

LES TABLES ÉPHÉMÈRES

PARIS





DES FORMULES NOMADES

Une carte généreuse, pour votre restauration quotidienne en entreprise ou en télétravail, pour vos évènements corporates ou encore, pour vous accompagner le week-end !



DES FORMULES ÉCO-RESPONSABLES

Conçues pour limiter au maximum les contacts, nos formules sont packagées individuellement et adaptées à cette période si particulière pour une sécurité sanitaire optimale. Nos conditionnements sont tous étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés ou réutilisables. Nos plateaux-repas et box sont en carton kraft recyclable, avec couverts en amidon de maïs, gobelet en PLA 100% biodégradables et recyclables, contenants en pulpe de canne et couvercles en RPET (plastique recyclé).



DES FORMULES ÉQUILIBRÉES

Faites le plein de vitamines et d'énergie avec nos menus de saison. Les Tables Ephemeres sourcent et découvrent des produits de qualité, pour créer des recettes avec la passion du goût, du bon, du beau et du partage.

INFOS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : 07 88 60 25 65 - 07 87 50 10 21
Par email : les@tables-ephemeres.com
Du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

QUAND PASSER COMMANDE

Pour mieux vous servir, le plus tôt est de rigueur, au plus tard J-1

MINIMUM DE COMMANDE

5 unités par type de formule (plateaux repas - box)
10 personnes en formule cocktail ou petits-déjeuners

LIVRAISON

Livraison 7 jours sur 7 à Paris et en Ile de France
Zone Paris et portes de Paris : 102,00€ ht
Zone Yvelines : 50,00€ ht
Zone autre : nous consulter
Supplément de 15,00€ ht (dimanche et jours fériés)
Enlèvement au laboratoire : gratuit



LES PETITS-DEJEUNERS

LE PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

8,50 € ht

2 mini viennoiseries par personne
1 part de cake maison
Jus de fruits Patrick Font 25cl

LE PETIT DÉJEUNER GOURMAND

14,50 € ht

2 mini viennoiseries par personne
1 part de cake maison
Jus de fruits Patrick Font ou jus frais 25cl
Açaï Bowl ou fromage blanc, granola maison
Découpe de fruits frais de saison

LE PETIT DÉJEUNER SUR MESURE

Nous consulter

En supplément :

Mini navette ou mini club sandwich

Assortiment de fruits secs

Crêpe ou pancake

Pain frais, beurre et confitures au choix

English breakfast

...

Option boissons chaudes en thermos d'un litre, à usage unique.

Thermos livrés avec gobelets en carton recyclé biodégradable, serviettes, agitateurs, sucre et dosettes de lait.

Pour limiter les contacts, nos viennoiseries et nos cakes sont emballés individuellement. Nos jus de fruits sont livrés en petites bouteilles de 25cl.

Ces tarifs sont hors frais de livraison.



LES PLATEAUX REPAS

LE PLATEAU GOURMAND

25,00€ ht

Poireaux nouveaux vapeur
Sauce verte chèvre frais et citron
Filet de poulet laqué au jus de carotte
Purée de pois cassés
Fraises et mascarpone façon crumble

LE PLATEAU GOURMET

28,00€ ht

Salade de chou-fleur grillé, avocat,
fraises et pistaches, sauce au yaourt
Pavé de thon grillé, sauce vierge
Purée de pommes de terre
et mini légumes croquants
Tartelette myrtilles
et crème vanille à la verveine

LE PLATEAU PRESTIGE

32,00€ ht

Carpaccio de Saint Jacques,
passion et mesclun d'herbes
Filet de bœuf et jus corsé, écrasé de pomme
de terre à la truffe et tombée d'épinards frais
Fromage affiné
Trio de choux : vanille, marron et chocolat

Nous déclinons l'ensemble de nos plateaux :
viande, poisson, végétarien.
Possibilité de menus VEGAN

*Nos plateaux sont livrés en boîte ou coffret kraft,
les conditionnements biodégradables sont en
pulpe de canne ou bambou selon le menu choisi.
Ils contiennent : 1 jeu de couverts, 1 serviette,
1 pain, sel et poivre. Boisson en supplément.*

Ces tarifs sont hors frais de livraison.





LES BUFFETS A PARTAGER

Menus à titre indicatif, contactez-nous pour les menus de saison

2 ENTREES/ 2 PLATS/ 2 DESSERTS

au choix 25,50€ ht/pers

3 ENTREES/ 3 PLATS/ 3 DESSERTS

au choix 31,00€ ht/pers.

OPTION FROMAGE 2,00€ ht/pers.

LES ENTREES

Carpaccio de fenouil, orange et kasha
Salade de lentilles aux légumes rôtis
Ceviche de dorade au lait de coco épicé
Salade de cèpes et artichauts poivrade

LES PLATS

Dos de cabillaud pané
au sésame et légumes croquants
Poulet à l'estragon
Pilaf de millet aux épinards et halloumi grillé
Joue de bœuf façon bourguignon

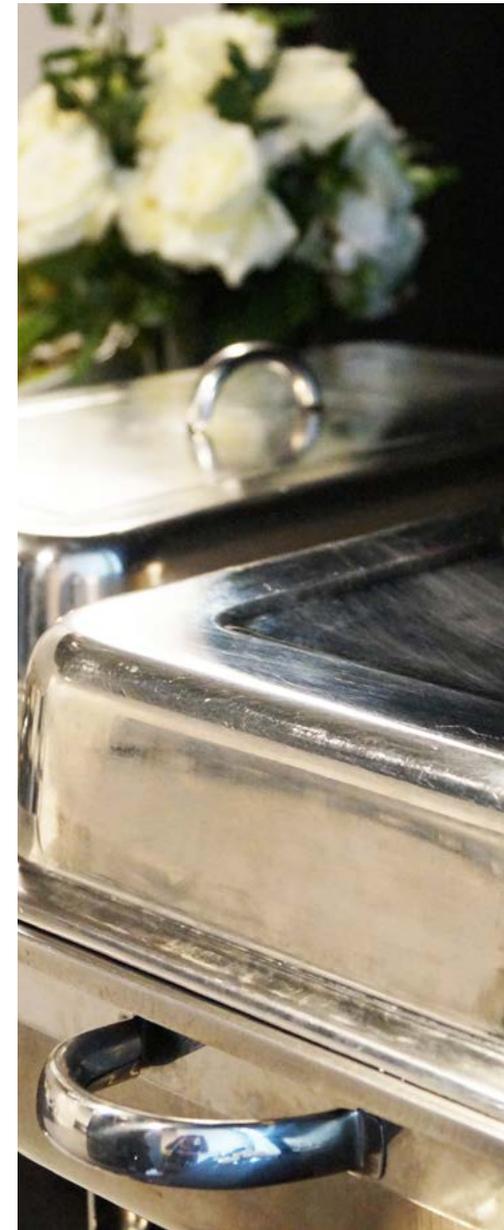
LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de carottes aux céréales et cerfeuil
Fricassée de champignons des bois
Panais rôtis au romarin
Butternut confit

LES DESSERTS

Riz au lait et compotée de figues aux noix
Mousse au chocolat aux éclats de pralin
Fondant au chocolat
Crumble aux pommes

*Nos buffets sont dressés et servis par nos équipes.
Des plexiglass de protection sont mis en place
pour respecter les protocoles sanitaires.
Ces tarifs sont hors boisson, service, logistique
et frais de livraison.*





LES LUNCH BAG

Menus à titre indicatif, contactez-nous pour les menus de saison

ENTREE, PLAT, DESSERT

ou PLAT XXL, DESSERT 25,00€ ht

Avec boisson soft : 26,50€ ht

BIBIMPAP VIANDE

Riz complet, quinoa rouge, lentilles vertes, sucrine, carotte crue, concombre, radis, menthe, grenade, oignons frits, tataki de bœuf et œuf mollet, caramel de soja, sauce vinaigre de riz, huile de sésame, cébette et piment

BIBIMPAP VEGGIE

Riz complet, quinoa rouge, lentilles vertes, sucrine, carotte crue, concombre, radis, pomme granny, girolles, courgette grillée et edamames menthe, grenade, oignons frits, œuf mollet, caramel de soja, sauce vinaigre de riz, huile de sésame, cébette et piment

TATAKI DE SAUMON

Nouilles soba, pak choï, mini maïs, edamames, brocolis, pâtisson jaune ruban de courgette, champignons, soja, radis blue candle, tataki de saumon au sésame, sauce soja, huile de sésame, citron vert et gingembre

FALAFEL DE LENTILLES

Quinoa aux herbes, huile d'olive et citron, pois chiches, falafels de lentilles corail, aubergines aux épices, ruban de carottes, radis, avocat, houmous de betteraves, grenade et noisettes, sauce fromage blanc aux herbes

TOUT LEGUMES

Millet huile d'olive et citron, mini courgette, courgette grillée, chou-fleur de couleur, brocolis, petits pois, vromage aux herbes, sauce tahini

Ces tarifs sont hors boisson et frais de livraison.



LES PAUSES GOURMANDES

LA PAUSE GOURMANDE

Sur base 5 pièces par personne
10,50€ ht

LA PAUSE GOURMANDE

Sur base 7 pièces par personne
14,50€ ht

LA PAUSE SUR MESURE

Nous consulter

Liste non exhaustive de nos douceurs sucrées :

Mini financiers : citron, amande, chocolat, pistache, framboise, pépites de chocolat...

Mini muffins : citron, amande, chocolat, pistache, framboise, pépites de chocolat, vanille...

Mini cakes : marbré, choco pistache, citron, chocolat, pistache, choco banane ...

Madeleine, Cookie moelleux

Brochette de fruits

Tartelette citron meringuée, façon tatin, au chocolat

Crêpe

Assortiment de fruits secs

Macaron

*Dressage sur plateau noir à usage unique
Ces tarifs sont hors boisson, service,
logistique et frais de livraison.*





LES BOISSONS

NOS RECETTES DE JUS DE SAISON

4,00€ ht 25cl - 9,00€ ht 100cl

LES FORMATS SOFT INDIVIDUEL

1,80€ ht
Evian PET 50cl
San Pellegrino PET 50cl
Coca Cola REG CAN ou ZERO CAN 33cl

LES FORMATS SOFT A PARTAGER

3,50€ ht
Evian VC 100cl
San Pellegrino VC 100cl
5,00€ ht
Coca Cola REG PET ou ZERO PET 125cl

LES JUS PATRICK FONT

Excellence, authenticité et artisanat.
Saveur orange blonde, pomme tentation,
pomme coin, poire, framboise selon les stocks
du fournisseur
3,50€ ht 25cl VP - 7,00€ ht 100cl VP

LE CAFE A EMPORTER

25,00€ ht
Pour 10 pers. : un thermos d' 1l de café
selection (à conserver), 10 gobelets à café
biodégradables, 10 agitateurs bois, 10 sucres,
3 édulcorants, 3 dosettes de lait

LE THE A EMPORTER

22,00€ ht
Pour 5 pers. : un thermos d' 1l d'eau chaude
(à conserver), assortiment de 5 sachets de thé
Kusmi Tea, 5 gobelets à thé biodégradables,
5 agitateurs bois, 5 sucres,
3 édulcorants, 3 dosettes de lait



LES TABLES ÉPHÉMÈRES

PARIS



LA LOGISTIQUE

LE MATERIEL

Glace cube ou paillette 20kg : 25,00€ ht
Boite isotherme : 16,00€ ht
Coton gratté noir au mètre : 8,00€ ht
Coton gratté blanc au mètre : 8,00€ ht

LES KITS DE CONSOMMABLES

Petit déjeuner / pause gourmande

1,00€ ht
1 gobelet à café ou à thé en carton biodégradable, 1 gobelet pour soft transparent biodégradable, 1 agitateur bois, 1 serviette cocktail papier biodégradable

Buffet lunch / dîner

2,50€ ht
2 petites assiettes en pulpe, 1 grande assiette en pulpe, 1 kit de couverts biodégradable et recyclable avec sel, poivre et serviette, 1 gobelet pour soft transparent biodégradable

LA LOCATION

LA MISE A DISPOSITION

Caisson isotherme 120l noir : 20,00€ ht
Buffet de 2 m : 10,00€ ht
Module de 1m en plexi pour protection de buffet : 35,00€ ht
Liste non exhaustive

LA LIVRAISON

Zone Paris et portes de Paris : 102€ ht
Zone Yvelines : 50€ ht
Zone autre : nous consulter
Supplément de 15,00€ ht
(dimanche et jours fériés)
Enlèvement au laboratoire : gratuit

Autres prestations : nous consulter



LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent à toute commande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente :

TARIFICATION

La société RECEPTION CATERING SERVICES se réserve le droit de modifier la composition de ses menus et par voie de conséquence les prix, en fonction des aléas du marché, liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

Tous nos tarifs sont affichés en € HT

TVA 10% en sus applicable sur les produits alimentaires

TVA 10 % en sus applicable sur les boissons non alcoolisées

TVA 20 % en sus applicable sur la livraison

TVA 20% sur le matériel en formule livraison simple

TVA 10% sur le matériel en formule clés en mains avec personnel de service

TVA 20 % en sus applicable sur les boissons alcoolisées

ANNULATION OU MODIFICATION

Toute commande est considérée ferme et définitive et devient effective à réception de votre mail de confirmation et de votre acompte (sauf accord particulier). Chaque commande est passée pour un nombre définitif de convives. Notre prestation ne saurait être inférieure au nombre de convives arrêté à la date de la commande. Toute modification du nombre de convives entraînera un nouveau devis. Toute commande annulée pour quelque cause ou raison que ce soit fera l'objet d'une facturation intégrale.

MODALITÉS DE LIVRAISON

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à RECEPTION CATERING SERVICES en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client, en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Pour être prise en compte, toute réclamation devra intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

RÈGLEMENTS

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou virement. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés. Un acompte de 50 % du montant total sera demandé pour toute commande afin de la valider, sauf accord préalable.

HYGIÈNE & SANTÉ

Nous recommandons de conserver les produits alimentaires que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société RECEPTION CATERING SERVICES décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture non stockée au froid ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

SIRET : 45183850200024

Code APE : Services des traiteurs (5621Z)

2, rue des Vignes - 78240 AIGREMONT - 01 39 65 25 04

À période exceptionnelle
mesures d'hygiène
exceptionnelles



Notre métier de CUISINIER-TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL est régi par les normes d'hygiène HACCP. Ces normes font partie de notre univers au quotidien et l'ensemble de notre personnel y est formé ! Des mesures complémentaires et un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) ont été mis en place pour renforcer notre protocole déjà existant afin de garantir la sécurité sanitaire et éliminer tout risque de propagation du virus Covid-19.

LES TABLES ÉPHÉMÈRES

PARIS



 www.tables-ephemeres.com

Depuis notre création en 2004, par Guilène, les Tables Ephémères, c'est avant tout une histoire de partage. Traiteur parisien, nous nous sommes fait une place dans le milieu de la mode et du luxe.

Nos clients, agences et annonceurs, nous font confiance depuis nos débuts. Nous les positionnons au centre de toutes les attentions, en nous réinventant en permanence.

Grâce à des talents professionnels et un service chaleureux, élégant et attentionné, nous offrons une expérience clef en main, pensée dans les moindres détails.