

T
R
A
I
T
E
U
R



notre gamme PLATEAUX REPAS

SP Traiteur travaille dans une démarche écologique pour le respect de notre environnement, tous nos plateaux repas sont en matière naturelle, biodégradables et recyclables.



Recyclable



Biodegradable



Compostable



★ Commandez vos plateaux repas **la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou **02 31 34 08 26**



41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26 - www.sptraiteur.fr





**Vous êtes pris
au dépourvu ?**

Nous avons la solution

LE PLATEAU DU CHEF

pour toute commande passée

après 14h00 la veille

et jusqu'à 10h le jour même

uniquement par téléphone

au 02 31 34 08 26



PLATEAU REPAS DU MARCHÉ

15,50€HT / 17,05€TTC* (hors frais de livraison)

Un menu simple réalisé à partir de produits frais de saison.
Les plateaux « du Marché » sont présentés dans des coffrets simplifiés
et se composent d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.
Ils contiennent : un petit pain, verre et couverts.



- Possibilité de plat chaud à réchauffer par vos soins : supplément 2,00€HT / 2,20€TTC
- Possibilité de plateau piscétarien, végétarien ou végétalien «Vegan»

★ **Commandez vos plateaux repas la veille avant 12h30**

Pour commander : **www.sptraiteur.fr ou 02 31 34 08 26**





Des menus simples réalisés à partir de produits frais de saison.
Les plateaux « Végétarien et Végétalien » sont présentés dans des coffrets simplifiés.



PLATEAU REPAS VÉGÉTARIEN

20,00€HT / 22,00€TTC* (hors frais de livraison)

ENTRÉE Roulé de légumes au pistou

PLAT Polenta grillé au Comté

ACCOMPAGNEMENT Patate douce rôtie

FROMAGE du moment et jeunes pousses

DESSERT Mølleux chocolat-orange

★ **Inclus** : une bouteille d'eau 50cl, un petit pain, verre et couverts



PLATEAU REPAS VÉGÉTALIEN

20,00€HT / 22,00€TTC* (hors frais de livraison)

ENTRÉE Banh Xéo de légumes

PLAT Boulgour façon taboulé Libanais

ACCOMPAGNEMENT Légumes tajine

SALADE Jeunes pousses

DESSERT Finger ananas-coco et crémeux tonka

★ **Inclus** : une bouteille d'eau 50cl, un petit pain, verre et couverts, vinaigrette

► Possibilité de plat chaud à réchauffer par vos soins : supplément 2,00€HT / 2,20€TTC

★ Commandez vos plateaux repas **la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou **02 31 34 08 26**





Des menus simples réalisés à partir de produits frais de saison. Les plateaux « Affaire » sont présentés dans des coffrets simplifiés.



PLATEAUX REPAS AFFAIRE

17,00€HT / 18,70€TTC* (hors frais de livraison)

★ **Inclus** : une bouteille d'eau 50cl, un petit pain, verre et couverts

AFFAIRE 1

ENTRÉE Banh Xéo de légumes

PLAT Émincé de porc fumé Tex-Mex

ACCOMPAGNEMENT Patate douce rôtie

FROMAGE du moment

DESSERT Broockies et caramel beurre salé



AFFAIRE 2

ENTRÉE Pain de poisson et sauce cocktail

PLAT Dos de saumon au sésame

ACCOMPAGNEMENT Wok de légumes

FROMAGE du moment

DESSERT Tarte abricot-romarin



AFFAIRE DU CHEF

Selon les idées du Chef pour toute commande après 14h la veille et jusqu'à 10h le jour même uniquement par téléphone



➤ Possibilité de plat chaud à réchauffer par vos soins : supplément 2,00€HT / 2,20€TTC

★ Commandez vos plateaux repas **la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou 02 31 34 08 26





Des menus complets et savoureux réalisés à partir de produits frais de saison.
Les plateaux « Découverte » sont présentés dans des coffrets esthétiques.



PLATEAUX REPAS DÉCOUVERTE

20,50€HT / 22,55€TTC* (hors frais de livraison)

★ **Inclus** : une bouteille d'eau 50cl, un petit pain, verre et couverts, vinaigrette.

DÉCOUVERTE 1

ENTRÉE Rillettes de canard « Maison » au poivre vert

PLAT Ballotin de volaille aux herbes et citron confit

ACCOMPAGNEMENT Fregola façon caponata

FROMAGE du moment et jeunes pousses

DESSERT Mœlleux chocolat-orange



DÉCOUVERTE 2

ENTRÉE Tarte fine de thon fumé

PLAT Dos de cabillaud à la farofa

ACCOMPAGNEMENT Boulgour façon tajine

FROMAGE du moment et jeunes pousses

DESSERT Finger ananas-coco et crémeux tonka



DÉCOUVERTE DU CHEF

Selon les idées du Chef pour toute commande après 14h la veille
et jusqu'à 10h le jour même uniquement par téléphone



► Possibilité de plat
chaud à réchauffer par
vos soins : supplément
2,00€HT / 2,20€TTC

★ Commandez vos plateaux repas **la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou 02 31 34 08 26





Des menus raffinés et élégants réalisés à partir de produits frais de saison.
Les plateaux « Plaisir » sont présentés dans des coffrets esthétiques haut de gamme.



PLATEAUX REPAS PLAISIR

27,50€HT / 30,25€TTC* (hors frais de livraison)

★ **Inclus** : une bouteille d'eau 50cl, un petit pain, verre et couverts, vinaigrette.

PLAISIR

ENTRÉE Pressé de tourteau et quinoa aux agrumes

PLAT Médaillon de canette et pickles de moutarde OU
OU

PLAT POISSON Filet de daurade à l'escabèche

ACCOMPAGNEMENT Salade de grenailles à l'aigre-doux

FROMAGE du moment et jeunes pousses

DESSERT Crémeux chocolat noir, tuile de grué



PLAISIR DU CHEF

Selon les idées du Chef pour toute commande après 14h la veille
et jusqu'à 10h le jour même uniquement par téléphone



► Possibilité de plat chaud à réchauffer par vos
soins : supplément 2,00€HT / 2,20€TTC

★ Commandez vos plateaux repas **la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou **02 31 34 08 26**





Un coffret à manger « sur le pouce », réalisé à partir de produits frais de saison.
Les coffrets box sont présentés dans des coffrets esthétiques.



LA BOX

A RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS

15,00€HT / 16,50€TTC* (hors frais de livraison)

★ **Inclus** : une bouteille d'eau 50cl, un petit pain, verre et couverts

BOX 1

Pâtes au pistou et dés de saumon
Mœlleux au chocolat et fruit de saison



BOX 2

Bœuf braisé façon bourguignon
Mœlleux au chocolat et fruit de saison



BOX 3

Colombo de volaille
Mœlleux au chocolat et fruit de saison

► Possibilité de box végétarienne ou végétalienne

★ Commandez vos plateaux repas **la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou **02 31 34 08 26**



41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26 - www.sptraiteur.fr





Un coffret à manger « sur le pouce », réalisé à partir de produits frais de saison.
Les coffrets sandwichs sont présentés dans des coffrets esthétiques.



COFFRET SANDWICH

15,50€HT / 17,05€TTC* (hors frais de livraison)

★ **Inclus** : une bouteille d'eau 50cl, un petit pain, verre et couverts

SANDWICH 1

Focaccia de thon et légumes grillés
Petites grenailles rôties en salade
Moelleux chocolat et fruit de saison



SANDWICH 2

Pain céréales au jambon de Pays, mozzarella et roquette
Petites grenailles rôties en salade
Moelleux chocolat et fruit de saison



SANDWICH 3

Pain Viennois et volaille façon « César »
Petites grenailles rôties en salade
Moelleux chocolat et fruit de saison



► Possibilité de sandwich végétarien ou végétalien

★ Commandez vos plateaux repas **la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou 02 31 34 08 26





...

BOISSONS

EAUX • SODAS

EAU PLATE (Cristaline 50 cl).....	1,20€ HT / 1,32€ TTC
EAU PLATE (Cristaline 1,5 L).....	1,80€ HT / 1,98€ TTC
EAU GAZEUSE (Badoit verte 1 L).....	3,00€ HT / 3,30€ TTC
COCA COLA (1,25 L).....	5,00€ HT / 5,50€ TTC
COCA COLA ZÉRO (1,25 L).....	7,50€ HT / 8,25€ TTC
JUS DE POMMES BIO « 5 Autels » (1 L).....	9,00€ HT / 9,90€ TTC
JUS D'ORANGE (1 L).....	6,00€ht / 6,60€TTC



VIN • CIDRE

CÔTE DE GASCOGNE IGP DOMUS (75 cl) Blanc.....	12,00€ HT / 16,01€ TTC
CHÂTEAU POUGNAN BORDEAUX AOC (75 cl) Rouge.....	11,00€ HT / 13,20€ TTC
CIDRE BIO NORMAND brut (75 cl)	10,00€ HT / 12,00€ TTC
POIRE BIO NORMAND brut « 5 Autels » (75 cl).....	11,00€ HT / 13,20€ TTC



SUPPLÉMENTS

THERMOS DE CAFÉ SUPPLÉMENTAIRE pour 10 personnes avec gobelet, agitateur, sucre	20,00€ HT / 22,00€ TTC
PETIT PAIN supplémentaire	0,80€ HT / 0,88€ TTC
LIMONADIER	8,50€ HT / 10,20€ TTC



★ Commandez vos plateaux repas la veille avant 12h30

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou 02 31 34 08 26





CONDITIONS GÉNÉRALES

COMMANDE

Nos plateaux (sauf plateau du chef) sont à commander au minimum 24h à l'avance :

- par téléphone au 02 31 34 08 26
- par internet : www.sptraiteur.fr / rubrique plateaux repas

Les plateaux du chef sont à commander impérativement par téléphone au 02 31 34 08 26 à partir de 14h la veille.

RETRAIT

Les commandes sont à retirer dans nos locaux :

- du lundi au vendredi de 7h00 à 17h00
- le samedi de 7h00 à 12h30

LIVRAISON

Frais de livraison :

- dans un rayon de 2,5 km : offerts
- dans un rayon de 8 km : 20,00€ HT - 22,00€ TTC
- dans un rayon de 15 km : 30,00€ HT - 33,00€ TTC
- dans un rayon de 20 km : 35,00€ HT - 38,50€ TTC

Au delà : nous consulter

Reprise du matériel : Identique au frais de livraison (si mise à disposition de glacières isothermes).

Pour toute livraison le week-end et les jours fériés, un supplément de 3,00€ HT - 3,30€ TTC vous sera facturé par plateau.

CONSERVATION

Nos plats sont à conserver après retrait dans nos locaux ou après livraison, à une température de 4°C et consommés sous 24h. SP Traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées. Nos produits sont réalisés par nos soins avec des produits frais de saison.

Afin de satisfaire tous nos clients en temps et en heure pour leur livraison, SP Traiteur s'octroie un battement de 30 minutes suivant l'heure souhaitée de la livraison.

★ SP Traiteur c'est aussi...

- ▶ Petits déjeuners - Repas - Buffets - Plateaux repas - Cocktails - Mariages.
- ▶ Embellissement de vos buffets avec des pièces personnalisées.

★ **Commandez vos plateaux repas la veille avant 12h30**

Pour commander : www.sptraiteur.fr ou **02 31 34 08 26**

