

Festins

les petits bonheurs

Entreprises

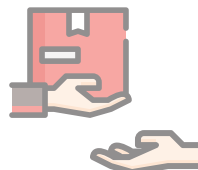
COLLECTION Automne - Hiver 2025-2026

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 26)



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



**PLATEAUX-REPAS
et COMBO BOWLS**
Passez commande
au plus tard la veille avant midi.
Pour une commande
de dernière minute :
commandez jusqu'à 9h le jour J
le plateau ou combo bowl du Chef

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

Sommaire

Traiteur responsable	P.3
Plateaux Repas	P.4
Combo Bowls	P.13
Buffets	P.17
Pause café	P.20
Cocktails	P.21
Les Vins & Boissons	P.24
Nos engagements	P.25
Conditions générales de vente	P.26



Livraison Responsable

Livraison optimisée

Nos tournées sont pensées pour **limiter les kilomètres** et réduire notre empreinte carbone.

6 jours sur 7

Nous vous livrons du **lundi au samedi**, selon vos besoins.

Conditionnement

éco-responsable

Cartons recyclables et suppression progressive du plastique.



Qualité et Confiance

Prêt à déguster

Les plateaux repas peuvent être **directement présentés sur table**, sans aucune manipulation sur le site de livraison.

Commande express

Besoin d'une **solution de dernière minute** ?
Le « Plateau du Chef » est disponible le jour même (commande avant 10h).

Engagement qualité

Membre du réseau **Traiteurs de France** et **certifié ISO 20121** – la norme internationale des événements responsables – depuis 2017.



Passez commande
au plus tard la veille avant midi.

Pour une commande
de dernière minute :
commandez jusqu'à 10h le jour J
le plateau du Chef

En option

La boîte de 6 verres

6 verres baril 16 cl.



Culinaire

LEXIQUE

Filets de soja ^{SWAP}

Une alternative au poulet, tendre et délicieuse : un suprême végétal. Seulement 7 ingrédients : Eau, Protéines de soja, Huile de tournesol, Arômes Naturels, Farine Protéique de Pois, Acide citrique, Sel.

Lentilles Beluga

Cette lentille est considérée comme la fine fleur des lentilles grâce à ses tonalités se rapprochant de la châtaigne et de la noisette. Sa particularité d'être noire, bien ronde et lisse lui vaut le surnom de lentille caviar.

Orge perlée

L'orge perlé est constitué de grains d'orge qui ont été transformés pour retirer les enveloppes adhérentes et le son. C'est comparable au blé pour sa teneur en calories, protéines, vitamines et sels minéraux.

Epices Cajun

Ce mélange se compose de paprika, coriandre, moutarde, curcuma, fenouil, cumin, poivre noir, ail.

Tigre qui pleure

Plat traditionnel de la cuisine asiatique, notamment thaïe, à base de viande de bœuf marinée et pimentée.

Epice Zaatar

Assemblage originaire du Moyen Orient, il se compose de graines de sésame, thym, sumac, pois chiche, coriandre et cumin.

Epices de la Soie

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

Sauce Ravigote

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



Le plateau du Chef

Se consomme froid !

Entrée du jour

Assiette du Chef

Assortiment de fromage et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment

Commandez en un clic

sur www.festins-traiteur.fr

Un déjeuner improvisé ?



Pour une commande
de dernière minute :
commandez jusqu'à 10h
le jour même !



Le *Mijoté* du moment

Entrée du jour

Assiette chaude
du moment

Assortiment de fromage et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment

Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 10h le jour J
vous pouvez commander
le Plateau du Chef !

Un plat chaud !

!

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



sss
Livré **chaud**
chez vous !

Le plateau *Volaille*

Se consomme froid !

Roquefort comme un tiramisu,
endives, poires caramélisées et noix 🌿

Suprême de **volaille** 🇫🇷 mariné aux **cèpes**,
sauce Armagnac et cèpes

Salade d'épeautre, betteraves, brocolis,
vinaigrette soja et curcuma

Carottes rôties aux épices Cajun

Assortiment de fromage
et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment



Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 10h le jour J
vous pouvez commander
le Plateau du Chef !



Le plateau Végétarien

Se consomme froid !



Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 10h le jour J
vous pouvez commander
le Plateau du Chef !

Blanc de **poireau**,
œuf poché, sauce mimosa

Filets de soja (Swap™)
marinés aux épices de la soie,
sur une salade de **chou vert**,
châtaignes, carottes
et vinaigrette balsamique
Ragoût de **lentilles Beluga**

Assortiment de fromage
et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment



swAp™

Le plateau Aile de Raie

Se consomme froid !



Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 10h le jour J
vous pouvez commander
le Plateau du Chef !



Camaïeu de **betteraves** rôties
et **carottes**, vinaigrette de
carotte au curry, suprême
d'orange, cube de feta et épice
zaatar

Aile de raie, sauce ravigote
Pommes de terre, herbes
fraîches, échalotes
et vinaigrette crémeuse,
fondue de poireaux

Assortiment de fromage
et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment



Le plateau *Saumon*

Se consomme froid !

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

Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 10h le jour J
vous pouvez commander
le Plateau du Chef !



Parmentière de purée au persil
et **rouget** et sa sauce vierge

Pavé de saumon, crème de butternut épicée,
orge perlée, sauce rémoulade échalote gravelax,
potimarron rôti au sirop d'érable

Assortiment de fromage et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment

Le plateau *Boeuf* | Exotique

Se consomme froid !



Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 10h le jour J
vous pouvez commander
le Plateau du Chef !



Salade de
chou japonaise 🌱

Boeuf 🍖 et sa sauce
façon 'Tigre qui pleure',
riz aux amandes, cébettes
et raisins Golden secs

Salade Thaï : haricots verts, cacahuètes, carottes,
piquillos, coriandre et vinaigrette thaï

Assortiment de fromage et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment



Le plateau Prestige

Se consomme froid !



Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 10h le jour J
vous pouvez commander
le Plateau du Chef !

Noix de Saint-Jacques,
minestrone d'agrumes,
marinade coriandre-citron

Magret de canard 
farcî au foie gras, sauce Porto,
purée de céleri, marrons, cèpes,
butternut rôti, haricots verts

Assortiment de fromage et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment



LES COMBO

Bowls



Passez commande
au plus tard la veille avant midi.
Pour une commande
de dernière minute :
commandez jusqu'à 9 h le jour J
le **Combo Bowl du Chef**

Le combo Bowl du Chef

Entrée du jour

Bowl du jour

Portion de camembert

Petit pain

Dessert du moment

Commande possible
jusqu'à 9h le jour J !



Pour vos commandes
de dernière minute
ou
vos déjeuners improvisés

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

Se consomme froid !

Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 9h le jour J
vous pouvez commander
le Combo Bowl du Chef !



Taboulé à l'orientale ✓

Suprême de **volaille** 
mariné aux **cèpes**
Ragoût de **lentilles**
Beluga ✓

Salade de **chou vert**,
châtaignes, carottes
et vinaigrette
balsamique ✓

Butternut rôti ✓

Salade d'épeautre,
betteraves, brocolis ✓

Portion de camembert

Petit pain

Dessert du jour



Le combo Bowl Végétarien

Se consomme froid !

Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 9h le jour J
vous pouvez commander
le Combo Bowl du Chef !



Pommes de terre, herbes
fraîches, échalotes
et vinaigrette crémeuse

Filets de soja (Swap™)
marinés aux épices de la soie
Salade de chou japonais
Salade Thaï : haricots verts,
cacahuètes, carottes, piquillos,
coriandre et vinaigrette thaï
Riz aux amandes, cébettes
et raisins Golden secs
Carottes rôties
aux épices Cajun

Portion
de camembert

Petit pain

Dessert du jour



SWAP™

Le combo Bowl **Saumon**

Se consomme froid !



Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

Jusqu'à 9h le jour J
vous pouvez commander
le Combo Bowl du Chef !

Salade de
chou japonais ✓

Effeillé de saumon

Pommes de terre,

herbes fraîches, échalotes
et vinaigrette crémeuse ✓

Salade de **carottes râpées** ✓

Salade de **betteraves rôties** ✓

Concombre et **pommes** au raifort ✓

Portion
de camembert

Petit pain

Dessert du jour



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





Persillé de Bourgogne

Roquefort comme un tiramisu,
endives, poires caramélisées et noix ✓

Pommes de terre, herbes fraîches,
échalotes et vinaigrette crémeuse ✓

Salade d'épeautre, betteraves et brocolis,
vinaigrette soja et curcuma ✓

Salade de roquette, potimarron rôti
au sirop d'érable, chèvre frais,
graines de courges et grenade ✓

Suprême de volaille  mariné aux cèpes,
sauce Armagnac et cèpes

Camembert AOP

Tarte aux fruits de saison

Petits pains

*Pour
minimum
10 personnes*

Froid à partager

Buffet 1

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

Buffet 2

Froid à partager

Pour
minimum
10 personnes

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

Navettes de poulet, chips de lard
et sauce barbecue

Salade Thaï ✓

Haricots verts, cacahuètes, carottes,
piquillos, coriandre et vinaigrette thaï

Riz aux amandes, cébettes
et raisins golden secs,
vinaigre de riz et huile de sésame ✓

Camaïeu de betteraves et carottes rôties,
vinaigrette de carotte au curry, suprême
d'orange, cubes de feta et zaatar ✓

Crevettes sauce cocktail, dés d'ananas
et oeuf poché

Boeuf 🇫🇷 et sa sauce façon 'Tigre qui pleure'

Plateau de fromages affinés

Petits pains

Dessert du moment à partager

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



Formule «Pause»

Pour
10 personnes

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

Petit déjeuner ?
Café ?

FORMULE
«Pause»

Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

...petit bonheur...
n°8
Partager un
bon moment !



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.



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

Tarif 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



Besoin d'un Limonadier ?
Commandez le pour 4.95 € HT

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

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



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 1L
Vittel 1.5L
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*



OBJECTIF 2026

Festins
les petits bonheurs



Environnement

Priorité aux circuits courts

85% des fournisseurs
sont à moins de 200 km

Contenants 0 plastique (objectif 2026)

Recyclage des huiles alimentaires usagées en biocarburant



Economie

Soutien des producteurs et artisans de la région

Pêche durable 60 % de nos poissons blancs en MSC ou ASC (objectif 2026)

Partenariats durables avec nos fournisseurs



Social

Respect et écoute des besoins de nos salariés

Visite des familles tous les 2 ans

Visite des écoles, une fois par an pour partager notre savoir-faire

Chez Festins,
chaque repas est
une histoire de goût...
et de responsabilité.



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 12

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.**

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 ».

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.

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