



L'Ardoisier



au bureau, chez vous, ici



Découvrez notre gamme
de plateaux repas **BIO**

lardoisier.com

01.43.07.93.93 - commande@lardoisier.com

plateaux repas · cocktails · petits déjeuners · coffrets sandwiches · bistrots
carte livraison 2020

Bienvenue CHEZ L'ARDOISIER



pages 5 à 9

10 à 23

24 & 25

26 & 27

28 à 42

43

44

45

46

47

48

49

51

52

53 à 56

57 & 59

LE TRAITEUR

Les plateaux repas BIO

Les plateaux repas tradition

Les desserts des plateaux repas

Les plateaux repas tradition à la carte

Les cocktails salés et sucrés

Les paniers repas

Les coffrets sandwiches

LE BISTROT

Les salades

Les pâtes

Les plats

Les sandwiches

Les wraps, mini-salades, soupes et desserts

Les petits déjeuners et les pauses thé ou café

LES BOISSONS

Les allergènes

Conditions générales de vente

Votre plateau repas **CHEZ L'ARDOISIER**

VINAIGRETTE

BIO

(SELON LA RECETTE)

PETIT PAIN

SEL/POIVRE

SERVIETTE



COUVERTS
PLASTIQUES

VERRE A PIED

RINCE-DOIGTS

COUVERTS
INOX

(POUR LE BOEUF
OU EN OPTION)

Bienvenue CHEZ L'ARDOISIER

L'histoire...

Depuis plus de 20 ans,
Chantal SERRE & Marc
LE COZ travaillent dans la
restauration.

Soucieux des attentes de
leurs clients et passionnés
par la diversité qu'offre la
cuisine française, ils créent
des recettes qui répondent
aux exigences de leurs clients:
nouvelle gamme de plateaux
repas bio, plateaux repas
vegan, sans gluten ou sans
sel, chez L'ardoisier c'est vous
qui composez votre menu!

Des plateaux repas sur
mesure rien que pour vous.

Authenticité, qualité et nouveautés

L'Ardoisier est votre partenaire pour toutes vos occasions afin de vous faciliter l'organisation de vos prestations : petits déjeuners, plateaux repas, cocktails, menus bistrot, paniers repas pour vos voyages... L'Ardoisier s'occupe de vous!

Une nouvelle gamme Bio

Pour satisfaire une demande de nos clients, L'Ardoisier lance sa gamme plateaux repas bio : des produits de saison, de qualité, issus de producteurs partenaires, chez L'Ardoisier c'est vous qui composez votre menu!

Et pour ceux qui souhaitent manger vegan, végétalien, sans gluten, végétarien ou sans sel, L'Ardoisier change ses recettes tous les 2 mois pour que tous les repas soient une fête.

Sans oublier notre plateau du mois qui privilégie les produits de saison ainsi que nos plateaux à la carte : chez L'Ardoisier c'est vous qui composez l'ensemble de votre plateau : entrée, plat et dessert!

Gamme traiteur :

Choisissez vos plateaux repas et commandez sur notre site : www.lardoisier.com

Besoin d'un déjeuner de dernière minute? L'Ardoisier vous proposera certaines recettes le jour même afin de vous satisfaire.

Gamme bistrot :

Envie de manger une salade, des pâtes ou encore un plat chaud, choisissez votre menu dès la page 45.

Vous organisez un événement ou partez en voyage, L'Ardoisier vous livre en sacs individuels des formules déjeuners!

L'Ardoisier travaille au quotidien pour vous faciliter l'organisation de vos événements!



L'Ardoisier

au bureau, chez vous, ici

Bio

Découvrez notre nouvelle gamme de plateaux repas **BIO**...

Des recettes à composer vous-même, selon vos envies*!

Chaque plateau "**BIO**" se compose :

- d'une entrée **BIO**
 - d'un plat **BIO**
 - d'un fromage **BIO**
 - d'un dessert **BIO**
 - d'un pain **BIO**
- + 1 jus **BIO** + 1 vinaigrette **BIO**

Commandez directement sur lardoisier.com ou par email
commande@lardoisier.com

***10 unités identiques minimum, 72H minimum avant la date de livraison**

Le Plateau

SAUMON BIO

N
40,91 € ht
45,00 ttc



*produit issu de l'agriculture biologique

Petite salade d'avocats* BIO, maïs* BIO, tomates* BIO

Pavé de Saumon* BIO et son gratin du moment* BIO

Fromage* BIO et son petit pain* BIO

Salade de fruits* BIO, yaourt aux fruits* BIO

Le Plateau VEGETARIEN BIO



Salade de concombres* à la crème fraîche* BIO

Salade de pâtes* BIO, sauce du moment* BIO, Grana Padano* BIO

Fromage* BIO et son petit pain* BIO

Tartelette aux fruits de saisons* BIO, compote de fruits* BIO

Le Plateau PINTADE BIO

40,91 € ht
45,00 ttc



*produit issu de l'agriculture biologique

Crudités du moment* BIO

Pintade* BIO et ses petits légumes* BIO

Fromage* BIO et son petit pain* BIO

Compote de fruits* BIO, yaourt aux fruits* BIO

PLATEAUX REPAS A LA CARTE

Entrée au choix + Plat au choix
+ Assiette de fromages + Dessert au choix
Tarif : 40,91 € HT / 45 € TTC
(10 unités par recette minimum,
commande 72h à l'avance minimum)

*produit issu de l'agriculture biologique

LES ENTRÉES



Salade avocat* BIO,
maïs* BIO,
tomates* BIO



Salade de concombres*
à la crème fraîche* BIO



Crudités du
moment* BIO



Pavé de Saumon*
BIO et gratin du
moment* BIO



Pintade* BIO et
légumes* BIO



Salade de pâtes*
BIO, sauce du
moment* BIO

LES DESSERTS



Tartelette de saison*
BIO et compote*
BIO



Compote* BIO et
yaourt* BIO



Salade de fruits* BIO
et yaourt* BIO

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
DU MOIS



CHAQUE MOIS

découvrez sur notre site www.lardoisier.com
ou dans notre newsletter, le plateau du mois...

A partir de
22,86 € ht
25,15 € ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
JAMBON CRU



ENTREE

Petite salade de lentilles & saumon fumé

PLAT

Viande de Grisons, jambon cru et pommes de terre à l'échalote

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

22,86 € ht
25,15 € ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau **DOS DE CABILLAUD**



ENTREE

Petite salade de concombres, chèvre, olives noires et tomates cerise

PLAT

Dos de Cabillaud, gratin du moment et petits légumes

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

23,77 € ht
26,15 € ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
DUO DE SAUMON



ENTREE

Petite salade d'avocat, maïs, tomates et olives.

PLAT

Saumon fumé, tartare de saumon, crevettes roses et citron, sauce tzaziki

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

24,68 € ht
27,15 € ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
SAUMON FUME



ENTREE

Tarte fine à la tomate

PLAT

Salade de saumon fumé et son taboulé, sauce tzaziki et citron

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

24,60€ ht
27,15€ ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
PAVE DE SAUMON



ENTREE

Bloc de foie gras de canard, petit pain et confit de figues

PLAT

Pavé de Saumon, gratin du moment et petits légumes

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

25,59 € ht
28,15 € ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
RÔTI DE BOEUF



ENTREE

Saumon fumé et son toast

PLAT

Rôti de bœuf et sa sauce béarnaise, gratin dauphinois et petits légumes

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

24,60€ ht
27,15€ ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau **MAGRET DE CANARD FUMÉ**



ENTREE

Tartare de saumon sur lit de salade et caramel balsamique

PLAT

Magret de canard fumé tranché, gratin dauphinois et petits légumes

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

24,68 € ht
27,15 € ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
POULET RÔTI



ENTREE

Mozzarella di Buffala sur lit de tomates

PLAT

Filet de poulet rôti, taboulé à l'orientale

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

21,95€ ht
24,15€ ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau **BROCHETTES DE POULET**



ENTREE

Verrine de saumon fumé et tartares de légumes

PLAT

Brochettes de poulet Yakitori, pommes de terre grenaille et gratin du moment

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

22,86 € ht
25,15 € ttc

PLATEAUX REPAS TRADITION

Le Plateau VEGAN



ENTREE

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

PLAT

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

FRUIT

SALADE DE FRUITS

22,86€ ht
25,15€ ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
SANS GLUTEN



ENTREE

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

PLAT

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

DUO DE FROMAGES

SALADE DE FRUITS

21,95€ ht
24,15€ ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
VEGETARIEN



ENTREE

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

PLAT

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

DUO DE FROMAGES

DESSERT de votre choix (p24-25)

21,95€ ht
24,15€ ttc

**PLATEAUX
REPAS
TRADITION**

Le Plateau
VEGETALIEN



ENTREE

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

PLAT

Une nouvelle recette tous les deux mois, à découvrir sur notre site

FRUIT

SALADE DE FRUITS

21,95€ ht
24,15€ ttc

CHARLOTTE AUX FRUITS

ROUGES

Génoise, purée de framboises, fruits
des bois, groseilles

TIRAMISU

Biscuit au café, mousse mascarpone,
cacao en poudre

TIRAMISU A

Biscuit fraise-t
gelée



CARAMEL PRALINE

Biscuit joconde, praliné
feuilletine, crémeux caramel

MACARON

Parfum du moment

TARTE TATIN

CHOUX CHANTILLY

Choux, crème fouettée,
sucre glace

TRUFFON CHOCOLAT

Ganache chocolat, mousse chocolat,
meringue

AUX FRAMBOISES

framboise, mascarpone,
de fruits rouges

SAINT-HONORE

Choux craquelins à la
crème pâtissière vanillée

CHARLOTTE AU

CHOCOLAT

Biscuit à la cuillère, mousse
chocolat

SALADE DE FRUITS

Salade de fruits du moment



PARIS BREST

Pâte à choux, crème pralinée noisettes

FROMAGE BLANC &

FRAMBOISES

et son coulis de fruits rouges

CHEESECAKE FRUITS

ROUGES

Crumble, gelée de fruits rouges

DÉLICE CARAMEL FONDANT

Caramel, crème de lait, chocolat

PLATEAUX REPAS A LA CARTE

Entrée au choix + Plat au choix
+ Assiette de fromages + Dessert au choix
Tarif compris entre 22,95 € ht et 26,68 € ht selon la
combinaison choisie*.

LES ENTRÉES

plat et entrée du mois:
consultez notre site



verrine de saumon fumé
et tartare de légumes



mozzarella di Buffalo
sur lit de tomates



bloc de foie gras de canard
petit pain du moment,



petite salade d'avocat
maïs, tomates et olives



petite salade de concombres
chèvre, poivrons, tomates



tartare de saumon
sur lit de salade
et crème balsamique



salade de carottes rapées
tomates et olives



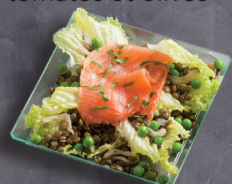
salade de concombres,
tomates et olives



saumon fumé
et son toast



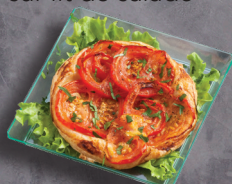
quiche au fromage
sur lit de salade



salade de lentilles
et saumon fumé



petite salade de poivrons
tomates cerise et olives



tarte fine
à la tomate

(*tarification calculée sur notre site Internet www.lardoisier.com rubrique plateaux à la carte)

01 43 07 93 93

26

lardoisier.com

LES PLATS



jambon cru

viande de Grisons,
jambon cru et pommes
de terre à l'échalote



pavé de saumon

gratin du moment
et petits légumes



sans gluten

recette du moment, voir
site Internet



végétarien

recette du moment, voir
site Internet



végétalien

recette du moment, voir
site Internet



dos de cabillaud

gratin du moment
et petits légumes



salade de saumon fumé et taboulé

sauce tzaziki et citron



brochettes poulet yakitori

potatoes de terre grenaille
et gratin du moment



vegan

recette du moment, voir site
Internet



duo de saumon fumé et tartare de saumon

crevettes roses et citron,
sauce tzaziki



rôti de bœuf

sauce béarnaise,
gratin dauphinois
et petits légumes



magret de canard fumé

gratin dauphinois et
petits légumes



poulet rôti

taboulé à l'orientale



PRIVATISEZ NOTRE ESPACE !

Pour l'organisation de vos réunions, séminaires, anniversaires... Privatisez l'Ardoisier et profitez pleinement de notre espace en toute tranquillité.

Consultez-nous pour obtenir un devis : info@lardoisier.com ou 01.43.07.93.93



COCKTAILS SALES

COFFRET LUNCH

24 mini-sandwichs (pain de mie complet) :

saumon & tzaziki,
poulet & crudités,
bloc de foie gras & confit de figues,
viande des Grisons & tomates séchées,
chèvre & confit de tomates séchées,
fromage & curry.

36,97 € ht
39,00 € ttc

COFFRET LUNCH VEGETARIENNE

24 mini-sandwichs (pain de mie complet) :

chèvre & tomatade,
tomates marinées, mozzarella & tomates
fraîches,
confit de tomates, concombre & carottes
rapées.

36,97 € ht
39,00 € ttc

COFFRET SAUMON FOIE GRAS

**12 mini-sandwichs
(pain de mie complet) :**
saumon fumé & sauce tzaziki.

**12 mini-sandwiches
(pain de mie complet) :**
bloc de foie gras & confit de figues.

46,45 € ht
49,00 € ttc



COCKTAILS SALES



CANAPÉS GOURMETS SALÉS

Petits fours salés (54 pièces)

pains aux épices, Chutney de mangues et bloc de foie gras,
pains nordiques au crabe royal, pain d'épices crème de Roquefort et poire,
lingots saumons et épinards, cakes aux olives et chèvres et tomates marinées,
blinis crème citronnée et œufs de truite et concombre,
pains noirs au confit de poivrons, cakes aux oignons et fruits secs.

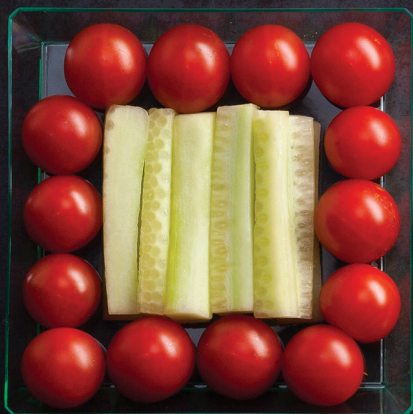
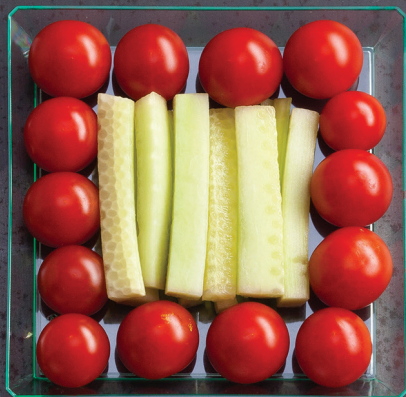
01 43 07 93 93

30

lardoisier.com

54,98€ ht
58,00€ ttc

COCKTAILS SALES



LE PANIER DE CRUDITÉS

7/8 Personnes

crudités du marché de saison (dont radis, concombre, tomates cerise...)
et ses petites sauces

33,18€ ht
35,00€ ttc

COCKTAILS SALES



LE PLATEAU DE FROMAGES

10 personnes

1 Camembert (250g), 10 mini-Selles sur Cher, 10 mini-fromages Rians, sur lit de salade et tomates cerise, assortiment de 10 mini-pains et mini-beurres

45,50€ ht
48,00€ ttc

COCKTAILS SALES



MISES EN BOUCHE

20 pièces

20 mini-brochettes sur pic de bambou
tomates cerise-mozzarella-tomates séchées

30,33€ ht
32,00€ ttc

COCKTAILS SALES



MINI-NAVETTES

30 pièces

10 mini-navettes au saumon fumé-tzaziki,
10 mini-navettes bloc de foie gras-confit de figues,
10 mini-navettes chèvre-confit de tomates.

39,81€ ht
42,00€ ttc

COCKTAILS SALES



MINI-WRAPS

36 pièces

12 mini-wraps saumon fumé & sauce tzaziki,
12 mini-wraps bloc de foie gras & confit de figues,
12 mini-wraps chèvre & confit de tomates.

33,18€ ht
35,00€ ttc

COCKTAILS SALES



MINI SANDWICHES

30 pièces

10 mini sandwiches pain aux olives & Selles sur Cher,
10 mini sandwiches pain aux noix & viande de Grisons,
10 mini sandwiches pain aux figues & poulet-sauce curry.

46,45€ ht
49,00€ ttc

COCKTAILS SALES



PLATEAU SAUMON FUMÉ

15 pièces

5 mini-brochettes de saumon fumé-mozzarella,
5 mini-brochettes de saumon fumé-olives,
5 mini-brochettes de saumon-tomates séchées, et 15 petits pains.

46,45€ ht
49,00€ ttc

COCKTAILS SALES



PLATEAU DE CREVETTES ROSES

30 pièces

30 crevettes du marché, citrons,
10 petits pains et 10 mini-beurres.

46,45€ ht
49,00€ ttc

COCKTAILS SALES



PLATEAU DE CHARCUTERIES

30 pièces

10 tranches de jambon cru,
10 tranches de jambon blanc,
10 tranches de viande de Grisons,
10 petits pains et 10 mini-beurres.

46,45€ ht
49,00€ ttc

COCKTAILS SUCRES



BROCHETTES DE BONBONS

40 pièces

40 mini-brochettes de bonbons assortis

46,45€ ht
49,00€ ttc

COCKTAILS SUCRES



GOURMANDISES SUCRÉES

48 petits fours sucrés

carrés au chocolat, petits sablés dôme framboise, éclairs fraise
glaçage pistache, cheesecakes aux cranberries, petits gâteaux
au chocolat et ganache caramel et macaron, chocolat, lingots
aux marrons, coupelles chocolats et fruits rouges.

54,98€ ht
58,00€ ttc

COCKTAILS SUCRES



MINI MACARONS

assortiment de 6 parfums par coffret :
chocolat, vanille, pistache, framboise, café, citron

12 pièces
15,17€ ht
16,00€ ttc

36 pièces
36,97€ ht
38,00€ ttc

PANIER REPAS



PANIER REPAS SANDWICH VIENNOIS OU CLUB SANDWICH

1 sandwich pain viennois ou club sandwich

Recette à choisir dans la gamme sandwiches pain aux céréales* (p 48)

+ 1 canette 33 cl. ou une eau 50 cl. (p 52)

+ 1 dessert bistrot au choix (p 49)

AJOUTEZ 1 mini salade au choix (p 49) pour 2,73€ HT/ 3 € TTC de plus!

* supplément de 2,00 € ttc pour le sandwich bloc de foie gras et le sandwich saumon

10,90€ ht
12,00€ ttc
20 pers. min.

COFFRET SANDWICHS



1 SANDWICH VIENNOIS OU BAGUETTE

Recette à choisir dans la gamme sandwiches pain aux céréales*(p 48)

(bloc de foie gras ou saumon +2,00 € ttc)

+1 mini-salade p 49

+1 dessert p 49

+1 boisson p 52 (canette 33cl ou eau 50 cl.)

15,00€ ht
16,50€ ttc

Salade poulet

salade, poulet, Grana Padano, pommes de terre grenaille, tomates cerise, tomates séchées, persil.

Salade saumon fumé et taboulé

salade, saumon fumé, taboulé, tartare de concombres, tomates cerise, persil.

**Avec assaisonnement
et petit pain**

Salade jambon Cheddar



salade, jambon blanc, maïs, Cheddar, olives noires et tomates cerise.

Salade lentilles et taboulé

salade, lentilles et petits pois, taboulé, tartare de tomates, oeuf dur, olives noires, persil.

Salade avocat maïs

salade, avocat, maïs, concombre, tomates, olives noires, persil.

Salade de pâtes au légumes



pâtes fusilli, légumes verts, pesto, Grana Padano, pignons de pins, persil.



8,63€ ht
9,50€ ttc

Les
SALADES

Pâtes saumon

pâtes fusilli, saumon fumé, crème fraîche, persil

Pâtes carbonara

pâtes fusilli, bacon, crème fraîche, emmental râpé, persil

Pâtes légumes

pâtes fusilli, légumes verts, pesto, Grana Padano, pignons de pins, persil

Pâtes fromages

pâtes fusilli, fromage de chèvre, Grana Padano, emmental râpé, crème légère et persil

Pâtes poulet

pâtes fusilli, émincé de poulet rôti, crème légère, emmental râpé, persil

Pâtes ricotta épinards

ravioles épinards et ricotta, crème légère, persil



Les
PÂTES

8,06 € ht
8,50 € ttc

à réchauffer
2 minutes
au micro-ondes

Dos de cabillaud

dos de cabillaud, légumes verts & riz basmati, sauce au beurre blanc et persil

Poulet Tikka Massala & riz basmati

poulet Tikka Massala, riz basmati, persil

Brochettes Yakitori

brochettes de poulet à la sauce soja, gratin dauphinois, et petits légumes, persil

Pavé de saumon (+1 € TTC)

pavé de saumon, gratin dauphinois et courgettes à la crème légère, emmental râpé, persil

Colin façon "Fish & Chips"

filet de Colin pané, pommes de terre grenaille, gratin du moment, crème liquide et persil.



Les
PLATS CHAUDS

9,48 € ht
10,00 € ttc

Le chèvre tomates séchées 5,27 € ht / 5,80 € ttc

chèvre, tomates séchées, confit de tomate, roquette

Le chèvre bacon 5,27 € ht / 5,80 € ttc

chèvre, bacon, roquette, crème de chèvre

Le poulet curry 5,27 € ht / 5,80 € ttc

poulet émincé, tomates, raisins secs, sauce curry, salade

Le poulet crudités 5,27 € ht / 5,80 € ttc

poulet émincé, tomates, tomates séchées, mayonnaise, salade

Le poulet bacon 5,27 € ht / 5,80 € ttc

poulet émincé, bacon, tomates, tomates séchées, mayonnaise, salade

Le saumon fumé 7,09 € ht / 7,80 € ttc

saumon fumé, sauce tzaziki, jus de citron frais, roquette

Le foie gras 7,09 € ht / 7,80 € ttc

bloc de foie gras de canard

Le foie gras confit de figues 6,18 € ht / 6,80 € ttc

bloc de foie gras de canard, confit de figues

Bagel saumon 7,09 € ht / 7,80 € ttc

bagel du moment, saumon fumé, sauce tzaziki, roquette

Le jambon cru 5,27 € ht / 5,80 € ttc

jambon cru, beurre, tomates séchées, roquette

Le pain viennois thon crudités 5,27 € ht / 5,80 € ttc

thon, oeuf dur, tomates, salade, mayonnaise

Le pain viennois jambon comté 5,27 € ht / 5,80 € ttc

jambon, comté, salade, mayonnaise




A PARTIR DE

5,27 € ht

5,80 € ttc

Les
SANDWICHES

Les WRAPS

L'indienne 
poulet, sauce curry, raisins secs, tomates, salade

La pacifique
saumon fumé, tzaziki, roquette

L'anglaise
poulet, bacon, mayonnaise, tomates, salade verte

La maritime
thon, tomates, oeuf dur, mayonnaise, salade

6,16€ ht
6,50€ ttc

Les MINI- SALADES

Taboulé à l'orientale

Lentilles et petits pois

Tartare de tomates et de concombres

Carottes rapées

3,69€ ht
3,90€ ttc

Les SOUPES

Soupe poulet thai

Soupe carottes et coriandre

Soupe gaspacho tomates (selon saison)

4,27€ ht
4,50€ ttc

Les DESSERTS

Tarte tatin	3,60/3,80
Tarte fine aux pommes	3,60/3,80
Flan nature	2,94/3,10
Mousse au chocolat	2,94/3,10
Coulant au chocolat	3,60/3,80
Cookie big chocolat	2,94/3,10
Muffin chocolat	2,94/3,10
Fruit	1,42/1,50

Yaourt bio : framboise, vanille...	2,94/3,10
Fromage blanc & son coulis de fruits rouges	2,94/3,10
Salade de fruits de saison	3,60/3,80
Tiramisu	3,45/3,80



DE NOTRE CUISINE... À VOS ASSIETTES !

Nos menus sont élaborés avec un assortiment de plats créatifs et équilibrés, préparés à partir de produits soigneusement sélectionnés.



PETIT DEJEUNER

Le PETIT DÉJEUNER

1 mini-croissant au beurre,
1 mini-pain au chocolat,
Fruits du moment,
1 jus d'orange ,
+ gobelet, sucre, dosette de lait et serviette.

Par pers.
7,96 € ht
8,40 € ttc

La PAUSE THÉ OU CAFÉ

1 mini-cannelé,
1 mini-macaron,
1 mini-muffin,
1 jus d'orange,
+ gobelet, sucre, dosette de lait et serviette.

Par pers.
7,96 € ht
8,40 € ttc

Par pers.
2,75 € ht
2,90 € ttc

café supplémentaire

Vous souhaitez plus de cafés que le nombre de petits déjeuners ?
Choisissez un nombre de cafés supplémentaires.



LES BOISSONS

BOISSONS NON- ALCOOLISÉES

33 CL.

1,99€ ht / 2,10€ ttc

Coca Cola · Coca Zéro ·
Ice Tea · Orangina

Minute maid tropical
Minute Maid Orange

EAU MINÉRALE

Evian 33 cl
1,42 € ht / 1,50 € ttc

Evian 50cl
2,09 € ht / 2,20 € ttc

San Pellegrino 50cl
2,27 € ht / 2,40 € ttc

Evian 1L
3,03 € ht / 3,20 € ttc

San Pellegrino 1L
3,22 € ht / 3,40 € ttc

SOFT

Jus d'orange 1L
4,27 € ht / 4,50 € ttc

Coca Cola 1.5 L
Coca Cola Zéro 1.5 L
4,27 € ht / 4,50 € ttc

BOISSONS ALCOOLISÉES

Pouilly Fumé AOC 75 cl. En Travertin 2017 HB · 22,92€ ht / 27,50€ ttc

Sancerre blanc AOC 75 cl. Grande Réserve 2017 HB · 23,75€ ht / 28,50€ ttc

Côteaux d'Aix AOP 75 cl. rosé, Vin de pays de Provence · 15,42€ ht / 18,50€ ttc

Sancerre rouge A.O.C. 75 cl. Les Bonnes Bouches HB · 23,33€ ht / 28,00€ ttc

Menetou-Salon A.O.C. 75 cl. Le Prieuré des Aublats HB · 22,08€ ht / 26,50€ ttc

Vin de Bordeaux A.O.P. 75 cl. Château Latapie · 16,25€ ht / 19,50€ ttc

Champagne A.O.P. 75 cl. Veuve Pelletier · 24,92€ ht / 29,90€ ttc

ALLERGÈNES

	gluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soja	lait	fruits à coques	céleri	moutarde	graines de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	lupin	mollusques
LE TRAITEUR / PLATEAUX REPAS														
Jambon cru pommes de terre	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•		•
Duo de saumon	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		•
Pavé de saumon	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		•
Saumon fumé et taboulé	•	•		•	•	•	•	•			•	•		
Dos de cabillaud	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		•
Rôti de bœuf	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•		
Sans gluten			•		•	•	•	•			•	•		
Poulet rôti	•		•		•	•	•	•		•	•	•		
Filet de canard	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•		
Brochettes de poulet	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•		
Vegan	•				•	•	•	•			•	•		
Végétarien	•		•		•	•		•			•	•		
Végétalien	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•

LE TRAITEUR / DESSERTS DES PLATEAUX REPAS

Salade de fruits												•		
Fromage blanc framboises							•					•		
Tiramisu	•		•			•	•	•				•		
Délice caramel fondant	•		•			•	•	•				•		
Cheesecake fruits rouges	•		•			•	•	•				•		
Choux chantilly	•		•				•	•				•		
Tarte Tatin	•		•			•	•	•				•		
Truffon chocolat	•		•			•	•	•				•		
Charlotte aux fruits rouges	•		•			•	•	•				•		
Tiramisu framboises	•		•			•	•	•				•		
Praliné Caramel	•		•			•	•	•				•		
Paris Brest	•		•			•	•	•				•		
Macaron du moment	•		•			•	•	•		•		•		
Saint-Honoré	•		•			•	•	•		•		•		
Charlotte au chocolat	•		•			•	•	•		•		•		
Compote de fruits bio	•		•			•	•	•		•		•		
Salade de fruits bio	•		•			•	•	•		•		•		
Tartelette aux fruits bio	•		•			•	•	•		•		•		

	gluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soja	lait	fruits à coques	céleri	moutarde	graines de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	lupin	mollusques
--	--------	-----------	------	----------	-----------	------	------	-----------------	--------	----------	-------------------	---------------------------------	-------	------------

LE TRAITEUR / ENTRÉES DES PLATEAUX REPAS BIO

Crudités du moment	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•
Avocat, maïs, tomates	•		•			•	•	•	•	•		•		
Concombres à la crème	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•

LE TRAITEUR / PLATS DES PLATEAUX BIO

Pintade et ses légumes bio	•				•		•	•						
Saumon bio gratin du moment	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Pâtes bio sauce du moment	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		

LE TRAITEUR / LES COCKTAILS

Cocktail crudités	•													
Cocktail fromage	•					•	•	•						
Canapés gourmets salés	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Mises en bouche	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Plateau de charcuteries	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Mini-sandwiches	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Plateau de crevettes	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Plateau de bonbons	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Mini-navettes	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Coffret lunch	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Coffret lunch végétarienne	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Coffret Wraps	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Plateau de saumon fumé	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Gourmandises sucrées	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		
Mini-macarons	•		•			•	•	•				•		

PETITS DÉJEUNERS

Mini-croissant	•		•		•	•	•							
Mini-pain au chocolat	•		•		•	•	•	•			•			
Mini-cookie	•		•		•	•	•	•			•	•		
Mini-cannelé	•		•		•	•	•	•			•	•		
Mini-macaron	•		•			•	•	•			•			

ALLERGÈNES

	gluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soja	lait	fruits à coques	céleri	moutarde	graines de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	lupin	molusques
--	--------	-----------	------	----------	-----------	------	------	-----------------	--------	----------	-------------------	---------------------------------	-------	-----------

BISTROT / PÂTES

Pâtes saumon	•	•	•	•	•		•							
Pâtes carbonara	•		•				•							
Pâtes légumes	•	•	•		•		•							
Pâtes fromages	•		•		•		•							
Pâtes poulet	•		•		•		•							
Pâtes ricotta épinards	•		•		•		•							

BISTROT / PLATS CHAUDS

Dos de cabillaud	•	•	•	•	•	•	•							
Poulet tikka massala basmati	•	•	•	•	•	•	•							
Brochette yakitori	•	•	•	•	•	•	•	•			•			
Pavé de saumon	•	•	•	•	•	•	•	•						
Colin façon "Fish & Chips"	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		

BISTROT / SALADES

Salade de poulet	•			•	•	•				•				
Salade de thon	•		•		•	•				•				
Salade de saumon et taboule	•	•		•	•	•				•				
Salade avocat maïs	•		•		•	•				•				
Salade lentilles et taboulé	•		•		•	•				•				
Salade de pâtes aux légumes	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Salade cheddar jambon	•		•		•	•				•				

BISTROT / WRAPS & MINI-SALADES

Pacifique	•	•	•	•	•	•	•	•						
L'anglaise	•		•		•	•	•	•		•				
L'indienne	•		•		•	•	•	•		•				
La maritime	•		•		•	•	•	•						
Taboulé à l'orientale	•		•		•	•				•				
Lentilles petits pois	•		•			•				•				
Tartare tomates-concombres	•		•		•	•	•	•		•				
Carottes rapées	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•

ALLERGÈNES

gluten
crustacés
œufs
poissons
arachides
soja
lait
fruits à coques
céleri
moutarde
graines de sésame
anhydride sulfureux
et sulfites
lupin
mollusques

BISTROT / SOUPES

Soupe poulet thaï	•		•	•	•	•	•	•						
Soupe carotte et coriandre	•		•	•	•	•	•	•	•	•		•		•
Soupe gaspacho tomates	•		•		•	•	•	•						

BISTROT / DESSERTS

Yaourts du moment	•					•	•	•						
Fromage blanc nature	•					•	•	•						
Fromage blanc coulis de fruits rouges			•					•	•					
Flan nature	•		•			•	•	•			•	•		
Tarte Tatin	•		•			•	•	•				•		
Tarte fine aux pommes	•		•			•	•	•				•		
Salade de fruits de saison	•													
Muffin chocolat	•		•			•	•	•			•	•		
Cookie chocolat	•		•			•	•	•			•	•		
Mousse chocolat	•		•			•	•	•			•	•		
Tiramisu	•		•			•	•	•			•	•		
Coulant chocolat	•		•			•	•	•			•	•		

BISTROT / SANDWICHES

Chèvre tomates	•		•			•	•	•			•			
Chèvre bacon	•		•			•	•	•			•			
Poulet crudités	•		•			•	•	•			•			
Poulet bacon	•		•			•	•	•			•			
Poulet curry	•		•			•	•	•			•			
Saumon fumé	•	•	•	•		•	•	•			•			
Viennois Jambon conté	•		•			•	•	•			•			
Viennois thon crudités	•		•			•	•	•			•			
Jambon cru	•		•			•	•	•			•			
Bagel saumon	•	•	•	•		•	•	•			•			
Bloc de foie gras	•							•			•			
Bloc de foie gras confit de figues	•								•			•		

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

POUR COMMANDER : WWW.LARDOISIER.COM

ou commande@lardoisier.com

Pour les commandes traiteur le jour même, nous téléphoner au 01 43 07 93 93

DÉLAIS DE LIVRAISON ET FRAÎCHEUR DES PRODUITS :

Les livraisons seront effectuées dans l'heure et demi qui précède l'horaire souhaité par le client. L'Ardoisier ne pourra être tenu responsable d'un quelconque retard en raison de perturbations. Pour les commandes le jour même : le créneau horaire de livraison sera déterminé lors de la commande. Nos packagings et conditionnements permettent de conserver nos produits (à température ambiante 18°C à 20°C) sans altérer l'aspect gustatif jusqu'à 3 heures après la livraison. Au-delà (jusqu'à 12 h) vous pouvez consommer nos produits sans altérer le goût en les conservant dans une enceinte réfrigérée à 4°C.

PLATEAUX TRADITION :

Commande le jour même possible uniquement sur appel téléphonique préalable : 01 43 07 93 93

Commande la veille souhaitée; pour le jour même, nous téléphoner.

- Arrondissements 11, 12, 20 : commande min. de 100€ ttc, frais de livraison offerts.
Si commande inférieure à 100€ ttc : frais de livraison 24,18 € ht / 26,60€ ttc.
- Arrondissements 3, 4, 10, 13 : Commande min. de 100€ ttc, frais de livraison 24,18 € ht / 26,60€ ttc.
- Autres arrondissements : commande min. de 200€ ttc, frais de livraison 24,18 € ht / 26,60€ ttc.
- Autres destinations : nous consulter.

Economisez les frais de livraisons en effectuant un retrait en boutique (nous consulter).

BISTROT :

Commande le jour même possible uniquement sur appel téléphonique préalable :
01 43 07 93 93

- Arrondissements 11, 12, 20 : commande min. de 50€ ttc, frais de livraison offerts, délai de livraison 1 h.
- Arrondissements 3, 4, 10, 13 : commande min. de 100€ ttc, frais de livraison offerts, délai de livraison max. 2h.
- Autres arrondissements : commande min. de 200€ ttc, frais de livraison 26,60€ ttc. délai de livraison à déterminer.
- Autres destinations : nous consulter.

Attention toute commande doit vous être confirmée par email pour être valide.

Mode de paiement : sauf convention particulière écrite entre les parties, l'ensemble de nos prestations sera facturé et réglé comptant le jour de la livraison. Le règlement par carte bancaire téléphonique est possible le jour même au plus tard à 10h pour les commandes du jour.

Titres restaurants acceptés; la réglementation nous interdit de rendre la monnaie sur les titres.

Les produits présentés sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements au quotidien.

La non-restitution ou la détérioration d'un thermos vous sera facturée 25€ ttc l'unité.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



Photos non contractuelles. Certains ingrédients ont subi un procédé de conservation par congélation. Pour cette raison, il est recommandé de consommer les produits le jour de leur réception et de ne jamais les congeler.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération. La vente de boissons alcoolisées est strictement interdite aux mineurs.

Conformément à la loi «Informatique et Libertés» n° 78-17 du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des données qui vous concernent. Vous pouvez l'exercer en adressant un e-mail à commande@lardoisier.com




Livraison possible sur petite couronne et région parisienne : nous contacter.

Photographie : pages 2 et 4 Françoise Dorelli. Autres pages : Françoise Nicol

Conception graphique : Bruno Watel / Watel Design - Julien SYLVESTRE / Master-Concept

Mise à jour : 02/01/2019



L'Ardoisier
19 rue Abel, 75012 Paris
Tel 01 43 07 93 93

commande@lardoisier.com



SARL SERCOZ RCS 403 727 670
TVA Intracommunautaire FR 88403727670
code NAF 5610C