

Traiteur *de* Paris

Des *Chefs* au service des *Chefs*



SÉLECTION
Festive
2025

Les fêtes de fin d'année, un moment de célébration, de partage et de magie.



Yann Le Moal
Chef exécutif et co-fondateur
de Traiteur de Paris



“

Pour vous, professionnels de la restauration, la fin d'année est une période phare où chaque détail compte. Vos convives recherchent des **expériences gastronomiques uniques et mémorables**. Et nous en comprenons les défis et enjeux.

Dans cette brochure, chaque produit est conçu pour **répondre à toutes les exigences, tout en vous offrant la facilité et la flexibilité** nécessaires pour réussir vos prestations.

En tant que partenaire de confiance, et afin de vous accompagner durant cette période, **nos Chefs vous proposent des idées de dressages uniques**, entre simplicité et originalité, pour sublimer vos menus de fête.

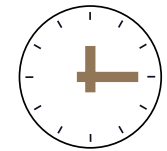
”

Coût portion maîtrisé



- ✓ **Pas de perte** de matière première
- ✓ Des portions individuelles permettant de **décongeler la juste quantité**
- ✓ Des **conditionnements foodservice** optimisés

Gain de temps



- ✓ Des pièces cocktails **prêtes à servir** sur des plateaux élégants
- ✓ Pallie le **manque de personnel**

Qualité gustative



- ✓ Des recettes élaborées à partir d'**ingrédients nobles et naturels**, présents en quantité généreuse

Besoin de personnalisation



- ✓ Des desserts aux **finitions réalisées à la main** et **personnalisables au besoin** selon le temps disponible des équipes.
- ✓ Des produits qui s'adaptent à **différents usages** : entrée, plat principal, brunch ...



Nos Chefs vous proposent une sélection de produits et recettes parmi nos gammes de :



Accompagnements salés



Cocktails salés et sucrés



Pâtisseries individuelles

REMISES EN ŒUVRE



Laisser décongeler au réfrigérateur



Réchauffer au four à micro-ondes



Réchauffer au four professionnel



Réchauffer au four à grande vitesse
Four à 250°C / V. = Ventilation / MO. = Micro-ondes



007580 • Mini Quiches Végétariennes

- Un assortiment de 5 recettes végétariennes
- Des recettes consensuelles et complémentaires de notre premier assortiment
- Remise en œuvre facilitée grâce à son plateau adapté à la cuisson au four

75 pièces | ≈18 g | 1,350 Kg | 291×257×94 mm

- a. 15 Mini quiches duo de poivrons.
- b. 15 Mini quiches fêta, courgette et pesto.
- c. 15 mini quiches carotte, chèvre et miel.
- d. 15 Mini quiches houmous et figue.
- e. 15 Mini quiches champignons, moutarde à l'ancienne et estragon.

15 min 180°C dans leur plateau | Se déguste chaud



Suggestion de présentation

Le mot du Chef
« Des associations de saveurs audacieuses et aux notes chaudes, adaptées à la période festive »



004866 • Amuse-Bouches Rivoli

- Plateau de 48 pièces novateur avec ces pièces cocktails à servir chaudes
- Pièces plus généreuses (16 g)

48 pièces | ≈16 g | 0,760 Kg | 390×296×50 mm

- a. 12 Mini-Cakes à la courge butternut, emmental, oignon et graines de courge.
- b. 12 Gougères, pâte à chou au Comté et béchamel au Comté AOP.
- c. 12 Röstis à la pomme de terre, crème d'épinard et artichaut mariné.
- d. 12 Mini-Croques au pain multi-céréales, tomate, mozzarella et pesto de basilic et roquette.

14 min 170°C | Se déguste chaud



Suggestion de présentation

Le mot du Chef
« Un plateau festif et coloré à servir chaud, pour des pièces croustillantes et fondantes. »



006321 • Gratin de Pommes de Terre Premium

- Gratin de **pommes de terre françaises** (58%), crème et emmental
- **Liste d'ingrédients courte** : seulement 6 ingrédients (hors assaisonnement),
- **Rendu artisanal et homogène** : lamelles de pomme de terre origine France à la chair ferme
- **Recette végétarienne**

20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | 70×50 mm

20 min 180°C | 2 min 45 sec 250°C
V.10% - MO.90%



Gratin de pommes de terre
Sauce vin jaune,
Morilles et écrevisses

Entrée

Présentation

1. Réchauffer le Gratin de pommes de terre premium selon l'une des méthodes de remise en œuvre ci-dessus.
2. Grâce à un cercle, réaliser une couronne en alternant morilles, écrevisses et feuilles d'épinard.
3. Déposer le Gratin au centre de la couronne.
4. Verser la sauce au vin jaune autour du Gratin.

Astuce du
Chef

« Pour la réalisation de la sauce, faire chauffer le vin jaune jusqu'à ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter la crème puis le beurre en morceaux. Enfin, mixer pour une sauce onctueuse. »

Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo



007392 • Tatin aux Légumes du Soleil

- **Tarte feuilletée pur beurre aux légumes du soleil** (62% de poivrons, oignons, courgettes, tomates, aubergines)
- **Recette végétarienne**

18 pièces | 80 g | 1,440 Kg | 90×20 mm

20 min 180°C
dans son papier



Tatin de Légumes
Magret, Cranberries et
vinaigrette soja

Entrée

Présentation

1. Réchauffer la Tatin de légumes selon l'une des méthodes de remise en œuvre ci-dessus puis la dresser au centre d'une assiette à entrée.
2. Déposer délicatement la salade de jeunes pousses en couronne autour de la Tatin.
3. Répartir 4 tranches de magret fumé puis disposer quelques cranberries séchées.
4. Assaisonner d'une vinaigrette au soja pour la brillance.

Astuce du
Chef

« Recette de la vinaigrette : 5 cuillères à soupe de vinaigre (ex : pomme), 4 cuillères à soupe d'huile (ex : colza), 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon, 3 cuillères à soupe de sauce soja salée, 3 cuillères à café de miel, poivre. »

Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo





006739 • Gaufre de Pommes de Terre

- Gaufre de **pommes de terre (41%)**, lait français, œufs entiers, emmental et oignons
- **Liste d'ingrédients courte** : seulement 8 ingrédients (hors assaisonnement à la ciboulette, sel et poivre)
- Base plate permettant **une multitude d'utilisations et de déclinaisons**
- **Recette végétarienne**

48 pièces | 85 g | 4,080 Kg | 70×40 mm

20 min 180°C 2 min 15 sec 250°C
V.30% - MO.80%



Gaufre de pommes de terre
Œuf parfait
& purée d'avocat

Entrée

Présentation

1. Réchauffer la Gaufre selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :
2. Disposer la Gaufre dans l'assiette et déposer une cuillerée de purée d'avocat.
3. Découper finement une moitié d'avocat mûr à point, disposer les tranches sur la purée et parsemer le tout avec de la ciboulette ciselée.
4. Terminer en déposant l'œuf parfait et assaisonner.

Astuce du Chef « Une fois servi à table, recommander au client d'inciser l'œuf pour dévoiler son cœur coulant. »

→
Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo



Gaufre de pommes de terre
Filet de bœuf,
champignons & oignons caramélisés

Plat principal

Présentation

1. Réchauffer la Gaufre de pommes de terre selon l'une des méthodes de remise en œuvre ci-dessus.
2. Préparez et disposez les oignons caramélisés et les champignons sur un côté de l'assiette.
3. Saisir une belle pièce de filet de bœuf, l'assaisonner puis la déposer au centre de l'assiette.
4. Arroser avec un jus de viande brillant puis déposer la Gaufre sur le filet de bœuf.
5. Décorer avec des herbes finement ciselées avant de servir.

Astuce du Chef « Laisser votre viande à température ambiante 15 min avant de procéder à la cuisson pour éviter le choc de température qui raffermit la chair. »

→
Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo





007586 • Mousseline de Butternut

- Purée de courge butternut, morceaux de courge butternut, Grana Padano et graines de courges
- Remise en œuvre rapide : 1 min 40 sec au four à grande vitesse

24 pièces | 70 g | 1,680 Kg | 60×40 mm

15 min 180°C	1 min 40 sec 250°C V.20% - MO.80%	2 min 750W
-----------------	---	---------------



Mousseline de Butternut
Saint-Jacques snackées,
et endives braisées

Plat principal

Présentation

1. Déposer 3 belles noix de St-Jacques snackées sur la partie supérieure de l'assiette et assaisonner de fleur de sel.
2. Réchauffer la Mousseline selon l'une des méthodes de remise en œuvre ci-dessus puis la dresser dans l'assiette.
3. Ajouter l'endive braisée au beurre.
4. Pour terminer, déglacer la poêle de cuisson des St-Jacques avec du beurre et du vin blanc, ajouter des tagliatelles de butternut, quelques fleurs comestibles et du cerfeuil.

Astuce du
Chef

« Endives braisées : caraméliser l'endive dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre ½ sel , ajouter un fond de bouillon de légumes, couvrir et laisser cuire 10 à 15 min selon la texture à cœur désirée.»



007307 • Gratin de Pommes de Terre aux cèpes

- Gratin de pommes de terre (52%), crème, emmental et cèpes
- Recette élaborée pour les grands événements et les fêtes de fin d'année
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pommes de terre à la chair ferme
- Recette végétarienne

20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | 70×50 mm

20 min 180°C	3 min 20 sec 750W
-----------------	----------------------



Gratin de pommes de terre
aux cèpes
Bœuf Wellington

Plat principal

Présentation

1. Pour la farce, réaliser une duxelles de champignons et cuire à la poêle. Réduire les épinards avec un peu de beurre. Bien assécher les préparations pour éviter l'humidité à la cuisson au four.
2. Assaisonner le bœuf et le cuire 30 secondes sur chaque face pour obtenir une belle caramélisation.
3. Dans un morceau de film alimentaire, étaler le mélange de champignons, les épinards, puis ajouter le bœuf. Refermer le film pour obtenir une ballottine. Retirer le film alimentaire à l'obtention d'un dôme homogène.
4. Étaler la pâte feuilletée et recouvrir le dôme. Détailler à l'emporte-pièce et refermer de façon hermétique. Dorer au jaune d'œuf, puis rayer selon l'inspiration. Faire une petite ouverture au couteau au-dessus du dôme puis mettre en cuisson, en même temps que le Gratin de pommes de terre, au four pendant 20 min à 180°C.

Astuce du
Chef

« Faire une mini crêpe à déposer entre le feuilletage et le bœuf pour éviter d'humidifier la pâte feuilletée.»



N

007323 • Cheesecake Cœur Exotique

- **Appareil à cheesecake** : 21% de fromage frais, des œufs entiers, de la crème, du jus de citron vert et des grains de vanille
- **Cœur exotique** : purée de fruits de la passion (8,8%)
- **Base crumble pur beurre à la noix de coco** réalisée avec du sucre semoule et de la noix de coco râpée (2,9%)

20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | 70×35 mm

4 h
+4°C
Se conserve
72 h +4°C



Cheesecake Cœur Exotique
Crème légère noix de coco
et confit fruit de la passion

Suggestion de présentation

Présentation

1. Disposer le pochoir sur l'assiette, puis étaler délicatement la gelée de fruit de la passion. Étaler régulièrement à l'aide d'une spatule. Retirer le pochoir avec précaution afin d'obtenir un motif net.
2. Dresser le Cheesecake Cœur Exotique en le positionnant légèrement en débord du motif, pour créer un effet de superposition élégant.
3. À l'aide d'une poche à douille, réaliser le pochage linéaire de la crème chantilly noix de coco sur le cheesecake. Ajouter quelques pointes de confit de fruits exotiques.
4. Décorer avec quelques copeaux de noix de coco coupés à la mandoline ainsi que des jeunes pousses (ex : shiso, basilic pourpre) et des zestes de citron vert.

Astuce du
Chef

« Un grand choix de pochoir Guillaume Mabillean pour varier les visuels. Pour une gelée optimale : mélanger 20g de pectine par Kg de purée de fruits la veille puis détendre au fouet avant utilisation. »

Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo



N

007327 • Douceur Crème Brûlée

- **Crème brûlée onctueuse grâce à sa cuisson à basse température**, réalisée dans le respect de la tradition Française avec de la crème (61,1%), du jaune d'œuf, du sucre et de la vanille
- **Financier sans gluten*** fondant en bouche, au beurre, à la poudre d'amande et à la fleur de sel de Guérande
- **Recette végétarienne**

20 pièces | 90 g | 1,800 Kg | 65×38 mm

3 h
+4°C
Se conserve
72 h +4°C

* Fabriqué dans un atelier qui utilise du gluten



Douceur Crème Brûlée
Suprêmes d'agrumes et
pistaches caramélisées

Suggestion de présentation

Présentation

1. Réaliser une composition linéaire avec les suprêmes d'agrumes.
2. Saupoudrer uniformément la crème de sucre cassonade, puis caraméliser à l'aide d'un chalumeau.
3. Déposer la Douceur Crème Brûlée dans l'assiette.
4. Pocher quelques points de crème de pistache ainsi que des pistaches caramélisées sur la composition d'agrumes.
5. Terminer par déposer des jeunes pousses et des fleurs comestibles pour la fraîcheur.

Astuce du
Chef

« Pour plus de contraste, passer légèrement le chalumeau sur quelques agrumes pour obtenir un effet brûlé ».

Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo





005565 • Sablé Crèmeux au Gianduja

- **Crèmeux onctueux au Gianduja et au chocolat noir** (cacao équitable) sur un crumble pur beurre à la poudre d'amandes
- **Dessert premium** déjà décoré à la main façon Mendiant (amandes, noisettes torréfiées et pistaches)
- **Recette végétarienne**

16 pièces | 90 g | 1,440 Kg | 70×28 mm

4 h
+4°C
Se conserve
48 h +4°C



Sablé Crèmeux Gianduja
Habillé de
chocolat pailleté

Dessert

Présentation

1. Sur la moitié d'une plaque de chocolat ronde (diamètre 6 cm), déposer de la poudre d'or comestible au pinceau. Déposer la plaque sur le dessus du Sablé Gianduja.
2. Grâce à un pistolet à air chaud, faire fondre la plaque de chocolat uniformément.
3. Pour le décor d'assiette, déposer une petite cuillerée de marmelade d'orange confite, une noisette caramélisée ainsi que des éclats de pistaches et de noisettes.
4. Finaliser l'assiette en saupoudrant de poudre d'or à l'aide d'un pinceau.

Astuce du
Chef

« Pour déposer la poudre d'or sur la plaque en chocolat, utiliser une spatule en inox pour faire une démarcation bien nette. »

Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo



000207 • L'Opéra

- Biscuits joconde imbibés au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat noir et glaçage au cacao.
- **Un entremet emblématique français** réalisé dans la tradition pâtissière (11 étapes de préparation alternant biscuit et crème).
- Finition travaillée et épurée permettant une **grande liberté de dressage**.

16 pièces | 65 g | 1,040 Kg | 110×28×24 mm

3 h
+4°C
Se conserve
48 h +4°C



L'Opéra
Façon bûchette de Noël,
noisettes et confit d'orange amère

Dessert

Présentation

1. Réaliser des cercles concentriques avec un coulis de cacao. Déposer quelques pointes de confit d'orange amère de manière graphique.
2. Sur 2 carreaux de chocolat très fin, pocher une pointe de crème pour les fixer aux extrémités de l'Opéra.
3. Dresser des pointes de ganache montée chocolat en quinconce à la douille unie, puis parsemer de pépites de crumble chocolat et de copeaux chocolat et noisettes caramélisées pour le croquant.

Astuce du
Chef

« confit d'orange : peler les oranges, réserver la chair coupée en 4. Blanchir l'écorce 2 à 3 fois pour enlever l'amertume. Remettre l'ensemble dans une casserole avec 4 L d'eau et 2 Kg sucre. Cuire à petit feu 2 h. Laisser 24h dans le sirop, égoutter et mixer. Selon texture désirée, rajouter un peu de sirop. »

Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo



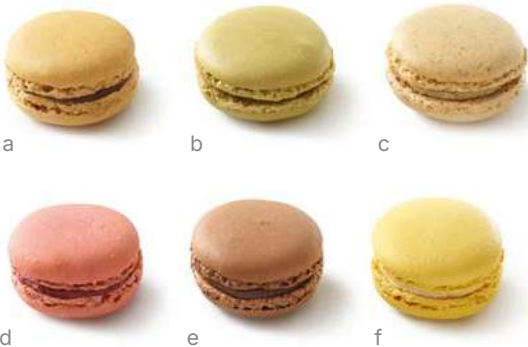


004279 • Mini Moelleux Chocolat

- 8% de chocolat noir
- Format 30 g **adapté pour les cafés gourmands**
- **Recette végétarienne**

48 pièces | 30 g | 1,440 Kg | 40×36 mm

 9 min 180°C	 30/35 sec 750W	Se conserve 5 jours +4°C
--	---	-----------------------------



004723 • Macarons Rive Droite

- Assortiment de macarons aux parfums iconiques parisiens
- Sans colorant artificiel : une coloration apportée par des ingrédients naturels
- Plateau végétarien garanti sans texturant d'origine animale
- Conditionnés en 2 plateaux de 36 macarons pour ajuster la quantité à vos besoins

72 pièces | ≈12 g | 0,864 Kg | 390×296×62 mm

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. 12 Macarons au caramel. | d. 12 Macarons à la framboise. |
| b. 12 Macarons saveur pistache. | e. 12 Macarons au chocolat. |
| c. 12 Macarons à la vanille. | f. 12 Macarons au citron. |

 2 h +4°C + 15 min T°C ambiante sans le film plastique	Se conserve 20 jours +4°C
--	------------------------------



000020 • Mini Cheesecake

- **Appareil au fromage frais et citron** sur une base crumble pur beurre légèrement parfumée à la cannelle
- **Cuit plus de trente minutes au four pour garantir son onctuosité**
- Format 20 g **adapté pour les cafés gourmands**
- **Recette végétarienne**

48 pièces | 20 g | 0,960 Kg | 40×40 mm

 2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C
---	--------------------------



Mini - Desserts
Version
Café Gourmand festif

Dessert

Présentation

1. Tracer un filet de caramel à la poche à l'extrémité de l'assiette à café gourmand. Déposer le Mini-Moelleux sur le caramel et pocher la crème pralinée. Surmonter d'éclats de noisettes concassées caramélisées et d'un décor en chocolat.
2. Positionner le macaron à la suite puis surmonter de quelques pistaches caramélisées et d'une feuille d'or.
3. Ajouter un mini-cheesecake. Déposer de fines tagliatelles de mangue, d'un morceau de noix de coco et d'une jeune pousse.
4. Terminer par la tasse de boisson chaude en accompagnement.

Astuce du
Chef

« Pour les tagliatelles de mangue, choisir une mangue pas trop mûre. Utiliser une mandoline pour avoir des tranches régulières, mettre tout de suite dans un jus citronné. »

→
Cliquer ou flasher pour
découvrir la recette en vidéo



Code	Produit	DLC (jours)	DLC secon- daire (jours)	SPCB	Poids Net UV (Kg)	Nb UV / Couche	Nb couches	Nb UV / Palette	Compatibilité	
										
Cocktails salés										
▾ Plateaux à réchauffer										
004866	Amuse-Bouches Rivoli	547	1	48	0,760	8	35	280	×	×
 007580	Mini Quiches Végétariennes	547	1 	75	1,350	12	16	192	✓	×

Accompagnements salés

▾ Autour de la Pomme de Terre										
007307	Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes	730	-	20	2,000	8	28	224	✓	×
006321	Gratin de Pommes de Terre Premium	730	-	20	2,000	14	17	200	✓	×
006739	Gaufre de Pommes de Terre	730	-	48	4,080	8	15	120	✓	×
▾ Autour du Légume										
007392	Tatin aux Légumes du Soleil	547	-	18	1,440	14	16	224	✓	×
 007586	Mousseline de Butternut	730	-	24	1,680	14	17	238	×	×

Pâtisseries Individuelles

▾ Cheesecakes										
 007323	Cheesecake Cœur Exotique	730	3	20	2,000	14	20	280	✓	×
▾ Entremets										
 007327	Douceur Crème Brûlée	730	3	20	1,800	14	20	280	✓	×
005565	Sablé Crémeux au Gianduja	730	2	16	1,440	8	30	240	✓	×
000207	L'Opéra	730	2	16	1,040	8	30	240	×	×
▾ Mini Desserts										
000020	Mini Cheesecake	547	1	48	0,960	8	35	280	✓	×
004723	Macarons Rive Droite	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×
004279	Mini Moelleux Chocolat	730	5	48	1,440	8	25	252	✓	×

GLOSSAIRE

- DLC secondaire : nombre de jours à +4°C
- SPCB : nombre de pièces par étui
- PCB : nombre d'étuis par master (UVC / UV)
- UV : Unité de Vente
- UVC : Unité de Vente Consommateur (= étui)

LÉGENDES

-  Nouveauté
-  Végétarien
-  Vegan



Suggestion de présentation



Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière - CS 81733
35517 CESSON-SEVIGNE Cedex. FRANCE
Tel : +33 (0)2 99 86 76 00



www.traiteurdeparis.com