOWLS | BUFFETS
PAUSE CAFÉ





Une équipe à votre service,
du lundi au samedi de 9h à 17h
sans interruption [en Bourgogne]
7 jours sur 7 de 9h à 18h
sans interruption [à Paris]



Nous vous livrons 6 jours sur 7
(en Bourgogne)
7 jours sur 7 (à Paris)
(voir conditions générales page 23)



Vous pouvez passer commande
depuis notre site Internet
www.festins-traiteur.fr



Des produits frais, sains
et de saisons,
concoctés tous les jours
par nos chefs !

BOURGOGNE • AUXERRE

Route de Beaumont
89250 Chemilly-sur-Yonne
Tél. 03 86 47 94 00

BOURGOGNE • DIJON

23, Route de Beaune
21160 Marsannay-la-Côte
Tél. 03 80 54 39 39

Festins | PARIS

Daumesnil
211, avenue Daumesnil
75012 PARIS
Tél. 01 43 44 86 36

Sommaire

Plateaux Repas	P.3
Combo Bowls	P.11
Buffets	P.15
Pause café	P.18
Cocktails	P.19
Les Vins & Boissons	P.22



LES PLATEAUX

Plaisir

En option:

La boîte de 6 verres



6 verres baril 16 cl.

LEXIQUE

Culinaire

Chermoula:

Sauce pleine de saveurs à base de persil, coriandre, ail, cumin, citron et huile d'olive

Pain Pita:

Un pain plat rond et gonflé qui dore joliment au four

Dariola:

C'est une sorte de flan salé, avec des légumes.

Sauce Ravigote:

Une vinaigrette froide additionnée de persil, cerfeuil, estragon et échalote ciselés. Cette sauce est typique de la cuisine française.

Risetti:

Moitié pâte par le goût, moitié riz pour la forme !

Epices Route de la Soie

Colombo, Rose, Coriandre, Girofle, Estragon, Cumin, Fenugrec, Badiane, Cardamome, Cannelle, Gingembre.



Le plateau du Chef

Commande possible jusqu'à 10h
le jour même pour ce plateau

Se consomme froid !

Entrée du jour

Assiette du chef

Petit pain

Assortiment de fromage et fruits secs

Dessert du moment

Pour vos commandes
de **dernière minute**
ou
vos déjeuners improvisés

Photo non contractuelle - Suggestion de présentation



Le Mijoté du moment

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Entrée du jour

Assiette chaude du moment

Petit pain

Assortiment de fromage
et fruits secs

Dessert du moment

Le plat **chaud** est livré
dans un bocal en verre,
il vous suffira de le faire
glisser dans votre assiette !



Photo non contractuelle - Suggestion de présentation

Le plateau *Volaille*

Dessert du moment



... petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
met préféré !

Assortiment de fromage et fruits secs



Petit pain



Salade de tomates à l'ancienne,

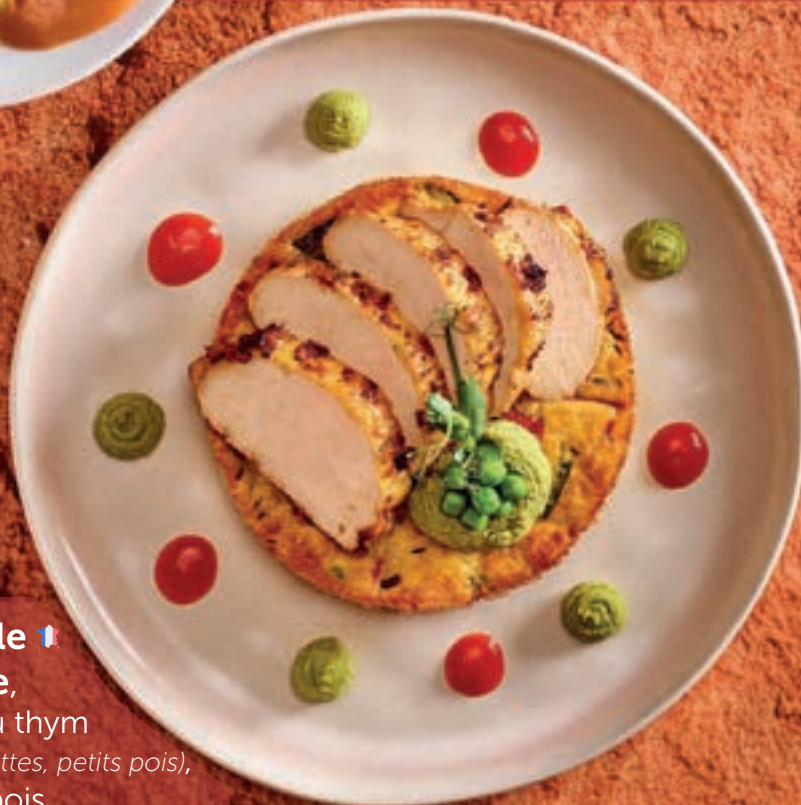
quenelle de parmesan cœur huile basilic,
sauce tomate et crème, perles d'huile basilic

Passer commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

Suprême de volaille mariné à la tomate,

dariole de légumes au thym
(poivrons piquillos, courgettes, petits pois),
condiment de petits pois
et coulis de piquillos et tomate



Le plateau *Végétarien*

...petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
mét préféré !

PRÉPARÉ DANS
Festins
NOS CUISINES

Dessert du moment



Assortiment de fromage et fruits secs



Petit pain

Ronde d'artichaut aux épices

Artichaut, fèves de soja,
rémoulade au curry
et sauce chermoula 🌱



**Courgette rôtie
aux épices
route de la soie,**
concassée de tomate,
Risotto crémeux carotte
et petits pois, feta,
jus de salade de tomate 🌱

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

Le plateau Exotique

...petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
mét préféré !

PRÉPARÉ DANS
Festins
NOS CUISINES

Assortiment de fromage et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment



Pad Thaï au poulet 🇹🇭

Nouilles de riz, pousses de soja, carottes, fèves de soja, cacahuètes et coriandre

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

Chou-fleur rôti aux épices

carottes cumin, pain pita
et sauce fromage blanc 🇻



Le plateau *Saumon*

...petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
mét préféré !



Assortiment de fromage et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment

Saumon laqué
à l'huile basilic,
sauce beurre blanc
Risetti tomate-basilic,
fenouil braisé,
pois gourmands
et tomates
cerise

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

Fraîcheur de Nice
dans l'esprit d'une salade
Niçoise : Sauce anchoïade,
tomates cerises, haricots verts,
olives, œuf de caille, anchois

Le plateau *Bœuf*

...petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
met préféré !

PRÉPARÉ DANS
Festins
NOS CUISINES

Petit pain

Assortiment de fromage et fruits secs

Dessert du moment

Aubergine confite

à l'ail et vinaigre balsamique,
billes de mozza, copeaux de
parmesan et huile basilic 🌿



Pavé de rumstek, 🇫🇷

sauce barbecue
Purée de carotte,
haricots verts,
sauce ravigote

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

Le plateau Prestige

... petit bonheur ...
n°4
Se régaler de son
mét préféré !



Petit pain

Assortiment de fromage et fruits secs



Dessert du moment



Tartare d'avocat
et saumon fumé

Homard
salade folle sur lit de risetti
au caviar de courgette,
vinaigrette de framboise



Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

LES COMBO

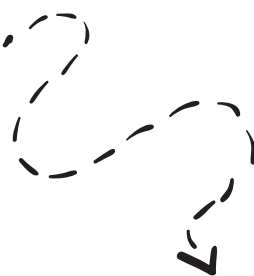
Bowls

Commande
au plus tard
**la veille
avant 12h**



Composition de la formule :

- Entrée
- + Bowl
- + Portion de camembert
- + Dessert
- + Petit Pain
- + Couverts



Complétez
votre Combo Bowl
avec une boisson !

Nestlé Pure Life 50 cl.



Le combo Bowl Poulet

...petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
met préféré !

PRÉPARÉ DANS
Festins
NOS CUISINES

Petit pain

Portion de Camembert

Dessert du jour

Concombre
à la crème ✓

Suprême de poulet 
mariné à la tomate

Haricots verts ✓

Perles d'Orient

Perles de pâte, courgettes, carottes,

vinaigrette zaatar et harissa,

menthe, persil, abricots, raisins de Corinthe

Purée de carottes ✓

Salade de chou rouge ✓



Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

Le combo Bowl *Végétarien*

...petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
mét préféré !

PRÉPARÉ DANS
Festins
NOS CUISINES

Dessert du jour



Portion de Camembert

Petit pain



Carottes râpées



Chou-fleur rôti
aux épices

Risetti tomate-basilic

Courgettes

Poivrons confits

Dôme de parmesan
au cœur huile basilic

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

Le combo Bowl Saumon

...petit bonheur...
n°4
Se régaler de son
mét préféré !

PRÉPARÉ DANS
Festins
NOS CUISINES

Petit pain

Portion de Camembert

Dessert du jour

Salade de
Chou rouge ✓

Saumon effeuillé
Avocat ✓
Fenouil braisé ✓
Risotto crémeux
de carotte ✓
Tomates cerises ✓

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !

Se consomme froid !

LES FORMULES

Buffets

Froids

Buffets froids à partager

Minimum de commande **pour 10 personnes.**

Merci de passer commande
au plus tard 48h à l'avance.

Présentation facile sur plats et saladiers à usage unique.

Pour + de tranquillité, optez pour l'option

Kit de Vaisselle à usage unique

Pour 10 personnes.

20 assiettes pulpe
10 couverts bambou
Gobelets + Serviettes



Passez commande
au plus tard
48h à l'avance !

Ronde d'artichaut aux épices 🌿

Artichaut, fèves de soja, rémoulade au curry
et chermoula

Salade de concombre à la crème 🌿

Pad thaï

Nouilles de riz, pousses de soja, carottes,
fèves de soja, cacahuètes et coriandre

Taboulé à l'orientale 🌿

Timbale de saumon fumé en bavaroise

Suprême de volaille 🇫🇷 mariné à la tomate

Brie de Meaux

Tarte aux fruits de saison

Petits pains

Pour
minimum
10 personnes

Buffet 1
Froid à partager

Buffet 2

Froid à partager

Pour
minimum
10 personnes

Aubergine confite à l'ail
et vinaigre balsamique,
billes de mozzarella, copeaux de
parmesan et huile basilic ✓

Mini-Pâté en croûte tout
volaille, foie gras et fruits secs

Perles d'Orient

Perles de pâte, courgettes, carottes,
vinaigrette zaatar et harissa, menthe,
persil, abricots, raisins de Corinthe

Ratatouille niçoise ✓

Salade à la Grecque ✓

Tomates, feta, concombres
et olives Taggiasche

Saumon laqué au basilic,
sauce beurre blanc

Pavé de rumsteck, 🇫🇷
sauce barbecue

Plateau de fromages affinés

Petits pains

Dessert du moment à partager

Passez commande
au plus tard
48h à l'avance !



Formule «Pause»

20 mini viennoiseries Festins (croissants et pains au chocolat)
 Thermos* de café
 Thermos* d'eau chaude
 Assortiment de thés
 Calissons Festins
 2 jus de fruits (2 x 75cl)
 Eau minérale

+ Gobelets carton, sucres, touillettes et serviettes

* Thermos consigné

Pour
10 personnes

Petit déjeuner ?
Café ?

FORMULE
«Pause»

Passez commande au plus tard
la veille avant midi !



PAUSE
«à la carte»

Plateau de **20 mini viennoiseries** Festins
(croissants et pains au chocolat)

Café avec gobelets, sucres et touillettes
8/10 personnes

Thé sélectionné avec gobelets et touillettes
8/10 personnes

Brochettes de fruits de saison
40 pièces

Plateau de **20 chouquettes**

LE COCKTAIL

Festins

Merci de passer commande
au plus tard 48h à l'avance.

Découvrez la carte
en intégralité
par ici



Nous vous proposons nos formules de cocktails
de 7 à 22 pièces par personne.

Pour 10 personnes

LES FORMULES

Cocktails

7 pièces par personne COCKTAIL « N°1 »

Gougères 20 pièces

Tapas et Blinis 32 pièces

Blinis piquillos, panna cotta mozzarella basilic, tomate confite

Blinis rouget en bouillabaisse

Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile

Tapas saumon fumé, crème de raifort

Pressés de légumes 20 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre

Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin

Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi

Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons

COCKTAIL « N°2 » 9-10 pièces par personne

Gougères 20 pièces

Galas 32 pièces

Dos de saumon fumé norvégien

Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas

Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis

Brochette de pois gourmands, tomate confite et artichaut à l'huile

Bruschettas légumes du soleil grillés

et crème de poivrons 10 pièces

Pitas 16 pièces

Gambas aux épices et légumes tajine

Volaille et légumes croquants, crème d'olive Kalamata

Macarons assortis 20 pièces

15 pièces par personne COCKTAIL « N°3 »

Plateau Saveurs 24 pièces

Tortilla brocolis, feta et menthe

Brochette tomate cerise, mozzarella et pesto

Tonnelet de carotte, brunoise de radis et piquillos

Bonbon de courgette grillée, tapenade verte, tomatade et feta

Mini-burger de poulet, tomate, mayonnaise

légèrement ailée et salade croquante 16 pièces

Navettes de rillettes de saumon et concombre 10 pièces

Plateau Canaille 50 pièces

Pâté en croûte de volaille aux cranberries / Jambon de pays /

Jambon blanc de Paris / Rosette / Cubes de jambon persillé /

Cornichons / Oignons grelots

Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages 24 toasts

Petits fours sucrés 32 pièces

COCKTAIL « N°4 » 20 pièces par personne

Gougères nature 20 pièces et au chorizo 10 pièces

Tapas et Blinis 32 pièces

Blinis piquillos, panna cotta mozzarella basilic, tomate confite

Blinis rouget en bouillabaisse

Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile

Tapas saumon fumé, crème de raifort

Pressés de légumes 20 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre

Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin

Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi

Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons

Mini-burger de poulet, tomate, mayonnaise

légèrement ailée et salade croquante 16 pièces

Mini-burger saumon, avocat, crème de wasabi

au citron 16 pièces

Navettes de pickles de légumes

sur houmous de carotte 10 pièces - Pain noir

Pain surprise mélangé 40 toasts

Rillettes d'oie / Jambon blanc beurre / Jambon de pays / Rosette

Brochettes de fruits de saison 40 pièces

16 pièces par personne COCKTAIL « VÉGÉTARIEN »

Gougères 20 pièces

Plateau Saveurs 48 pièces

Tortilla brocolis, feta et menthe

Brochette tomate cerise, mozzarella et pesto

Tonnelet de carotte, brunoise de radis et piquillos

Bonbon de courgette grillée, tapenade verte, tomatade et feta

Pressés de légumes 20 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre

Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin

Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi

Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons

Navettes de pickles de légumes

sur houmous de carotte 10 pièces - Pain noir

Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages 24 toasts

Brochettes de fruits de saison 40 pièces

Nos pièces cocktails sont vendues **au plateau** également :



PLATEAU « Galas » / 16 pièces

Dos de saumon fumé norvégien
Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas
Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis
Brochette de pois gourmands, tomate confite et artichaut à l'huile

PLATEAU « Bruschettas » / 10 pièces

Légumes du soleil grillés et crème de poivrons



PLATEAU « Tapas & Blinis » / 16 pièces

Blinis piquillos, panna cotta mozzarella basilic, tomate confite
Blinis rouget en bouillabaisse
Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile
Tapas saumon fumé, crème de raifort



PLATEAU « Saveurs » / 24 pièces

Tortilla brocolis, feta et menthe
Brochette tomate cerise, mozzarella et pesto
Bonbon de courgette grillée, tapenade verte, tomatade et fe
Tonnelet de carotte, brunoise de radis et piquillos



PLATEAU « Pressés de Légumes » / 20 pièces

pour découvrir la gamme com-
plète

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre
Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin
Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi
Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons



PLATEAU « Navettes » / 10 pièces

Pickles de légumes sur houmous de carotte
Pain noir



Pour découvrir la gamme complète



Besoin d'un Limonadier ?
Commandez le !

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Crémant de Bourgogne *Builly Lapière*
Champagne Brut Blanc *Sélection Festins*
Champagne Brut Rosé *Sélection Festins*
Champagne Mosaïque Brut *Jacquot*



LES VINS *Blancs*



Bourgogne Chardonnay *Domaine Floy*
Ardèche Chardonnay *Louis Latour*
Private Gallery IGP Chardonnay *Marrenon*
Chablis *Château de Maligny*
Meursault *Domaine Vincent Bougeron*
Marsannay *Domaine Huguenot*
Bordeaux blanc *Château Réaut*



LES VINS *Rouges*

Hautes Côtes de Nuits *Domaine Maigière*
Château Réaut *Côtes de Bordeaux*
Saint-Nicolas de Bourgueil *Domaine des Vallées*
Marsannay *Domaine Huguenot*

LES VINS *Rosés*

Bailly Côtes de Provence *Château Minuty*
Pétula AOC Luberon *Marrenon*



LES EAUX



San Pellegrino *1 L*
Vittel *1,5 L*
Nestlé Pure Life *50 cl*

LES SODAS

Coca-Cola *1,25 L*
Coca-Cola Light *1,25 L*



En option:
La boîte de 6 verres



6 verres baril 16 cl.

LES JUS DE FRUITS *Sélection Nectars de Bourgogne*

75 cl ou 25 cl

Nectar Abricot *Nectars de Bourgogne*
Nectar de Poire *Nectars de Bourgogne*
Nectar de Cassis de Bourgogne *Nectars de Bourgogne*
Nectar de Mangue *Nectars de Bourgogne*
Nectar de Mirabelle de Lorraine *Nectars de Bourgogne*
Nectar de Pêche de Vigne *Nectars de Bourgogne*
Pur jus de Pomme *Nectars de Bourgogne*
Pur Jus de Pamplemousse Rose *Nectars de Bourgogne*
Pur Jus de Raisin Muscat du Lubéron *Nectars de Bourgogne*



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Festins
les petits bonheurs

COMMENT PASSER COMMANDE ?

En ligne sur : www.festins-traiteur.fr

Ou par téléphone à l'établissement le plus proche :

AUXERRE - YONNE

CHEMILLY-SUR-YONNE / 03 86 47 94 00

DIJON - CÔTE D'OR

MARSANNAY-LA-CÔTE / 03 80 54 39 39

PARIS - DAUMESNIL / 01 43 44 86 36 - 7 jours sur 7 de 9h à 18h sans interruption

QUAND PASSER COMMANDE ?

Pour les Plateaux Repas Plaisirs et Combo Bowls :
Dès que possible **au plus tard la veille avant 12h.**

Pour les Cocktails et Buffets : **48h à l'avance.**

Livraison

L'horaire de livraison est indiqué à plus ou moins 2h.

Veillez à la précision de l'adresse de la livraison. Toute erreur ou retard de livraison ne pourront nous être imputés si les informations données sont erronées ou incomplètes.

Dernière Minute !

Pour une livraison urgente le jour-même, nous vous proposons le « plateau du Chef ».

Livraison possible sous réserve de disponibilité.

Commande impérative avant 10h.

Annuler, modifier une commande

Au plus tard la veille avant 12h. Dans le cas contraire, nous serons dans l'obligation de facturer l'intégralité de la commande.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Par carte bancaire : Carte Bleue, Visa (en Bourgogne) et Master Card, American Express (à Paris).

INFORMATIONS PRODUITS

Nos produits sont élaborés pour être dégustés froids, sauf indication contraire. A réception, conservez vos produits dans le carton de livraison, dans un endroit sec et frais. Consommez les plateaux dans les 3h qui suivent la réception de la commande. Par mesure d'hygiène, toute commande livrée ne sera ni reprise, ni échangée. Nos produits peuvent contenir des ingrédients allergènes (soja, arachides, gluten, etc...). Pour plus de renseignements, veuillez nous consulter.

Les photos ne sont pas contractuelles.

Festins | PARIS

Daumesnil

211, avenue Daumesnil

75012 PARIS

Tél. 01 43 44 86 36

www.festins.fr

Suivez-nous sur   

BOURGOGNE • AUXERRE

Route de Beaumont
89250 CHEMILLY-SUR-YONNE
Tél. 03 86 47 94 00



BOURGOGNE • DIJON

23, Route de Beaune
21160 MARSANNAY-LA-CÔTE
Tél. 03 80 54 39 39