LES TABLES ÉPHÉMÈRES

PARIS

Photo by Jennifer Schmidt

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.

Petit Déjeuner
Pause gourmande

Cocktail salé
Cocktail sucré

Repas Business
Buffet
Buffet Finger Food
Bocaux
Lunch Box
Plateaux repas

Animations culinaires

Prestation privée
à domicile

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, recyclables 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

Faîtes le plein de vitamines et d'énergie
avec nos repas de saison, faits maison.
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.

©Ella Olsson-Pexels

# INFOS PRATIQUES

## COMMENT COMMANDER

Par téléphone : 07 87 50 10 21 - 06 74 08 07 16 - 01 39 65 25 04
Par email : les@tables-ephemeres.com
Du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

## QUAND PASSER COMMANDE

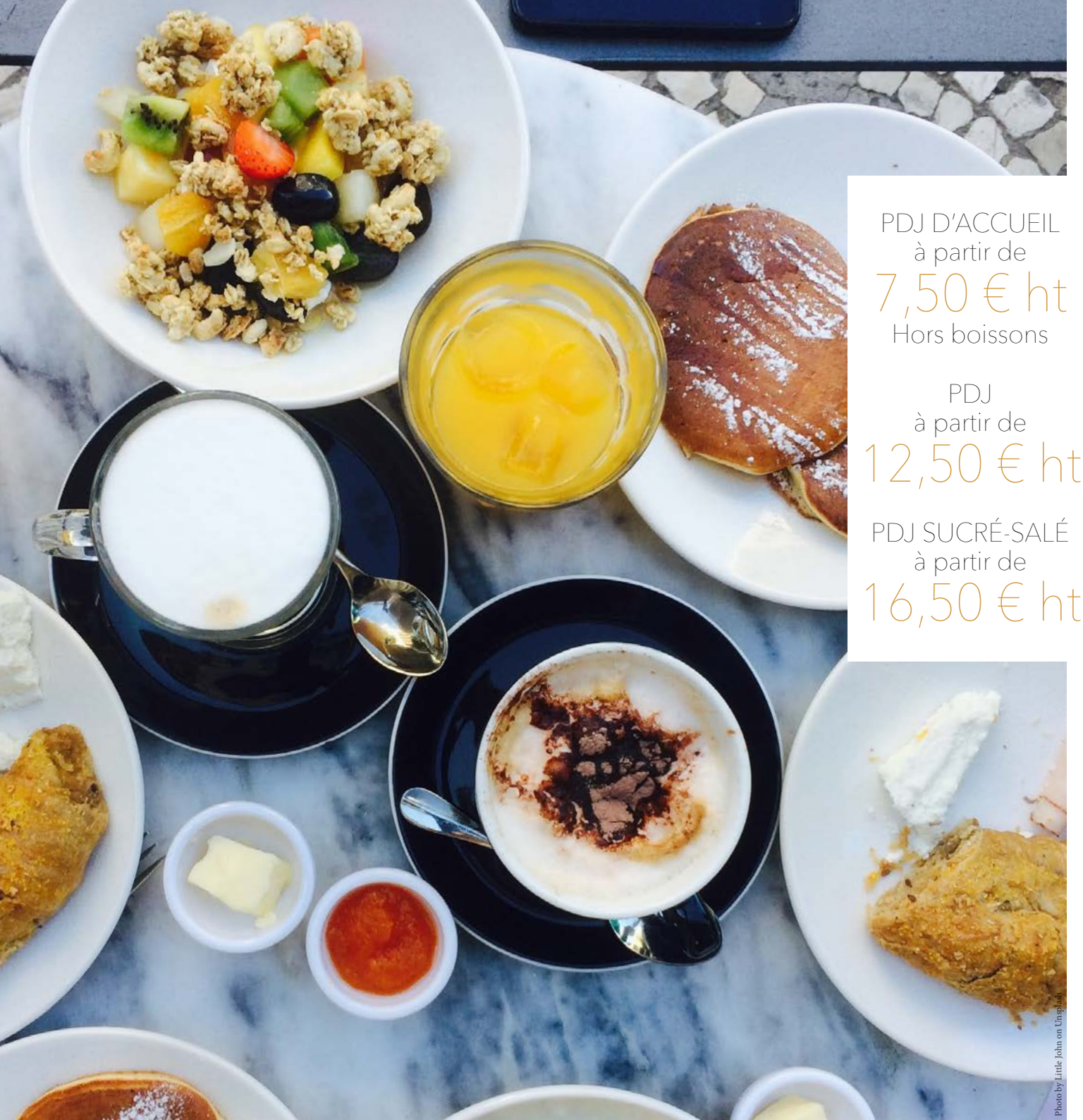
Pour mieux vous servir, le plus tôt est de rigueur, au plus tard J-2
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de dernière minute

## MINIMUM DE COMMANDE

5 personnes en formule individuelle (ex : plateau repas, lunch box...)
10 personnes en formule collective (ex : buffet, cocktail...)

## LIVRAISON

Les tarifs de nos formules sont hors frais de livraison
Livraison 7 jours sur 7
Nous consulter
Enlèvement au laboratoire : gratuit



PDJ D'ACCUEIL
à partir de
7,50 € ht
Hors boissons

PDJ
à partir de
12,50 € ht

PDJ SUCRÉ-SALÉ
à partir de
16,50 € ht

Photo by Little John on Unsplash

# PETIT DEJEUNER

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Assortiment de mini viennoiseries

Mini pancake nature, châtaigne, végan, banane et cannelle

Cake glaçé maison : orange ou citron, végan citron-coco, carott cake (à partager ou individuel)

Scone nature, Scone raisin

Assortiment de brochettes de fruits de saison

Crêpe

Mini bols : porridge graines de chia, poires et amandes
Acaï bol de saison

Salade de fruits, segments d'agrumes

Sucré-salé : Assortiment de mini clubs sandwichs ou navettes, Avocado toast, Oeufs brouillés, Charcuterie, Fromage...

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

Photo by Taylor Kiser on Unsplash

à partir de

5,50 € ht

hors boissons

# PAUSE GOURMANDE

*Pour exemple, liste non exhaustive*
*Possibilité de pauses salées – Nous consulter*

Assortiment de brochettes de fruits de saison

Assortiment de mini financiers
(Pomme/noisette, poire/chocolat, framboise)

Assortiment de muffins
(Orange, mûre et amande, pomme, muesli et cannelle)

Mini gâteau aux pommes

Mini moelleux crème de marron

Cookies chocolat et noix de pécan, flocons d'avoine

Energy balls

Mini barre de céréales

Madeleine

Fondant au chocolat

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

# COCKTAIL SALÉ

*Pour exemple, liste non exhaustive*
*Possibilité de mini plats chauds, animations - Nous consulter*

Burrata & Tomate : coeur de tomate boeuf,
pétale de courgette, crème de burrata

Veggie sunset : cube de navet huile d'olive et citron,
tahini à la coriandre et disque de betterave

Carott roll : ruban de carotte
et crème de fromage frais aux herbes

Mille feuille de pickles : assortiment de légumes
façon pickles et framboise fraîche

Asperge cecina : pointe d'asperge verte, mozzarella di
Buffala , copeaux de Cecina

Cannelloni de crème à la truffe

Gambas asiatique : gambas pochées au lait de coco,
crème d'ormeaux à la passion et perle de yuzu

Sablé Jasmine : crème jasmin, gelée d'abricot et sablé

Torus de fraise : cercle de fraise
et crème légère sur un sablé

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

à partir de
5,50 € ht
les 2 pièces
salées ou sucrées

Cocktail
de 2 à 24 pièces
selon vos envies

# COCKTAIL SUCRÉ

*Pour exemple, liste non exhaustive*

## Les bouchées

Cake tatin à la clémentine
Bouchée choco, orange et praliné
Mini pavlova poire, châtaigne et sésame
Cheesecake
Le chocolat en 3 états

## Les mini tartelettes

Citron meringué
Choco framboise
Tatin

## Les mini choux

Châtaignes
Clémentines
Passion
Chocolat
Vanille et caramel

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

Photo by Jay Wennington on Unsplash

à partir de

35,00 € ht

# REPAS BUSINESS

*Pour exemple, liste non exhaustive*

## Service à l'assiette

### Entrées

Saumon gravlax maison, condiment concombre
et gingembre, jeunes pousses
Farandoles de légumes croquants,
œuf mollet et coulis de cresson
Velouté de potimarron à la truffe
et chips de parmesan

### Plats

Cassolette de parmentier de joue de bœuf
et mousseline de patates douces
Risotto de petit épeautre aux légumes d'automne
St Jacques snackées, purée de panais
et condiment poire épicée

### Desserts

Opéra tout léger
Pavlova aux fruits de la passion
Mont-blanc
Crémeux citron basilic, façon tarte au citron
Café gourmand : 3 mini pièces au choix

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

# BUFFET DE SAISON

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Salades
Soupes
Plats
Fromages
Desserts

à partir de
25,00 € ht

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

# SALADES

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Salade de roquette, fenouil, agrumes, avocat, grenade et pavot

Salade de riz sauvage, patate douce rôtie, noix de pécan et feta

Salade de quinoa aux petits légumes croquants et graines de tournesol caramélisées

Salade Caesar végétarienne au chou kale et croutons de polenta

Salade de radis noir, orange et avocat, vinaigrette à l'orange

Salade thaïe végétarienne

Salade de petit épeautre, tofu fumé et mangue

# SOUPES

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Velouté de carottes, curcuma, coriandre et gingembre

Crème de brocolis et noisettes torréfiées

Velouté de chou-fleur rôti, oignons nouveaux et pop corn, huile de noisettes

Velouté de patates douces, lait de coco et épices

Velouté de champignons au café et tuile de parmesan

Velouté de potimarron et de châtaignes

Velouté de lentilles corail et butternut aux copeaux de coco grillés

# PLATS

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Veau confit au romarin, jus de veau corsé,
purée de pois cassés et mini carottes glaçées

Filet de poulet basse température, thym et citron,
sauce vierge citron confit et pistaches,
purée de patates douces et légumes croquants

Dos de lieu jaune, coulis d'estragon,
purée de pommes de terre et poireaux grillés

Tataki de thon aux sésame et condiment au gingembre,
méli-mélo de légumes croquants

Aubergine à la chermoula et boulgour,
yaourt aux herbes

Coeur d'artichaut pané et fèves concassées

# FROMAGES

*Pour exemple, liste non exhaustive*
*Inclus dans les menus à 28 € et 31 €*

Plateaux de fromages affinés et mesclun

# DESSERTS

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Pavlova façon Mont-Blanc

Tarte Tatin

''The'' gâteau au chocolat

Les choux de saison

Photo by Pablo Merchán Montes on Unsplash

# BUFFET
# FINGER FOOD

Mini salades
Mini soupes
Wrapps, buns, mini clubs & cie
Pièces chaudes
Mini Plats chauds
...

à partir de

20,00 € ht

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

# SANDWICHS

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Mini club pesto, halloumi grillé, salade et pickles d'oignons

Mini wrapps avocat, chèvre et mangue

Mini navette pesto, bresaola,
tomates confites et olives taggiasches

Mini pita crudités, falafels et sauce tahini

# MINI PLATS CHAUDS

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Parmentier de confit de canard et pomme granny

Cocotte de macaronis à la truffe

Curry de gambas, lait de coco, citronnelle et riz basmati

St Jacques snackées et purée de panais à la noisette

# BROCHETTES

*Pour exemple, liste non exhaustive*

Mini brochette de pomme ratte,
champignon grillé
et tomate confite

Mini brochette de poulet mariné,
miel et curry

Mini brochette de halloumi au miel,
légumes grillés,
herbes fraiches et citron

Mini brochette de polenta grillée,
mozzarella,
tomate cerise et romarin

Mini brochette gambas marinées
curry et coriandre

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

# PIECES CHAUDES

*Pour exemple, liste non exhaustive*

## Mini burgers

Cheseeburgers
Poulet au curry
Veggie falafel, sauce tzatziki

## Mini croques

Classique
A la truffe
Gouda, champignons et oignons grillés …

## Mini feuilletés

Poireaux et St Jacques
Jambon cru, tomate confite et parmesan
Courgette, chèvre et menthe

## Mini Tatin

Endives
Navets caramélisés et tomme de brebis
Comté, champignons des bois et poulet

à partir de

25,00 € ht

*Viande, Poisson, Végé au choix*

# BOCAUX

*Pour exemple, liste non exhaustive*

## Entrées

Velouté de potimarron à la châtaigne
Salade de lentilles et oeuf poché
Burrata, courge, leche de tigre
et pralin de graines de courges
Salade de petit épeautre, tofu fumé et mangue

## Plats

Couscous de légumes et pois chiches, semoule fine
et confit d'oignons aux amandes
Dahl de lentilles, chutney de tomates et riz basmati
Filet de poulet basse température, thym & citron,
purée de patates douces et légumes croquants
Pavé de lieu jaune, écrasé de pommes de terre
et coulis d'estragon

## Desserts

Dessert coco, graines de chia, mangue et framboise
Pavlova aux fruits exotiques
Crémeux choco praliné et croustillant crumble
Crème citron et basilic, façon tarte au citron

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

Lunch box XXL
Plat unique
à partir de

20,00 € ht

Lunch box
Entrée, plat, dessert
à partir de

25,00 € ht

*Viande, Poisson, Végé au choix*

# LUNCH BOX

*Pour exemple, liste non exhaustive*

## Entrées

## Plats

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, oeuf 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, rubans de courgette, champignons, soja, radis blue candle, tataki de saumon au sésame, sauce soja, huile de sésame, citron vert et gingembre

## Desserts

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

Le gourmand

25,00 € ht

Le prestige

32,00 € ht

*Viande, Poisson, Végé au choix*

# PLATEAUX REPAS

*Pour exemple, liste non exhaustive*

## Plateau gourmand

Poireaux vinaigrette miso blanc et sésame

Filet de poulet laqué au jus de carotte et purée de pois cassés

Riz au lait, caramel au beurre salé et noisettes torréfiées

## Plateau prestige

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

LES TABLES ÉPHÉMÈRES

PARIS

Nous consulter

# SERVICE CRAFT ANIMATIONS

*Pour exemple, liste non exhaustive*

## Animations gourmandes réalisées en direct par nos cuisiniers

Wok de légumes sautés et gambas marinées

Plancha brochettes de bœuf au paprika
et volaille au miel et curry
Plancha brochettes de Saint Jacques et saumon
au basilic cuit au bouillon de homard

Bar à Carpaccios

Bar à tartares saumon, cabillaud, thon

Raviole de langoustine pochée dans un bouillon
de Pot-au-feu, servie en cassolette

Découpe de saumon gravlax et ses condiments

Découpe de jambon ibérique et ses antipastis

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

Depuis des années,
vous nous faites confiance pour organiser
vos évènements professionnels

Ensemble, allons plus loin...
Nous vous accompagnons également
pour vos réceptions privées

# UN PROFESSIONNEL DE LA GASTRONOMIE ÉVÉNEMENTIELLE CHEZ VOUS

Repas de famille
Soirée entre amis
Anniversaire
Baptême, Communion, Mariage
Chef à domicile

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 : DÉFINITION

La dénomination « Tables Ephemeres » désigne la SAS RECEPTION CATERING SERVICES, dont le siège social est situé au 2 rue des Vignes 78240 Aigremont, ci-après désignée « RCS ».
Les termes « le Client » désignent le cocontractant qu'il agisse directement en son nom propre ou pour le compte d'un tiers à titre de mandataire ou d'une société.

ARTICLE 2 : CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Toute commande devra être passée par email par retour du devis et des conditions générales de vente datés, signés et portant la mention « bon pour acceptation ».
Passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales sans condition, ni réserve qui l'emportent, sur celles du Client.

ARTICLE 3 : MODIFICATION DE RÉSERVATION

Le Client s'engage lors de la conclusion du contrat sur la participation d'un nombre minimum garanti de convives au jour de la prestation. Il confirmera à la direction de RCS, 8 jours ouvrés avant la prestation, le nombre de convives définitivement arrêté par lui, étant entendu que ce nombre ne peut être inférieur de 15% au nombre total de convives prévu lors de la conclusion du contrat. A défaut, le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum.
Si le nombre effectif de convives est supérieur au nombre commandé, il y aura lieu à une majoration de la facture au prorata de l'excédent de convives.
Toute modification doit être confirmée par e-mail à enviede@delices-ephemeres.com ou les@tables-ephemeres.com

ARTICLE 4 : ANNULATION DE PRESTATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :
Jusqu'à 72h00 avant la date de la prestation : 10% du dernier devis accepté sera retenu
Moins de 72h00 avant la date de la prestation : 100% du montant TTC du dernier devis accepté incluant les frais de personne s'il y en a, sera retenu.
Les annulations, de tout ou partie de la commande initiale, doivent être adressées par email à *les@tables-ephemeres.com*

ARTICLE 5 : RÈGLEMENT

Le Client s'acquittera de :
A la signature du devis à titre d'acompte : 40% du montant T.T.C. incluant les frais de personnel s'il y en a.
72h00 avant la prestation : le solde du montant total TTC incluant les frais de personnel s'il y en a.
Passé un délai de trente 30 jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, au taux d'intérêt mensuel égal à 3 fois le taux d'intérêt légal majorés d'une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement. Le client sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant dû. Tous les frais que le traiteur serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du Client.
Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des équipements de service mis à disposition s'il y en a, à supporter les coûts de remise en état et/ou coûts de remplacement.

ARTICLE 6 : PRIX

Les prix en euros pratiqués sont ceux applicables le jour de la signature du devis. Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques.
Les renseignements portés sur les supports commerciaux ou autres ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis.
La prestation de service effectuée par le ou les maître(s) d'hôtel s'il y en a est facturée à l'heure. Le nombre d'heures est défini dans le devis et peut être modifié si nécessaire, avec accord du Client, au cours de la prestation.
Les frais de transports sont facturés en sus.

ARTICLE 7 : LIVRAISON

Les frais de livraison sont dus pour toute commande et variables en fonction du déroulement et du lieu de la prestation.
Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées de facturation et de livraison. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé à RCS dans le cas d'informations erronées ou incomplètes ou en cas de force majeure indépendante de sa volonté.
Les heures de livraison convenues sont données de bonne foi à titre indicatif, et leur non-respect pour cause de circulation encombrée ne saurait entraîner l'annulation de la commande, ou une quelconque indemnité.
Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison.

ARTICLE 8 : PRODUITS

**8.1** Prestation sans personnel de service :
Une fois la livraison effectuée, RCS décline toute responsabilité en cas de vol ou dégradation qui pourraient subvenir avant la réception à proprement parlé.
Le produit doit être consommé dans les 6 heures après la livraison, dans des conditions optimales de conservation : entre 0 et +4°C. Nous vous suggérons de sortir le produit du froid maximum 1/2h avant sa dégustation. «RCS» ne pourra être tenu pour responsable en cas de faute ou défaillance du client dans la manipulation, conservation ou consommation des produits après leur livraison et notamment, en cas de non-respect des conditions de conservation et des dates limites de consommation indiquées par RCS sur l'emballage de ses produits
Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ni échangée.

**8.2** Prestation assurée avec le personnel de service :
La réglementation sanitaire nous interdit de restituer les restes.
Pour les boissons, les bouteilles non décapsulées seront reprises.
Le matériel s'il y en a est livré pour une journée, sauf accord préalable.
Le client est responsable du matériel qui lui est confié en prêt ou en location.
Tout article manquant ou détérioré sera facturé au tarif en vigueur.
La reprise du matériel est effectuée le lendemain de la livraison ou au plus tard dans les deux jours de la réception. Le client s'engage à regrouper en un seul et même endroit le matériel de prêt ou location.

ARTICLE 9 : RÉCLAMATIONS

**9.1** Prestation sans personnel de service :
Le client devra s'assurer de la conformité de la commande au moment de la livraison.
Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison, et être mentionnée sur le bon de livraison. Toute réclamation à postériori ne sera pas prise en compte.

**9.2** Prestation assurée avec le personnel de service
Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir avant le départ du personnel de service le jour de la prestation et être mentionnée sur la fiche de prestation, signée par le Client. Toute réclamation à postériori ne sera pas prise en compte.

ARTICLE 10 : EXECUTION ET RÉSILIATION ANTICIPÉE DU CONTRAT

RCS se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement sans préavis ni indemnité après une simple mise en demeure restée sans effet, en l'absence de règlement par le Client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « Règlement » ci-dessus, sans préjudice du droit de RCS de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.
RCS est exonérée de toute responsabilité dans l'exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un cas de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats, conditions climatiques exceptionnelles, autres sinistres affectant son laboratoire de production ou son service logistique, mais également tous types de pandémies, maladies, et crises sanitaires.
Suite à un cas de force majeure, un report de la date de prestation en accord avec le client pourra être envisagé si toutes les conditions physiques, techniques, humaines et sanitaires internes et externes à « RCS » sont réunies.
« RCS » décline toutes responsabilités dans l'augmentation possible de coûts financiers, frais divers en supplément, suite au changement de prestations, produits, saisons, dates, lieux liés au contrat.
Concernant le COVID 19 ou autre pandémie, « RCS » demande expressément au client ou mandataire du client de faire respecter tous les gestes barrières obligatoires lors de toutes prestations à ses convives que ce soit à domicile, sur un lieu de réception ou dans des locaux professionnels.
« RCS » décline toutes responsabilités en cas de problème liés aux gestes barrières non respectés par le client, ses autres prestataires et ses convives.

ARTICLE 11 : COMPÉTENCES

À défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Versailles, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société R.C.S

RECEPTION CATERING SERVICES
462 rue de Flins 78410 Bouafle - 01 39 65 25 04

Siège : Reception Catering Services (SAS au capital de Capital social : 8 820 €)
2, Rue des Vignes 78240 Aigremont

SIRET : 45183850200032 - RCS Versailles - TVA : FR764 518 385 02 - NAF : 5621Z

## 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