



BALTHAZAR

PARIS

ÉVÈNEMENTIEL - TRAITEUR - PLATEAUX REPAS

LIVRAISON 7 JOURS / 7

PARIS - ILE DE FRANCE - OISE - EURE

Équipe BALTHAZAR PARIS

01 34 42 12 12

contact@balthazarparis.fr

Philippe Brami

06 86 86 15 15

contact@balthazarparis.fr

Adilson Duarte

06 69 98 95 47

contact@balthazarparis.fr

COMMANDER

QUAND ?

du lundi au vendredi
de 9h à 18h

PLATEAUX REPAS

à commander **la veille avant 18h***

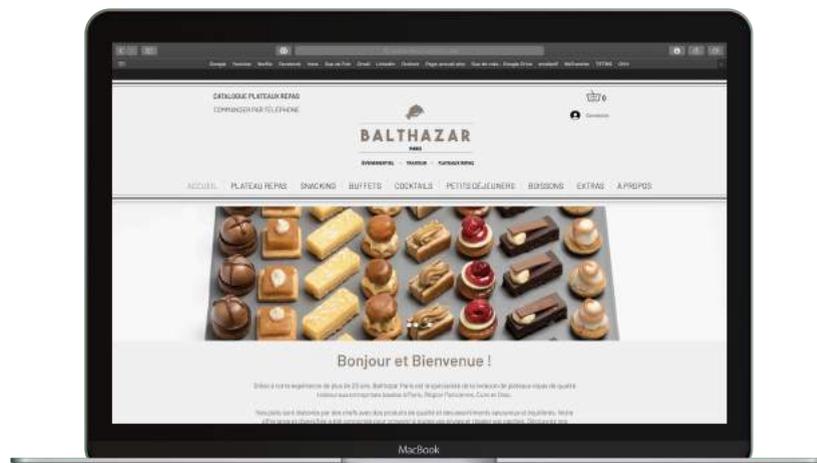
SNACKING BUFFETS COCKTAILS

à commander **48h à l'avance avant 12h***

PETITS DÉJEUNERS

à commander **la veille avant 12h***

COMMENT ?



Par téléphone
01 34 42 12 12
06 86 86 15 15



Par mail
contact@balthazarparis.fr



Sur le site
www.balthazarparis.fr
// Interface simple et personnalisée
// Paiement par carte bancaire rapide et sécurisé

Recevez notre **newsletter** et restez toujours au courant de nos actualités tout en profitant de **nos bons plans**.

PLATEAUX REPAS

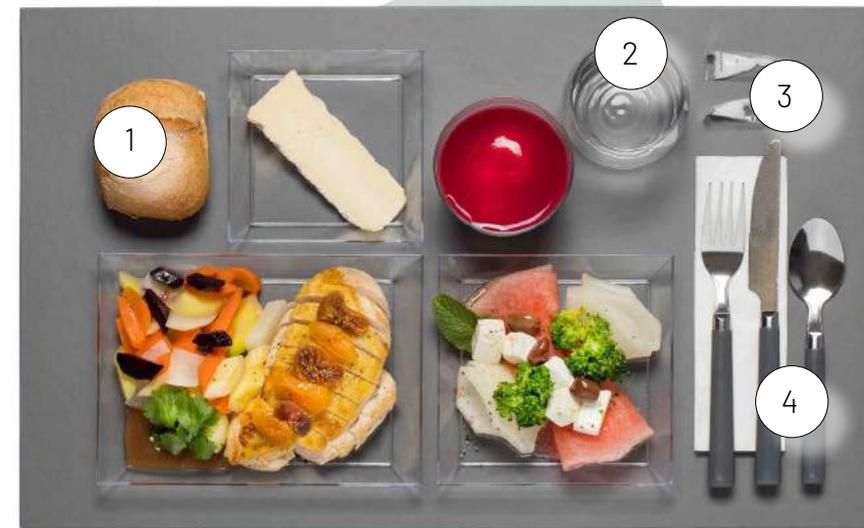
À commander la veille avant 18h, jours ouvrés

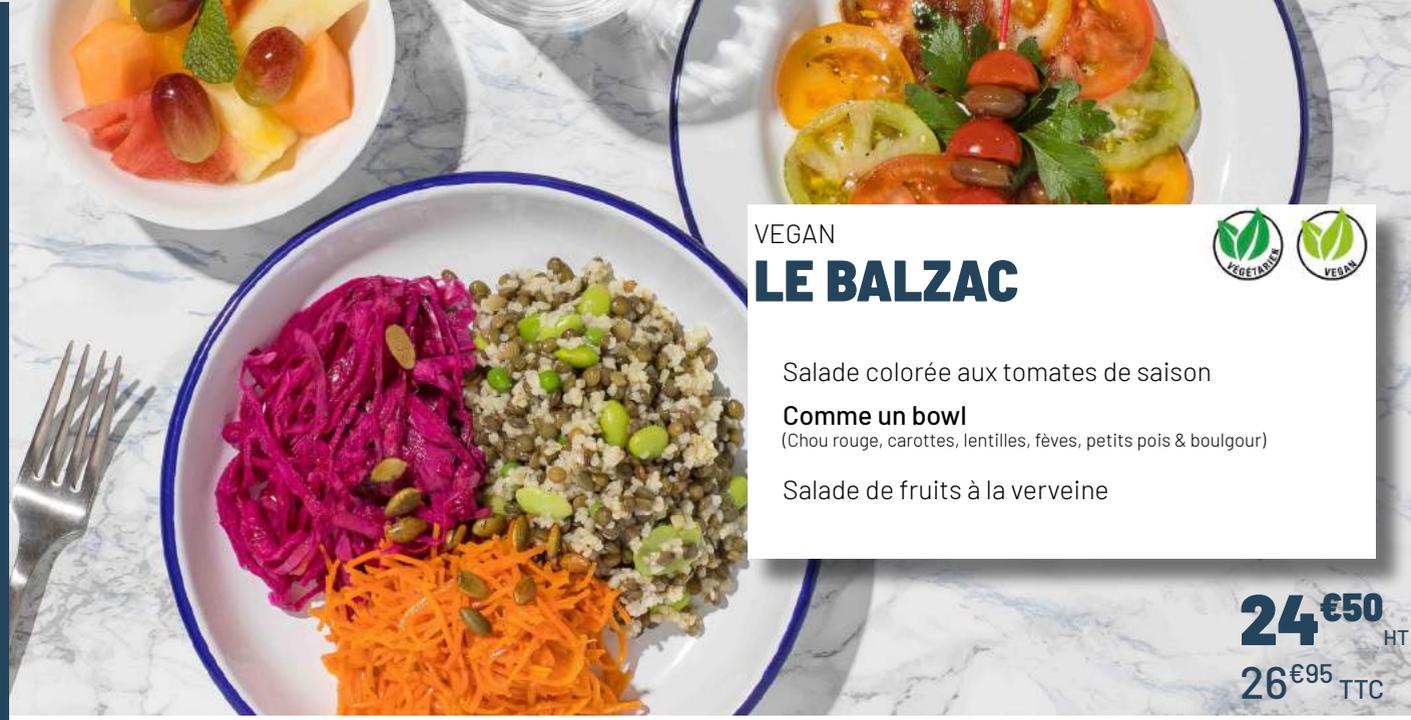
Sauf pour les plateaux repas de Dernière Minute



COMPOSITION DU PLATEAU

- 1 - Pain individuel
- 2 - Verre
- 3 - Sel et poivre
- 4 - Serviette et couverts en inox





VEGAN

LE BALZAC

Salade colorée aux tomates de saison

Comme un bowl
(Chou rouge, carottes, lentilles, fèves, petits pois & boulgour)

Salade de fruits à la verveine



24€50 HT
26€95 TTC



TOP
VENTE

27€90 HT
30€69 TTC

FILET DE POULET

LE MAUPASSANT

Salade Capucine (melon vert, pastèque, brocolis, fêta & menthe)

Filet de poulet et son jus, trio de carottes à la coriandre, cumin & fruits moelleux

Sélection du maître fromager

Riz au lait & coulis de groseille



+1€
DERNIÈRE
MINUTE



FILET DE POULET

LE VICTOR HUGO

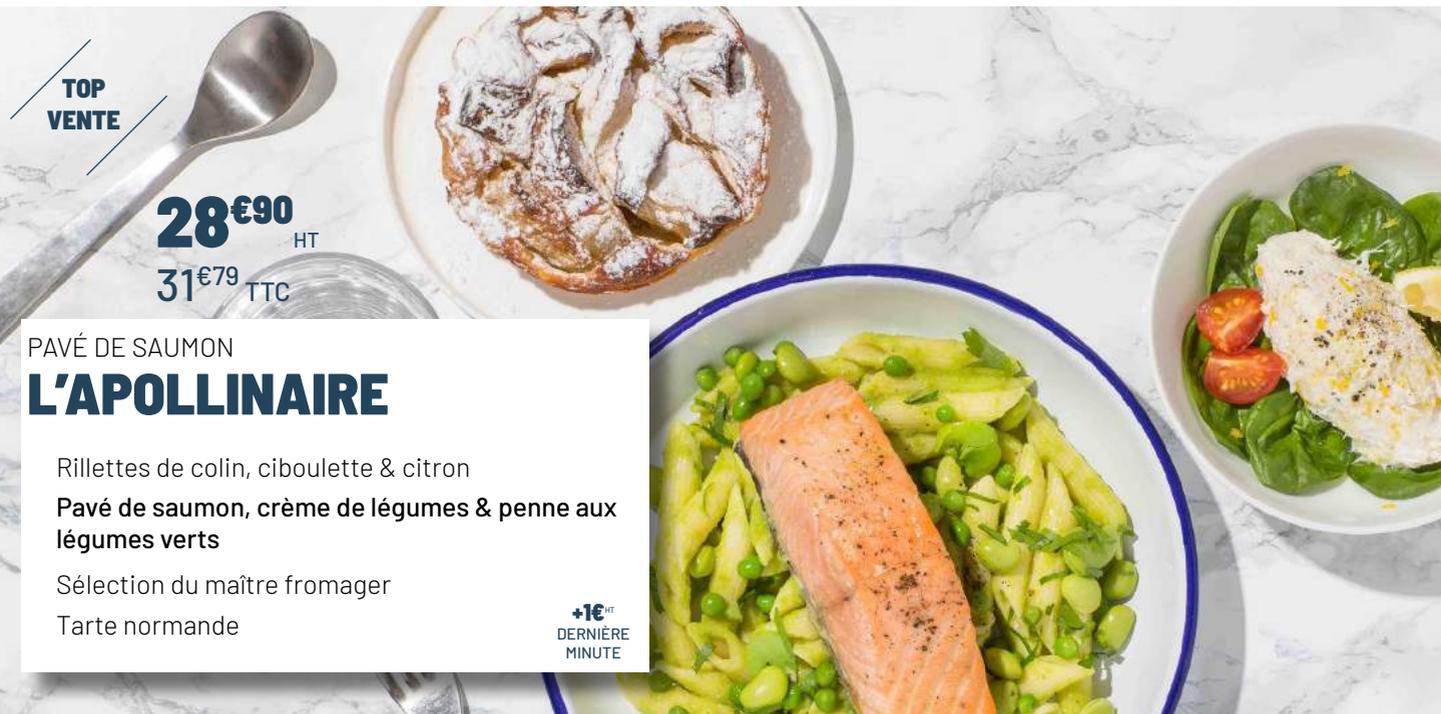
Penne aux légumes verts & crème de légumes

Filet de poulet, poêlée de légumes provençaux & confit de légumes d'été

Sélection du maître fromager

Gâteau au fromage frais & coulis de fruits rouges

26€50 HT
29€15 TTC



TOP
VENTE

28€90 HT
31€79 TTC

PAVÉ DE SAUMON

L'APOLLINAIRE

Rillettes de colin, ciboulette & citron

Pavé de saumon, crème de légumes & penne aux légumes verts

Sélection du maître fromager

Tarte normande

+1€
DERNIÈRE
MINUTE



PAVÉ DE CABILLAUD

LE PROUST

Melon, speck & roquette

**Pavé de cabillaud, crème aux herbes & boulgour
aux légumes de couleur**

Sélection du maître fromager

Tarte aux deux citrons

28€00 HT
30€80 TTC

33€90 HT

36€30 TTC

QUASI DE VEAU

LE CAMUS

Saumon fumé & asperges vertes

**Quasi de veau, crème d'artichauts & barigoule de
légumes de saison**

Sélection du maître fromager

Opéra



PAVÉ DE RUMSTEAK

LE SARTRE

Tian de légumes provençaux

**Pavé de rumsteak, poêlée de pommes de terre
grenailles & petits légumes verts, sauce
Béarnaise**

Sélection du maître fromager

Comptée de fraise et rhubarbe, crème montée
au mascarpone & éclats sablés

29€50 HT
32€45 TTC

34€00 HT

37€40 TTC

FILET DE BAR

LE ZOLA

Tartare de courgettes, effiloché de crabe & menthe

**Filet de bar, crème anisée, confit de fenouil,
oignons rouges, petites carottes & courgettes**

Sélection du maître fromager

Tarte fondante aux deux chocolats



ANTIPASTI

LE STENDHAL



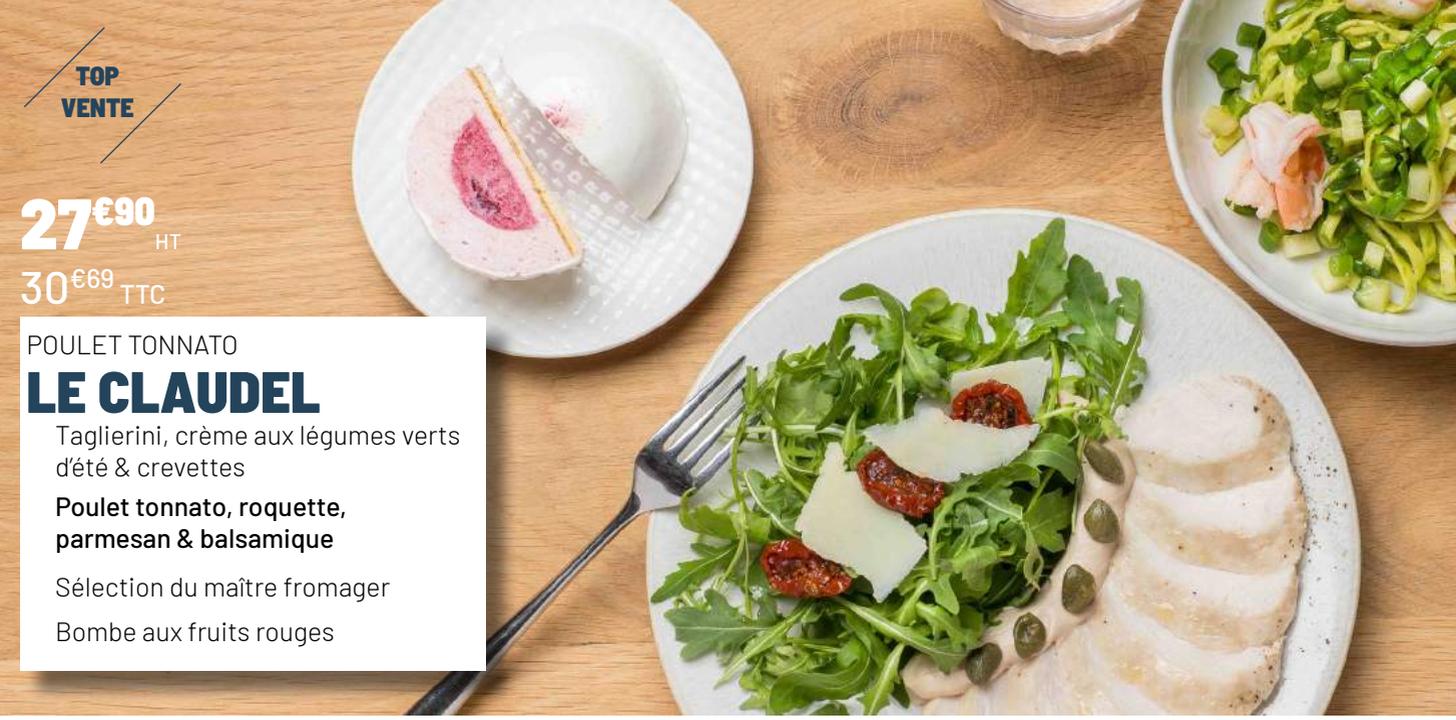
Salade de penne, pesto de tomates & parmesan

Antipasti

Sélection du maître fromager

Compotée de figues, crème montée au mascarpone & brisures de figue

26€⁹⁰ HT
29€⁷⁹ TTC



TOP
VENTE

27€⁹⁰ HT

30€⁶⁹ TTC

POULET TONNATO

LE CLAUDEL

Taglierini, crème aux légumes verts d'été & crevettes

Poulet tonnato, roquette, parmesan & balsamique

Sélection du maître fromager

Bombe aux fruits rouges



SAUMON

LE FLAUBERT

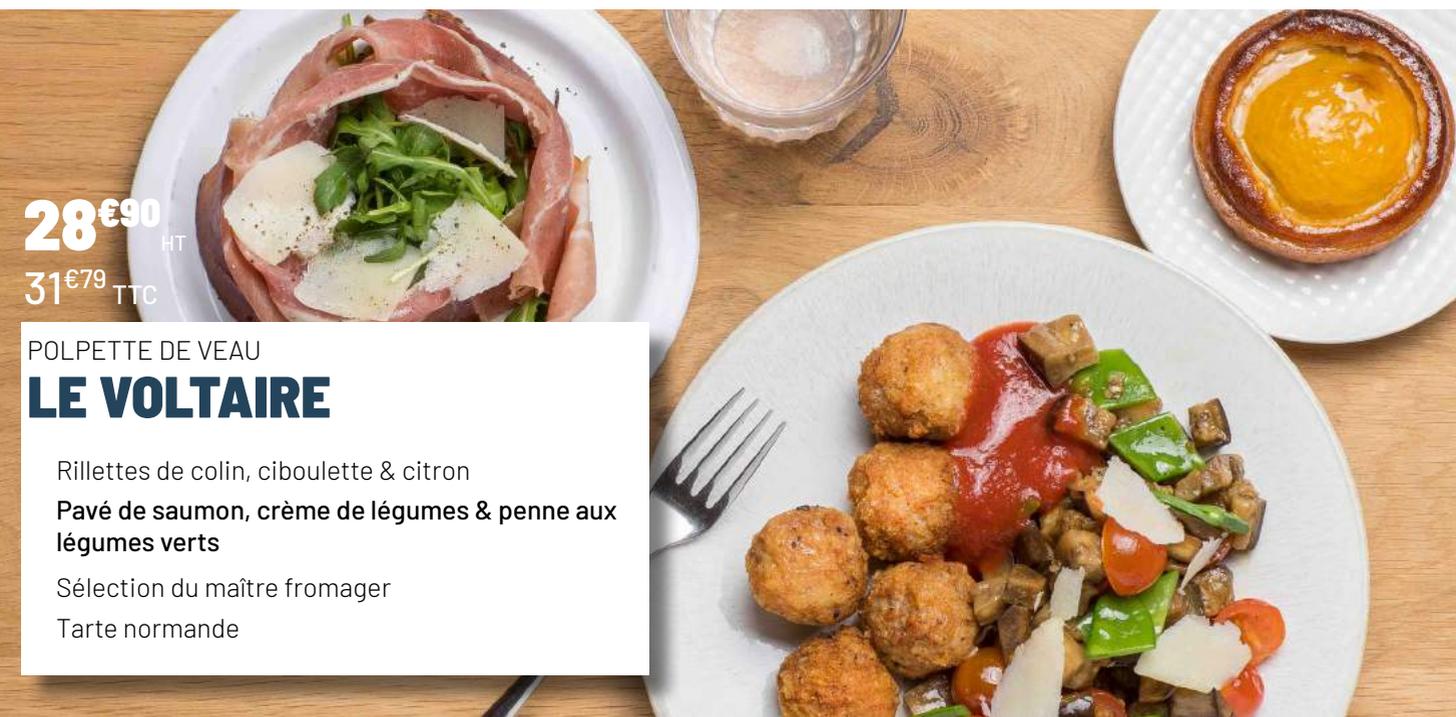
Conchiglioni farcis à la tomate, mozzarella & basilic

Saumon en croûte d'orange et amandes, duo de tomates confites & touche de basilic

Sélection du maître fromager

Tiramisù

28€⁵⁰ HT
31€³⁵ TTC



28€⁹⁰ HT

31€⁷⁹ TTC

POLPETTE DE VEAU

LE VOLTAIRE

Rillettes de colin, ciboulette & citron

Pavé de saumon, crème de légumes & penne aux légumes verts

Sélection du maître fromager

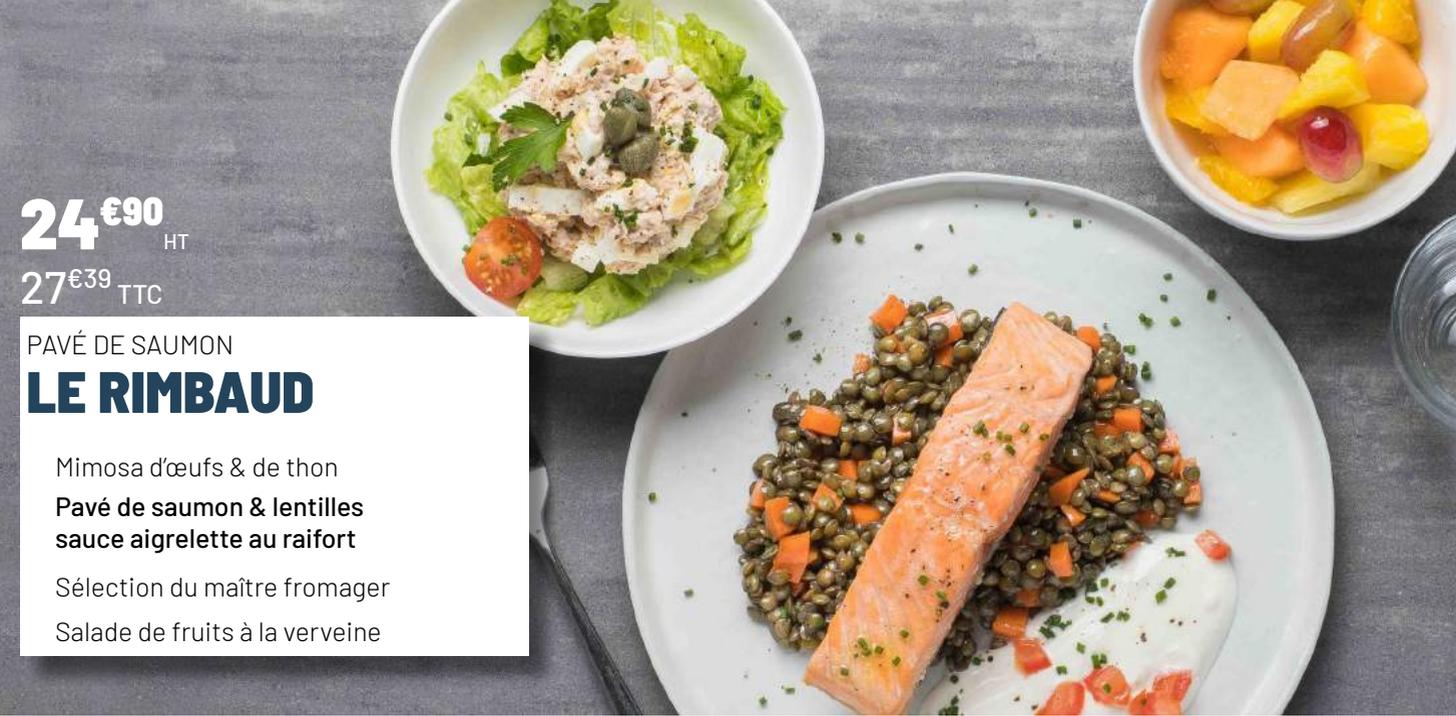
Tarte normande



GRANDE ASSIETTE NIÇOISE
LE JULES VERNE

Gaspacho de tomates & poivrons
Grande salade niçoise
Sélection du maître fromager
Sablé crémeux au gianduja

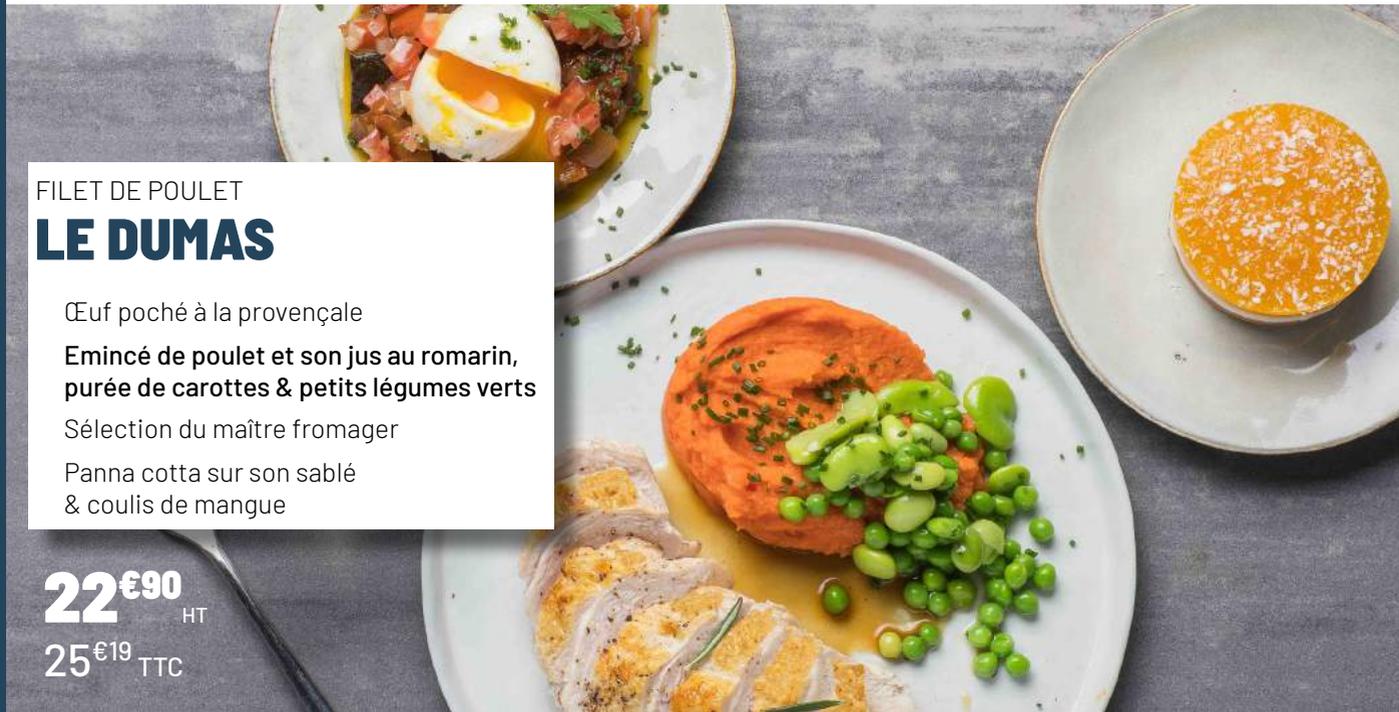
20€90 HT
22€99 TTC



24€90 HT
27€39 TTC

PAVÉ DE SAUMON
LE RIMBAUD

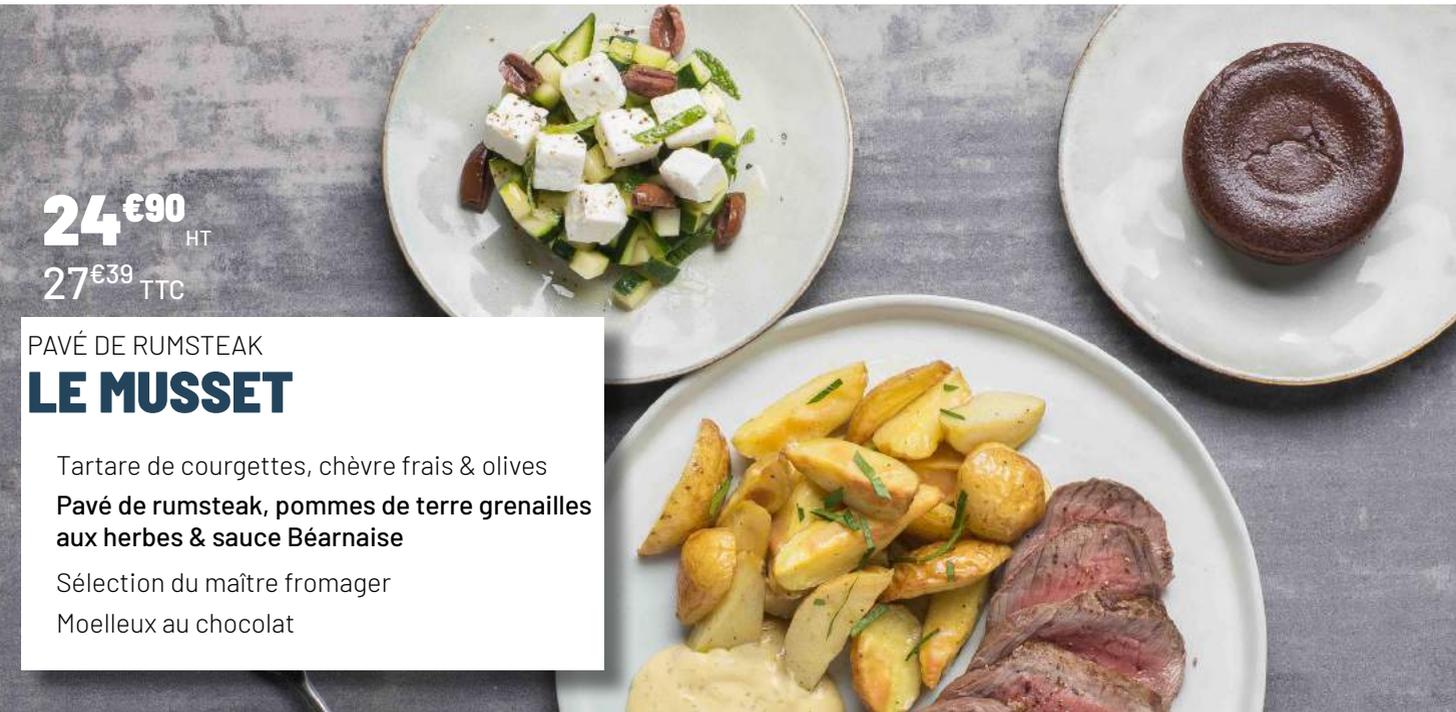
Mimosa d'œufs & de thon
Pavé de saumon & lentilles
sauce aigrelette au raifort
Sélection du maître fromager
Salade de fruits à la verveine



FILET DE POULET
LE DUMAS

Œuf poché à la provençale
Emincé de poulet et son jus au romarin,
purée de carottes & petits légumes verts
Sélection du maître fromager
Panna cotta sur son sablé
& coulis de mangue

22€90 HT
25€19 TTC



24€90 HT
27€39 TTC

PAVÉ DE RUMSTEAK
LE MUSSET

Tartare de courgettes, chèvre frais & olives
Pavé de rumsteak, pommes de terre grenailles
aux herbes & sauce Béarnaise
Sélection du maître fromager
Moelleux au chocolat



LE MOLIÈRE

Salade de carottes râpées
& graines de courges torrifiées

**Dos de colin, poêlée de légumes
provençale & vierge de tomates**

Camembert

Paris-Brest

18€90 HT
20€79 TTC



LE VERLAINE

Salade de radis & concombre

**Filet de poulet, jus de poulet &
poêlée de pommes de terre**

Camembert

Éclair au chocolat

18€90 HT
20€79 TTC



LE PAGNOL

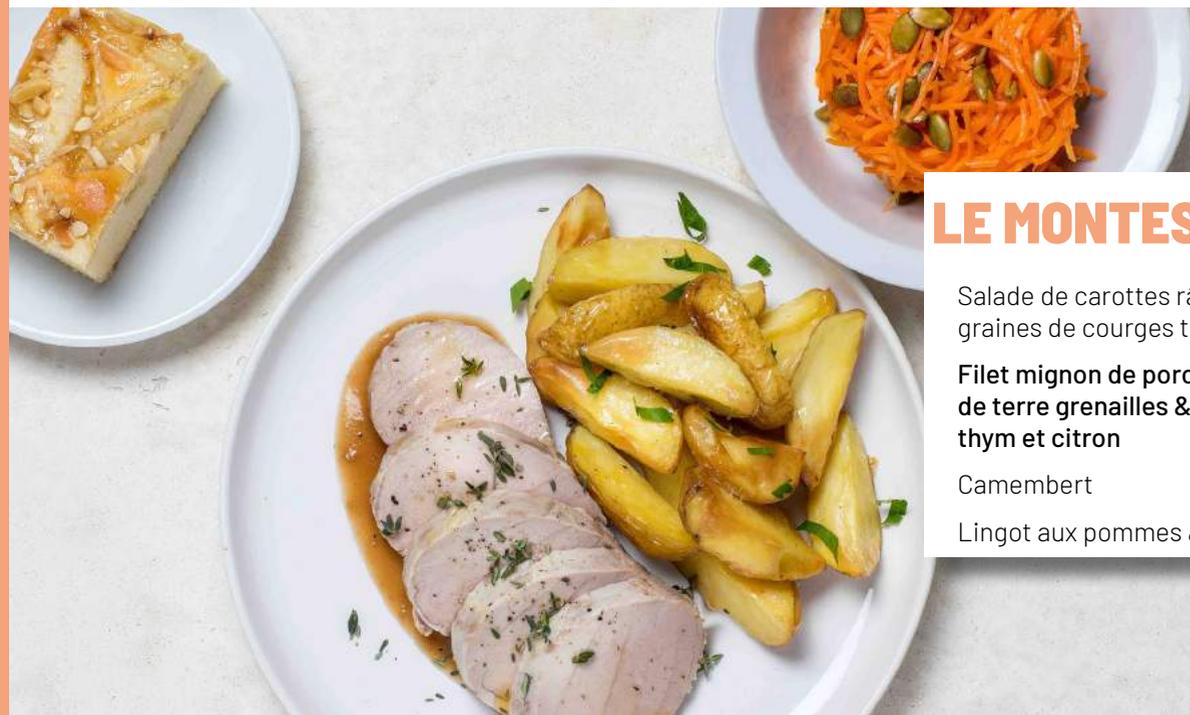
Rémoulade de céleri et fruits secs

**Rôti de bœuf, petits pois à la française
& moutarde douce aux épices**

Camembert

Éclair au café

18€90 HT
20€79 TTC



LE MONTESQUIEU

Salade de carottes râpées &
graines de courges torrifiées

**Filet mignon de porc, pommes
de terre grenailles & jus de veau au
thym et citron**

Camembert

Lingot aux pommes & amandes

18€90 HT
20€79 TTC



LE PRÉVERT

Melons orange et vert, pastèque
& menthe

Quiche végétale & grande salade

Camembert

Lingot aux pommes & amandes

19€90 HT
21€89 TTC

SNACKING

Pour votre déjeuner sur le pouce
Balthazar Paris vous a concocté des lunch box composées de produits
et de recettes de saison !



À commander 48h à l'avance avant 12h, jours ouvrés

BOX 1 LA DEBEAUVOIR

Salade de poulet, quinoa, chou kale & vinaigrette de noisettes
Pain au lait au jambon blanc & emmental
Tarte fondante aux deux chocolats
Nestlé Pure Life 50 cl

14€90_{HT}
16€39_{TTC}



BOX 2 LA COLETTE

Salade de saumon, boulgour, chou rouge, coco & citron vert
Mini bun au curry garni au poulet & mayonnaise au curry
Mini bun à la tomate garni au chèvre, roquette, figue & noix
Tarte normande aux pommes & raisins
Nestlé Pure Life 50 cl

15€90_{HT}
17€49_{TTC}



BOX 3 LA SAGAN

Comme un taboulé déstructuré
Pain au lait au saumon fumé, fromage blanc, agrumes & aneth
Riz au lait au coulis de groseille
Nestlé Pure Life 50 cl

15€90_{HT}
17€49_{TTC}



BOX 4 LA DURAS

Salade au poulet, quinoa, chou kale & vinaigrette de noisettes
Fusette poulet-curry
Opéra
Nestlé Pure Life 50 cl

15€90_{HT}
17€49_{TTC}



BOX 5 LA YOURCENAR

Salade de saumon, boulgour, chou rouge, coco & citron vert
Fusette thon-crudités
Tarte aux deux citrons
Nestlé Pure Life 50 cl

16€90_{HT}
18€59_{TTC}





ASSORTIMENT 12 MINI SALADES

4 salades de poulet, quinoa, chou kale,
vinaigrette de noisettes
4 taboulés déstructurés
4 salades de saumon, boulgour, chou rouge,
coco & citron vert

48€00 HT
52€80 TTC

ASSORTIMENT 12 MINI SANDWICHES

4 fusettes viennoises chèvre, roquette,
figes & noix
4 fusettes viennoises thon & crudités
4 fusettes viennoises jambon blanc,
emmental & beurre demi-sel

45€90 HT
49€50 TTC



ASSORTIMENT 12 MINI BUNS

3 buns au basilic garnis de pressé de cabillaud &
concombre
3 buns à l'encre de seiche garnis au crabe, pomme
granny & radis
3 buns à la tomate garnis au fromage de chèvre,
roquette, figes & noix
3 buns au curry garnis au poulet & mayonnaise au
curry

44€00 HT
48€40 TTC



ASSORTIMENT 12 MINI TRAMEZZINIS

8 mini tramezzini caviar d'aubergine & brunoise de
tomates et basilic
8 mini tramezzini jambon & emmental
8 mini tramezzini saumon & avocat

40€00 HT
44€00 TTC



ASSORTIMENT 12 ÉCLAIRS SALÉS

6 éclairs salés poulet chipotlé & avocat
6 éclairs salés rillettes de saumon,
légumes croquants & ciboulette.

49€00 HT
53€90 TTC



PLATEAU DE SAUMON FUMÉ

Tranches de saumon fumé norvégien
accompagnées de beurre

Pain de seigle et pain aux noix tranchés

10-12 personnes, 600 g

55€⁰⁰ HT
60€⁵⁰ TTC



PLATEAU DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Duo de jambons Speck et Parme

Pain de seigle et pain aux noix tranchés

10-12 personnes, 600 g

49€⁹⁰ HT
53€⁹⁰ TTC



PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de Sainte Maure de Touraine
AOC & Brie, abricots moelleux

Pain de seigle et pain aux noix tranchés

10-12 personnes, 600 g

55€⁰⁰ HT
60€⁵⁰ TTC



PLATEAU DE 12 DESSERTS

4 riz au lait & coulis de groseille

48€⁰⁰ HT

4 salades de fruits à la verveine

52€⁸⁰ TTC

4 compotées de figes,
crème montée & brisures de figes séchées



CAKE À PARTAGER

Cake aux deux chocolats
ou

24€⁵⁵ HT

Cake aux deux citrons

27€⁰⁰ TTC

PLATEAU DE 12 TARTES

4 tartes aux deux citrons

4 tartes fondantes
aux deux chocolats

4 tartes normandes
aux pommes & raisins

48€⁰⁰ HT
52€⁸⁰ TTC



ÉCLAIR GÉANT

NEW

Éclair chocolat 80 %
ou

26€⁹⁰ HT

Éclair au café

29€⁵⁹ TTC



10-12 personnes, 600 g



BACCHUS

Corbeille de fruits entiers 20 pièces, 1,5 kg

10-15 personnes

59€⁹⁰ HT
65€⁸⁹ TTC

FARANDOLE DE FRUITS DÉCOUPÉS

Corbeille de fruits découpés 35 pièces, 1,5 kg

15-20 personnes

87€⁴⁰ HT
96€¹⁴ TTC

CLARIGE

Corbeille de fruits entiers 70 pièces, 4 kg

30-50 personnes

124€⁹⁰ HT
137€³⁹ TTC



MON CENTRE DE TABLE

Corbeille de légumes, une sauce au choix*, 90 pièces, 1,5 kg

10-15 personnes

61€⁹⁰ HT
68€⁰⁹ TTC

CORBEILLE DU MARAÎCHER

Corbeille de légumes, une sauce au choix* 150 pièces, 3 kg

30-50 personnes

131€⁹⁰ HT
145€⁰⁹ TTC

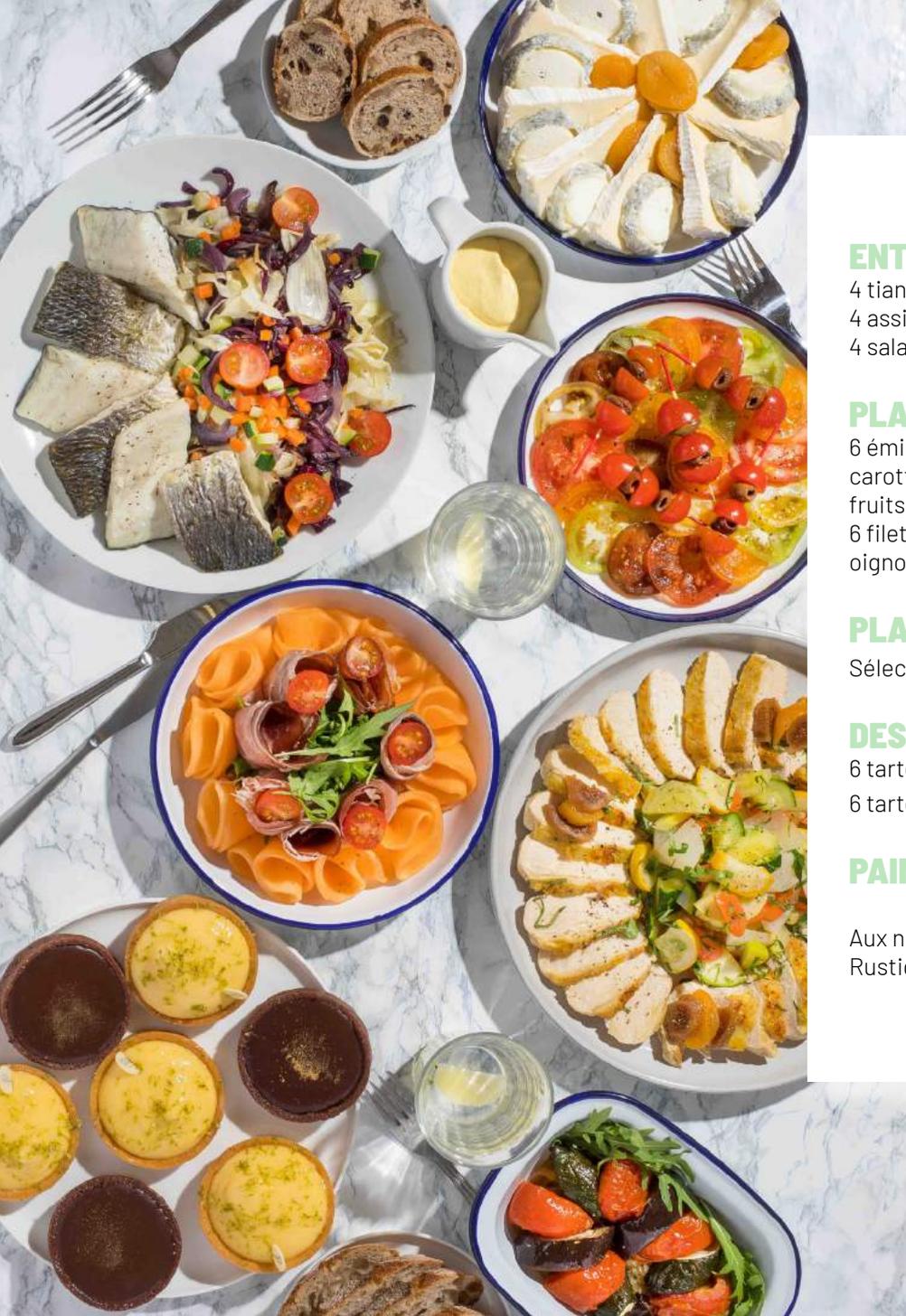


BUFFETS

Une réunion importante, un déjeuner d'équipe ou une inauguration ?

Balthazar Paris vous propose la solution idéale pour partager un bon moment entre collègues. Buffet ou cocktail déjeunatoire, profitez de nos spécialités de saison autour de plats cuisinés, de sandwiches et salades, pour un moment de convivialité unique !

À partir de 12 personnes À commander 48h à l'avance avant 12h, jours ouvrés



BALTHAZAR

ENTRÉES

4 tians de légumes provençaux
4 assiettes de melon, speck & roquette
4 salades colorées de tomates de saison

PLATS

6 émincés de poulet et son jus, trio de carottes à la coriandre, cumin & fruits moelleux
6 filets de bar, crème anisée, confit de fenouil, oignons rouges, petites carottes & courgettes

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection du maître fromager

DESSERTS

6 tartes fondantes aux deux chocolats
6 tartes aux deux citrons

PAIN

Aux noix & raisins
Rustique

Par personne

31€90 HT

35€09 TTC

Exemple pour 12 personnes

MERVEILLES D'ITALIE

ENTRÉES

4 antipasti
4 salades de penne au pesto de tomates
4 tagliolini, crème aux légumes verts d'été & crevettes

PLATS

6 poulets tonnato, roquette, parmesan & balsamique
6 saumons en croûte d'orange, tomates confites aux deux couleurs & basilic

PLATEAU DE FROMAGES

Camembert

DESSERTS

6 Tiramisù
6 bombes aux fruits rouges

PAIN

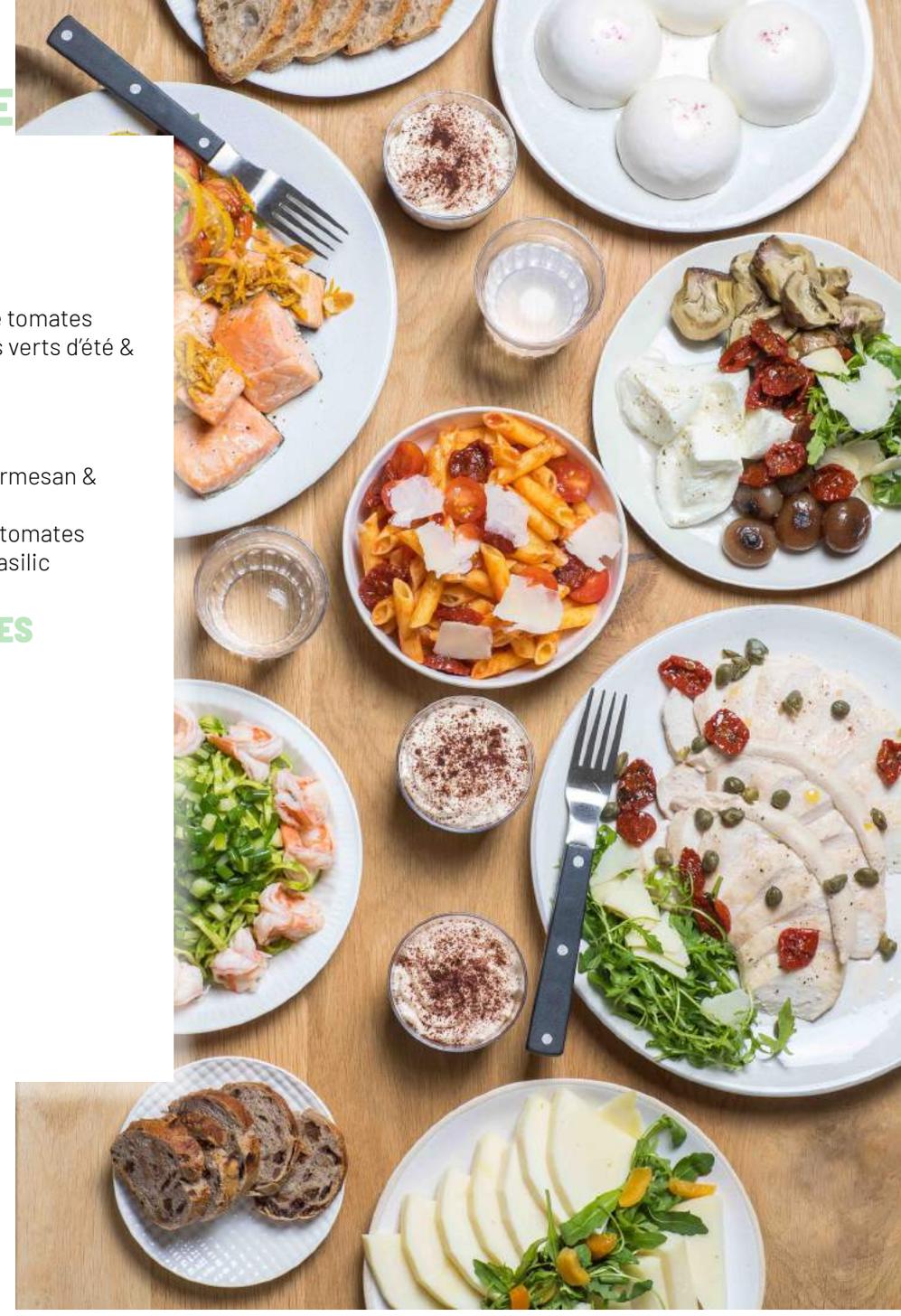
Aux noix & raisins
Rustique

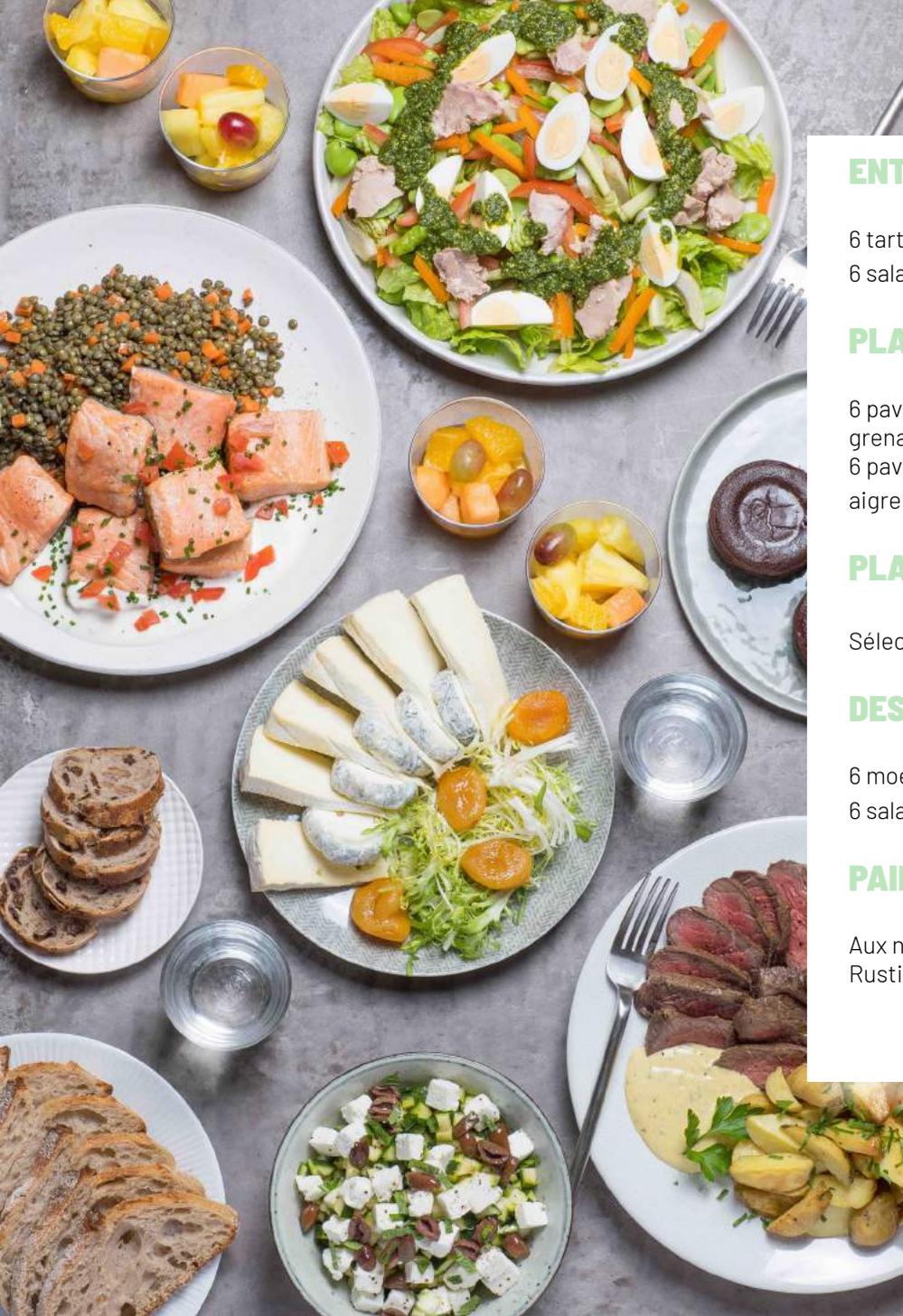
Par personne

31€90 HT

35€09 TTC

Exemple pour 12 personnes





BISTRO...NOMIE

ENTRÉES

6 tartares de courgettes, chèvre frais & olives
6 salades niçoises

PLATS

6 pavés de rumsteak, pommes de terre
grenailles aux herbes & sauce Béarnaise
6 pavés de saumon, lentilles & sauce
aigrelette au raifort

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection du maître fromager

DESSERTS

6 moelleux au chocolat
6 salades de fruits à la verveine

PAIN

Aux noix & raisins
Rustique

Par personne

26€90 HT

28€60 TTC

Exemple pour 12 personnes

NEW

SAVEURS

ENTRÉES

6 melons orange et vert, pastèque
& menthe
6 salades de carottes râpées & graines de
courges torrifiées

PLATS

6 dos de colin, poêlée de légumes
provençale & vierge de tomates
6 émincés de bœuf, petits pois à la
française & moutarde aux épice douces

PLATEAU DE FROMAGES

Camembert

DESSERTS

6 éclairs au café
6 lingots aux pommes & amandes

PAIN

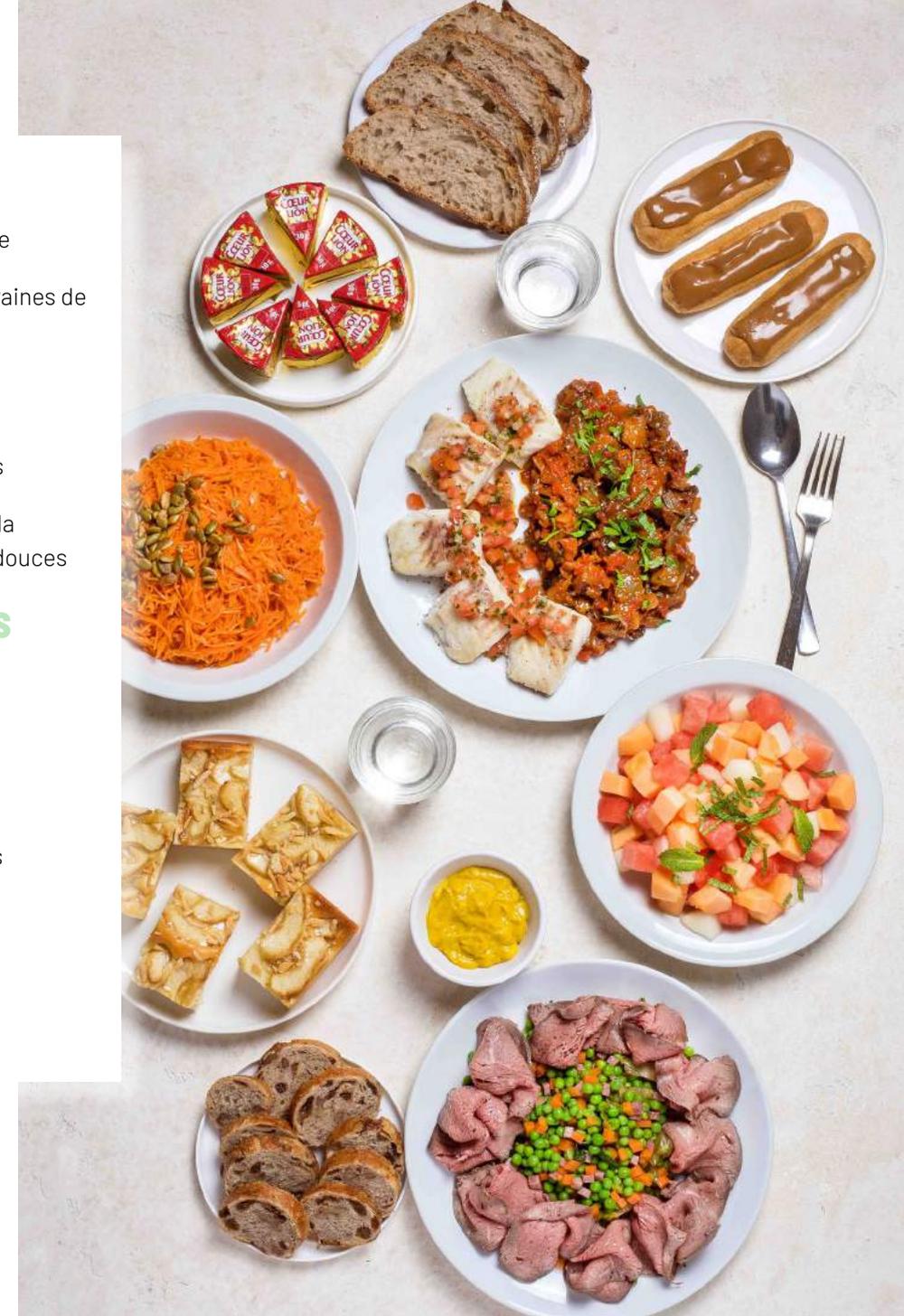
Aux noix & raisins
Rustique

Par personne

20€90 HT

22€99 TTC

Exemple pour 12 personnes



FINGER FOOD BALTHAZAR



MINI SANDWICHS

12 fusettes de pain viennois au jambon blanc, emmental & beurre demi-sel
12 fusettes de pain viennois au thon & crudités

MINI SALADES

6 salades de poulet, quinoa, chou kale & vinaigrette de noisettes
6 salades au saumon, boulgour, chou rouge, coco & citron vert

MINI BROCHETTES

12 trios de fromages
12 tomates, mozzarella & olive Taggiasche
12 quatuors de légumes

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Duo de jambon : speck & Parme, roquette

DESSERTS

6 cookies aux deux chocolats & noisettes
6 cookies au chocolat blanc & spéculoos

PAINS

Aux noix et raisins
Rustique

Par personne

28€⁰⁰ HT

30€⁸⁰ TTC

Exemple pour 12 personnes

FINGER FOOD MERVEILLES D'ITALIE



MINI SANDWICHS

8 tramezzini au caviar d'aubergine & brunoise de tomates et basilic
8 tramezzini jambon & emmental
8 tramezzini saumon & avocat

MINI SALADES

6 salades de penne au pesto de tomate
6 salades de tagliolini, crème aux légumes verts d'été & crevettes

MINI BROCHETTES

12 trios de fromages
12 tomates, mozzarella & olive Taggiasche
12 quatuors de légumes

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Duo de jambon : speck & Parme, roquette

DESSERTS

6 Tiramisù
6 compotées de figue, crème montée au mascarpone & brisures de figues séchées

PAINS

Aux noix et raisins
Rustique

Par personne

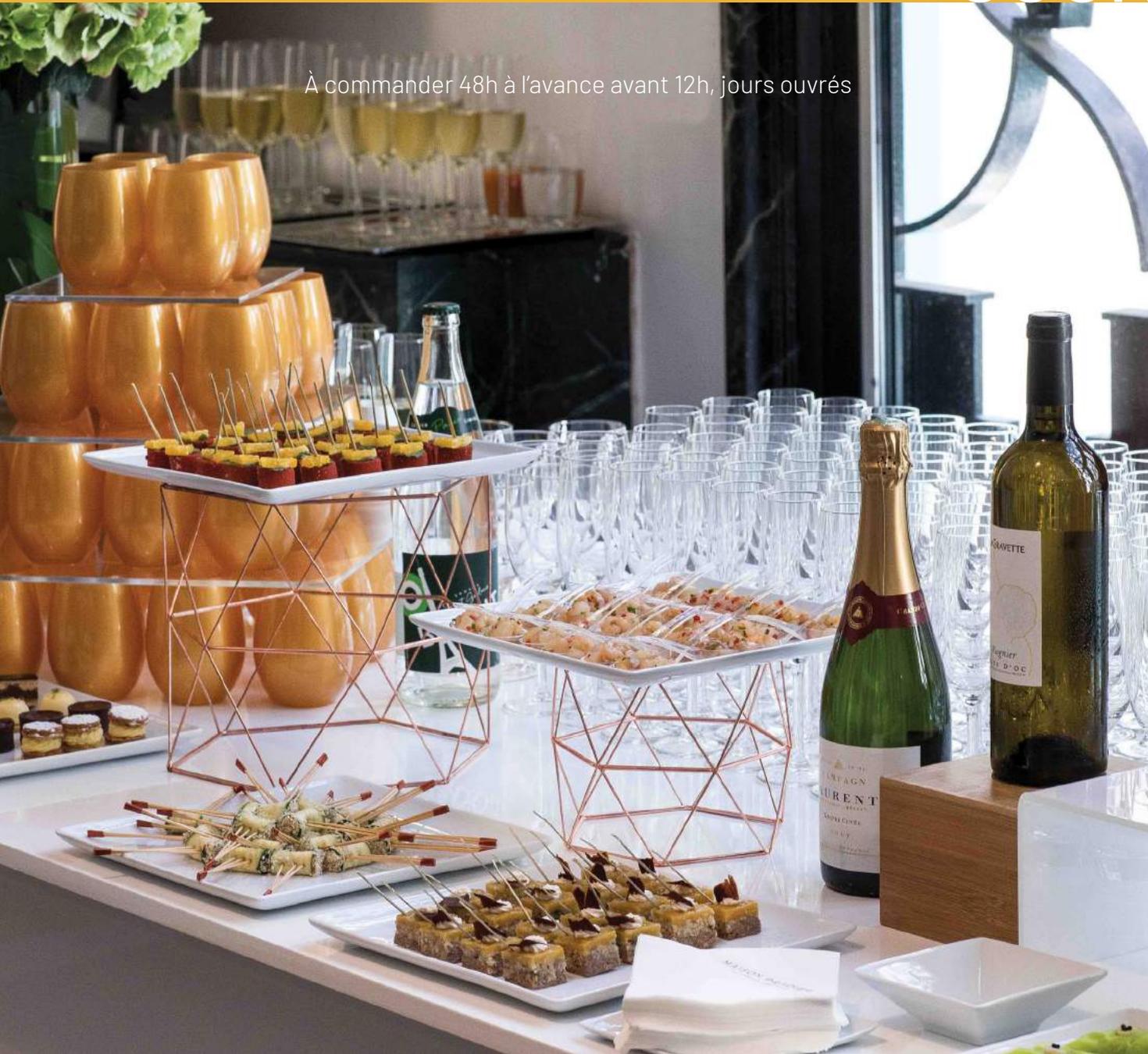
29€⁰⁰ HT

31€⁹⁰ TTC

Exemple pour 12 personnes

COCKTAILS

À commander 48h à l'avance avant 12h, jours ouvrés



Cocktails d'exception

B althazar Paris vous accompagne dans vos événements d'entreprise avec des cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dînatoires sur-mesure. Une solution efficace spécialement pour vous.

Les cocktails sont réalisés pièce par pièce : le goût et l'âme du fait-main. Choisissez vos plateaux et nous nous occupons du reste !



COCKTAILS SALÉS D'EXCEPTION

LE PLATEAU DE LA NATURE

36 pièces



10 mini tramezzini à la crème de truffe et copeaux de parmesan
6 navettes saumon, tzatziki
8 navettes caprino, crème de tomates séchées & courgettes grillées
6 moricettes céréales appareil mousse de foie gras
6 moricettes crabe, guacamole

95€⁰⁰ HT
104€⁵⁰ TTC

LE PLATEAU DU MARCHÉ

48 pièces



8 compressions de canard confit et magret fumé
8 sablés croquants au parfum sous bois et truffe
8 enrubannés de crabe, courgette et sésame
8 fagots de saumon et radis noir, daïkon, carotte jaune et ciboulette
8 mini tramezzini bresaola et fromage
8 mini tramezzini appareil caviar aubergine, brunoise de tomate basilic

80€⁰⁰ HT
88€⁰⁰ TTC

LE PLATEAU TERRE PROFONDE

48 pièces

8 sablés veau et citron
8 billes de chèvre en habit de noix sur sablé au pavot
8 palets de daïkon au verjus de magret
8 millefeuilles de foie gras et pain d'épice
8 cheesecakes ricotta et pesto de basilic
8 pics de tomates, mozzarella, basilic et olive taggiasche



70€⁰⁰ HT
77€⁰⁰ TTC

LE PLATEAU DE LA MER

47 pièces



8 langoustines enrubannées de mangue
8 coeurs de saumon, pomelos & mélisse
8 enrubannés de crabe, courgette et sésame
8 fagots de saumon et radis noir, daïkon, carotte jaune et ciboulette
8 samoussas langouste ananas
7 buns carrés noir king crabe & saveur végétale

90€⁰⁰ HT
99€⁰⁰ TTC

COCKTAILS SUCRÉS D'EXCEPTION

COCKTAIL GOURMANDISE

42 pièces

- 7 mini cookies
- 7 mini financiers nature
- 7 mini moelleux au chocolat
- 7 mini madeleines
- 7 crunchies
- 7 mini moelleux poire pistache



50€⁰⁰ HT
55€⁰⁰ TTC

COCKTAIL MES FRIANDISES

48 pièces

- 8 palets chocolat fruits exotiques
- 8 coques litchi framboise
- 8 tartelettes au chocolat 80%
- 8 choux Paris-Brest
- 8 mini opéra
- 8 macarons



80€⁰⁰ HT
88€⁰⁰ TTC

COCKTAIL LE DÉLICIEUX

45 pièces

- 7 dômes aux deux citrons
- 7 dômes chocolat, caramel au beurre salé
- 8 macarons
- 8 choux Paris-Brest
- 8 baci di dama
- 7 crunchies



70€⁰⁰ HT
77€⁰⁰ TTC

COFFRET DE MACARONS

28 pièces

Parfums de saison



48€¹⁰ HT
52€⁹¹ TTC

COCKTAILS SALÉS



PAIN SURPRISE SUÉDOIS

30 pièces

Truite fumée
Crème de moutarde au raifort
Fromage frais
Œufs de truite

29€40 HT
32€34 TTC



PAIN SURPRISE MIXTE

60 pièces

Noix de jambon salée séchée sur beurre doux
Mousse de canard
Saumon fumé sur beurre au citron
Rillettes d'oie
Comté sur beurre à la pistache

46€50 HT
51€15 TTC



MINI BAGELS

48 pièces

16 saumon fumé
16 tomate & parmesan
16 crème de fromage frais & ciboulette

67€50 HT
74€25 TTC

COCKTAILS SALÉS



TRADITION

54 pièces

- 6 financiers à la tomate, crème au fromage de chèvre,
- 6 pains nordiques, moelleux de crabe, mousse d'avocat, zestes de citron
- 6 cakes aux oignons, magret de canard fumé, orange amère
- 6 pains noirs, rillettes de poulet à la moutarde, pain blanc, paprika
- 6 biscuits aux noix, crème au roquefort, cube de roquefort
- 6 cakes aux poivrons, crème saveur crustacé, écrevisse marinée
- 6 blinis, crème citron, saumon fumé, mélange d'épices

50€⁹⁰ HT
55€⁹⁹ TTC



PARISIEN

54 pièces

- 9 millefeuilles mousseline de carotte, houmous, carpaccio de carottes, gelée de carotte & mousse betterave-raifort
- 9 cakes aux épinards, crème mascarpone, fèves, pois gourmands
- 9 sablés emmental, mousse ricotta, gelée poivronsframboises & mélange poivrons framboises marinés
- 9 lingots comté, crème mascarpone saveur truffe, pistaches & amandes hachées
- 9 financiers tomate, crème ricotta, bille de mozzarella & tomate marinée
- 9 burgers, crème de coriandre-yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki & sésame doré

56€⁰⁰ HT
61€⁶⁰ TTC



PRESTIGE

54 pièces

- 6 pains aux épices, chutney de mangue & bloc de foie gras
- 6 pains nordiques au crabe royal & citron confit
- 6 blinis de pain d'épices, crème de roquefort & poire
- 6 lingots saumon & épinards
- 6 cakes aux olives, chèvre & tomate marinée
- 6 pains noirs, gambas & artichaut
- 6 blinis œufs de truite, concombre & crème citronnée
- 6 pains noirs au confit de poivrons & involtini
- 6 blinis, crème citron, saumon fumé, mélange d'épices.

56€⁰⁰ HT
61€⁶⁰ TTC

COCKTAILS SUCRÉS

PETITS MOELLEUX

48 pièces

- 8 moelleux à la noix de coco
- 8 moelleux à la pistache & abricot
- 8 moelleux aux amandes & griottes
- 8 moelleux aux amandes & bâtonnets d'amandes
- 8 moelleux au chocolat & pépites de chocolat
- 8 moelleux aux amandes-noisettes & compotée de pommes

43€20 HT
47€52 TTC



PRESTIGE

48 pièces

- 6 lingots marron-cassis
- 6 mini tiramisù fraise-framboise
- 6 mini choux praliné
- 6 carrés aux trois chocolats
- 6 financiers abricot-vanille
- 6 financiers amande-fruites rouges
- 6 mini cheesecakes au caramel
- 6 fingers panna cotta coco, mangue, passion

50€40 HT
55€44 TTC



TRADITION

48 pièces

- 6 crumbles cacao, ganache et mousse chocolat & céréale enrobée de chocolat.
- 6 fraisières
- 6 éclairs au chocolat, glaçage chocolat
- 6 opéra
- 6 crumbles, gelée de framboises & framboise
- 6 financiers pistache, gelée d'abricots & pistaches hachées
- 6 almondines citron, gelée de citrons & zestes de citron
- 6 tartelettes au cacao, ganache caramel & noix de pécan caramélisées

43€20 HT
47€52 TTC



HAUTE COUTURE

48 pièces

- 6 choux Mont-Blanc
- 6 lingots chocolat-caramel
- 6 financiers croquants framboise
- 6 mokas café-spéculoos
- 6 Saint-Honoré
- 6 lingots au citron
- 6 tatins pommes-coings
- 6 tartelettes au chocolat

62€10 HT
68€31 TTC



PETITS DÉJEUNERS



À commander la veille avant 12h, jours ouvrés

Vos petits déjeuners d'entreprise

Nous vous proposons des formules petits déjeuners afin que vos réunions de travail commencent sous le signe de la bonne humeur et de la convivialité.

Balthazar Paris vous accompagne pour bien démarrer la journée.





PLATEAU DE MINI VIENNOISERIES

24 pièces

8 mini croissants
8 mini pains au chocolat
8 mini pains aux raisins

23€55 HT
25€90 TTC



PETIT DÉJEUNER PRESTIGE

8-10 personnes

Plateau de 24 mini viennoiseries
(Croissant, pain au chocolat et pain aux raisins)
Thermos thé & café
Jus d'orange frais & eau
Kit matériel boissons chaudes

Par personne

8€10 HT
8€91 TTC

81€05 HT
89€15 TTC

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE PLATEAU DE MINI MOELLEUX

48 pièces

12 mini financiers nature
12 mini moelleux au chocolat
12 mini madeleines
12 mini moelleux poire-chocolat

48€50 HT
53€35 TTC



PETIT DÉJEUNER PAUSE GOURMANDE

8-10 personnes

Plateau de 48 mini moelleux (mini moelleux
au chocolat - mini madeleine mini financier
nature - mini clafoutis aux pommes)
Thermos thé & café
Jus d'orange frais & eau
Kit matériel boissons chaudes

Par personne

10€60 HT
11€66 TTC

106€00 HT
116€60 TTC

PETITS COMPLÉMENTS JETABLES

Pack de 10 gobelets cristal transparent **1,50€** HT
Pack de 10 gobelets en carton pour café/thé **1,50€** HT
Nappe en papier, rouleau 25m **1,50€** HT

KIT MATÉRIEL BOISSONS CHAUDES

8 sachets de thé
6 coupelles de lait concentré
4 sticks d'édulcorants
8 morceaux de sucre
8 agitateurs en bois
8 gobelets en carton
8 gobelets cristal
8 serviettes en papier



À commander jusqu'à la veille
avant 18h, jours ouvrés

NOS BOISSONS

EAUX

Evian 50 cl
Evian 1,5 l
Badoit 33 cl
Badoit 1 l

PRIX HT

2,20 €
2,80 €
2,20 €
2,80 €

PRIX TTC

2,42 €
3,08 €
2,42 €
3,08 €

JUS DE FRUITS

Jus d'orange fraîchement pressé 1 l
Jus d'orange 1 l
Jus d'ananas 1 l
Jus de pomme 1 l

6,70 €
5,00 €
5,00 €
5,00 €

7,37 €
5,50 €
5,50 €
5,50 €

SODAS

Coca Cola, Zéro, Light 1,25 l

5,50 €

6,05 €

BOISSONS CHAUDES

Thermos de café seul
Kit boissons chaudes
Thermos de café ou d'eau chaude
8 sachets de thé
6 coupelles de lait concentré
4 sticks d'édulcorants
8 morceaux de sucre
8 agitateurs en bois
8 gobelets en carton
8 gobelets cristal transparent
8 serviettes

18,00 €
30,00 €

19,80 €
33,00 €



LA CAVE

CHAMPAGNE

Champagne Philippe Haumont Brut Tradition - 75cl

PRIX HT

PRIX TTC

28,50 €

34,20 €

VINS BLANCS

Saumur - Les Plantagenêts - 75cl

Sauvignon - Château Les Roches - 75cl

Bordeaux - Château Gantonnet - 75cl

Italie - Pecorino chieti coste mancini - 75cl

10,50 €

12,60 €

11,50 €

13,80 €

13,00 €

15,60 €

14,50 €

17,40 €

VINS ROUGES

Anjou - Domaine de Flines - 75cl

Côtes de Blaye - Château Gazin Montaigu - 75cl

Bordeaux - Côtes de Bourg - Château de Barbe - 75cl

Italie - Montepulciano d'abruzzo tratturo - 75cl

12,00 €

14,40 €

14,00 €

16,80 €

14,90 €

17,88 €

15,50 €

18,60 €

PETITS COMPLÉMENTS JETABLES

Pack de 10 gobelets cristal transparent

1,50€ HT

Pack de 10 gobelets en carton pour café/thé

1,50€ HT

Nappe en papier, rouleau 25m

1,50€ HT