

Festins

les petits bonheurs

Entreprises

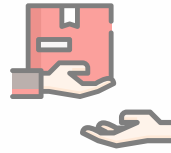
COLLECTION Printemps-Eté 2026

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

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



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

Festins | PARIS

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

**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

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

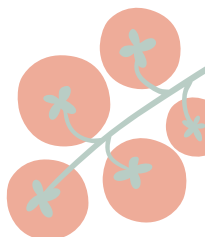
Les plateaux repas peuvent être **directement présentés sur table**, sans aucune manipulation sur le site de livraison.

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.



LES PLATEAUX

Plaisir

En option
La boîte de 6 verres

6 verres baril 16 cl.



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

LEXIQUE Culinaire

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.

Ktipiti

C'est un mezzé grec qui peut être utilisé comme sauce ou comme entrée. La préparation varie selon les régions mais les ingrédients communément utilisés sont la feta et le poivron.

Aïoli

L'aïoli est une sauce à base d'émulsion d'ail et d'huile d'olive, très courante sur la rive nord de la Méditerranée

Fasoláda

La fasoláda veut dire « haricot » en grec est un plat très populaire de la cuisine grecque et de la cuisine chypriote. Il s'agit d'une soupe de fèves ou haricots blancs, à l'huile d'olive et aux légumes.

Célerisotto

Le célerisotto n'est autre que du céleri-rave cuisiné façon risotto. Le goût est puissant mais adouci par le parmesan.

Livèche

C'est une plante herbacée vivace cultivée comme plante potagère et généralement consommée comme condiment. Elle offre une saveur similaire à celle du bouillon cube ou de l'arôme liquide bien connu, d'où son surnom d'herbe à Maggi.

Se consomme froid !

Le plateau du Chef

Entrée du jour

Assiette du Chef

Assortiment de fromages et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment

Un déjeuner improvisé?

Commandez en un clic

sur www.festins-traiteur.fr



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 fromages et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment

Un plat chaud
commandez **jusqu'à 10h**
le jour même !



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

#PauseDejeuner



#PauseCafé



sss
Livré **chaud**
chez vous !

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 !



Le plateau **Volaille**

Ktipiti et pain pita 🌱

Yaourt grec, poivrons rouges grillés, feta, ail, menthe et tomate

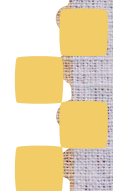
Volaille 🌱, marinée au curry ginger,
sauce curcuma

Légumes verts

Flan de brocolis et menthe

Assortiment de fromages et fruits secs
Petit pain

Dessert du moment



Passez commande au plus tard **la veille avant midi !**

Photo non contractuelle - Suggestion de présentation

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 !

Le plateau **Végétarien / Grec** 🌱

Fasoláda 🌱 Feta, carotte, celeri, haricots blancs, oignons, livèche

Moussaka végétarienne 🌱

Pommes de terre, aubergine, courgette, Bolognaise de lentilles, crème de parmesan, salade

Assortiment de fromages et fruits secs
Petit pain

Dessert du moment

Passez commande au plus tard **la veille avant midi !**

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 !



Le plateau Merlu

Hareng fumé aux notes boisées
& pois chiches, curry doré

Merlu 🐟, sauce citron,
Risotto carotte et petits pois

Assortiment de fromages et fruits secs
Petit pain

Dessert du moment

Passez commande au plus tard la veille avant midi !

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 !



Le plateau Saumon

Oeuf poché,
petits légumes,
sauce aioli 🌿

Saumon laqué
à l'huile de livèche
sauce tomate,
Aubergine confite
et célerisotto

Assortiment
de fromages
et fruits secs
Petit pain

Dessert du moment

Passez commande au plus tard **la veille avant midi !**

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 !



Le plateau **Boeuf**

Comme un pâté en croûte de légumes 🌱

Carottes jaunes et oranges, poivrons rouges, crémeux de petits pois
et moutarde à l'ancienne

Pavé de **boeuf**, sauce mayo aux herbes (persil,
estragon, vinaigre de Xérès)

Salade de pommes de terre au curcuma
et oignons rouges

Courgette aux légumes confits

Assortiment de fromages et fruits secs

Petit pain

Dessert du moment



Passez commande au plus tard **la veille avant midi !**

Se consomme froid !

Photo non contractuelle - Suggestion de présentation



Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !

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



Le plateau Prestige

Roulés de saumon, blinis et sa crème aux zestes de citron, jus de citron

Homard, sauce estragon,
Purée de carottes et morceaux
d'artichauts, petits légumes

Assortiment de fromages et fruits secs
Petit pain

Dessert du moment

Passez commande au plus tard la veille avant midi !

LES COMBO

Bowls

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.



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**

Se consomme froid !



Le combo bowl Poulet

Salade de carottes râpées ✓

Volaille 🇫🇷 marinée au curry ginger

Légumes verts ✓

Salade de Perles d'Orient ✓

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

Fasoláda ✓

Feta, carotte, celeri, haricots blancs, oignons, livèche

Poivrons confits ✓

Portion de camembert

Petit pain

Dessert du jour



Passer commande au plus tard la veille avant midi !

Se consomme froid !



Le combo bowl *Végétarien* ✓

Taboulé à l'orientale ✓

Filets de soja (Swap™) marinés thym et citron ✓

Salade de tomates cerises ✓

Salade de pommes de terre au curcuma
et oignons rouges ✓

Légumes confits ✓

Trio de lentilles (verte, corail et noire) de la Ferme de
Ravillon, livèche, petits pois, carottes ✓

Portion de camembert

Petit pain

Dessert du jour



SWAP™

Passez commande au plus tard la veille avant midi !

Se consomme froid !



Le combo bowl **Saumon**

Salade de pommes de terre
au curcuma et oignons rouges ✓

Saumon fumé

Lamelles d'avocat ✓

Salade croquante ✓ Tomates, concombres et olives Taggiasche

Ktipiti ✓ Yaourt grec, poivrons rouges grillés, feta, ail, menthe et tomate

Risotto de carotte et petits pois ✓

Portion de camembert

Petit pain

Dessert du jour

Passer commande au plus tard la veille avant midi !

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

BUFFET 1

Froid à partager



Photo non contractuelle - Suggestion de présentation

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

Pour minimum 10 personnes

Ktipiti (à tartiner) ✓

Yaourt grec, poivrons rouges grillés, feta, ail, menthe et tomate

Carré de sablé parmesan, mousse de tomates basilic et tomates confites, piment d'Espelette ✓

Paté en croûte aux cranberries

Salade de **pommes de terre** au curcuma et oignons rouges ✓

Salade de **carottes râpées** ✓

Taboulé à l'orientale ✓

Suprême de **volaille** 1! mariné au curry ginger, sauce curry

Brie

Tarte aux fruits de saison

Petits **pains**

Pour minimum 10 personnes

Comme un pâté en croûte de légumes ✓
carottes jaunes et **oranges, poivrons rouges,**
crémeux de petits pois et moutarde à l'ancienne

Cubes de de **SWAP™**, gel citron épicé ✓

Perles d'Orient ✓

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

Ratatouille niçoise ✓

Salade du **Jardinier** ✓

Haricots verts, artichauts, tomates cerise,
œufs de caille et vinaigrette au Xérès

Pavé de **bœuf**, sauce aux herbes

Saumon, sauce tomate

Plateau de **fromages**

Dessert au choix à partager

Petits pains

BUFFET 2

Froid à partager



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

LA FORMULE

« Pause »



Café ?
Petit déjeuner ?

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

Passez commande
au plus tard
la veille avant midi !



LA 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

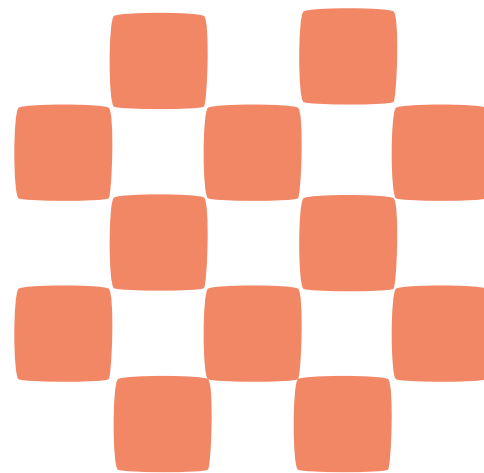
Brochettes de fruits de saison
40 pièces

Plateau de **20 chouquettes**

LE COCKTAIL

Festins

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



COCKTAIL « N°1 » 7 pièces par personne

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°3 »

15 pièces par personne

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 « VÉGÉTARIEN »

16 pièces par personne

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

LES FORMULES

Cocktails

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

Tarif pour 10 personnes

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

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



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



Le 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 ✓



Le plateau « Saveurs » 24 pièces

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



Le 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



Le plateau « Verrines » 12 pièces

Ktipiti ✓ : Yaourt grec, poivrons rouges grillés, feta, ail, menthe et tomate
Saumon fumé, houmous & pois chiches, curry doré



Le plateau « Pitas » 16 pièces

Gambas aux épices et légumes tajine
Volaille et légumes croquants, crème d'olive Kalamata



 à réchauffer chez vous

Le plateau « Tartes fines et quiches sans pâte » 24 pièces

Mini-tarte fine aux légumes confits ✓
Mini-tarte fine duxelles de champignons
et mozzarella ✓
Quiche lorraine
Quiche oignons séchés et emmental ✓

« Brochettes de fruits de saison » 40 pièces



Pour découvrir la **gamme complète**
Contactez la boutique la plus proche!

LA CAVE

Festins

Besoin d'un Limonadier ?
Commandez le pour 4,95 € HT

Champagnes & crémants

Crémant de Bourgogne *Bailly Lapierre*
Champagne Brut Blanc *Sélection Festins*
Champagne Brut Rosé *Sélection Festins*
Champagne Mosaïque Brut *Jacquart*



Les Vins Blancs

Bourgogne Chardonnay *Domaine Eloy*
Ardèche Chardonnay *Louis Latour*
Private Gallery IGP Chardonnay *Marrenon*
Chablis *Château de Maligny*
Meursault *Domaine Vincent Bouzereau*
Marsannay *Domaine Huguenot*



Les Vins Rouges

Hautes Côtes de Nuits *Domaine Maizière*
Château Réaut *Côtes de Bordeaux*
Saint-Nicolas de Bourgueil *Domaine des Vallettes*
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*



*Les tarifs des boissons alcoolisées (TVA au taux en vigueur) sont mentionnés à titre indicatif et sur la base d'une bouteille de 75 cl. Merci de nous consulter lors de votre commande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS ENGAGEMENTS : ÊTRE UNE ENTREPRISE RESPONSABLE

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

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

Festins
les petits bonheurs

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 • CHEMILLY

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

SAS FESTINS au capital de 200.000 €. SIRET 384.753.737 / NAF 7010 Z

Mangez 5 fruits et légumes par jour. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Documents et photos (Aurélio Rodriguez Photographe, Image & Associés, Adobe Stock), photos non contractuelles, sous réserve d'erreurs typographiques.

Ne pas jeter sur la voie publique.