

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL



38 Avis

LE TRAITEUR

**Des évènements qui marquent
les esprits**

www.tandrine-paris.fr



Pourquoi choisir Tandrine

Pour vos évènements ?

Traiteur sur-mesure pour chaque types d'évènement :

cocktails, séminaires, soirées d'entreprise, petits-déjeuners d'affaires, buffets, réceptions VIP, etc

Expérience culinaire de haute qualité

Une clientèle satisfaite

 ★★★★★ 4.9/5 sur 38 avis

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



Les valeurs Tandrine



L'excellence

Nous nous engageons à offrir l'excellence dans tout ce que nous faisons, de la qualité de nos aliments au niveau de service que nous fournissons.



Créativité

Nous misons sur la créativité et l'innovation pour faire en sorte que chaque événement soit unique et adapté à la vision de nos clients.



Souci du détail

Nous accordons une attention méticuleuse aux détails afin de nous assurer que chaque aspect de nos événements est exécuté de manière irréprochable.



Satisfaction du client

Nous accordons la priorité à la satisfaction de nos clients et nous nous efforçons de dépasser leurs attentes.

Nos clients témoignent & ils sont satisfaits



100 invités

Caroline Lemarchand



Une réactivité, un professionnalisme, et une compréhension des besoins rare !

Merci beaucoup pour avoir su relever le défi avec nous d'organiser un cocktail déjeunatoire stylé pour 90 personnes (jeunes étudiants), en moins de 48h ! Les challenges 2025 étaient vraiment réussis, notamment grâce à votre buffet et votre savoir-faire artisanal hors-pair ! Comme vous l'aurez compris, je recommande vivement 😊

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



Nos clients témoignent & ils sont satisfaits



224 invités

Véronique Vernet



Bon traiteur que je recommande, prestation parfaite pour mon mariage.

Les salades et la viande de qualité avec des produits frais. La livraison à l'heure avec un livreur très gentil.

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



Découvrez quelques unes de nos références



L'ORÉAL
PARIS



MI||EIS
BANQUE PRIVÉE



France
■ médias ■
monde



Nous espérons pouvoir
bientôt vous compter
parmis eux.

L'essentiel Plateau-Repas

29 Euros / pers

Entrées :

- Salade de tomates oubliées multicolores et burrata di bufala
- Salade de fenouil et pamplemousse rose
- Salade de tomates coriandre

Plats :

- Poulet au miel et au gingembre, riz sauté au légumes
- Pavé de saumon sauce à l'aneth et épinard à la crème
- Quiche aux légumes de saisons

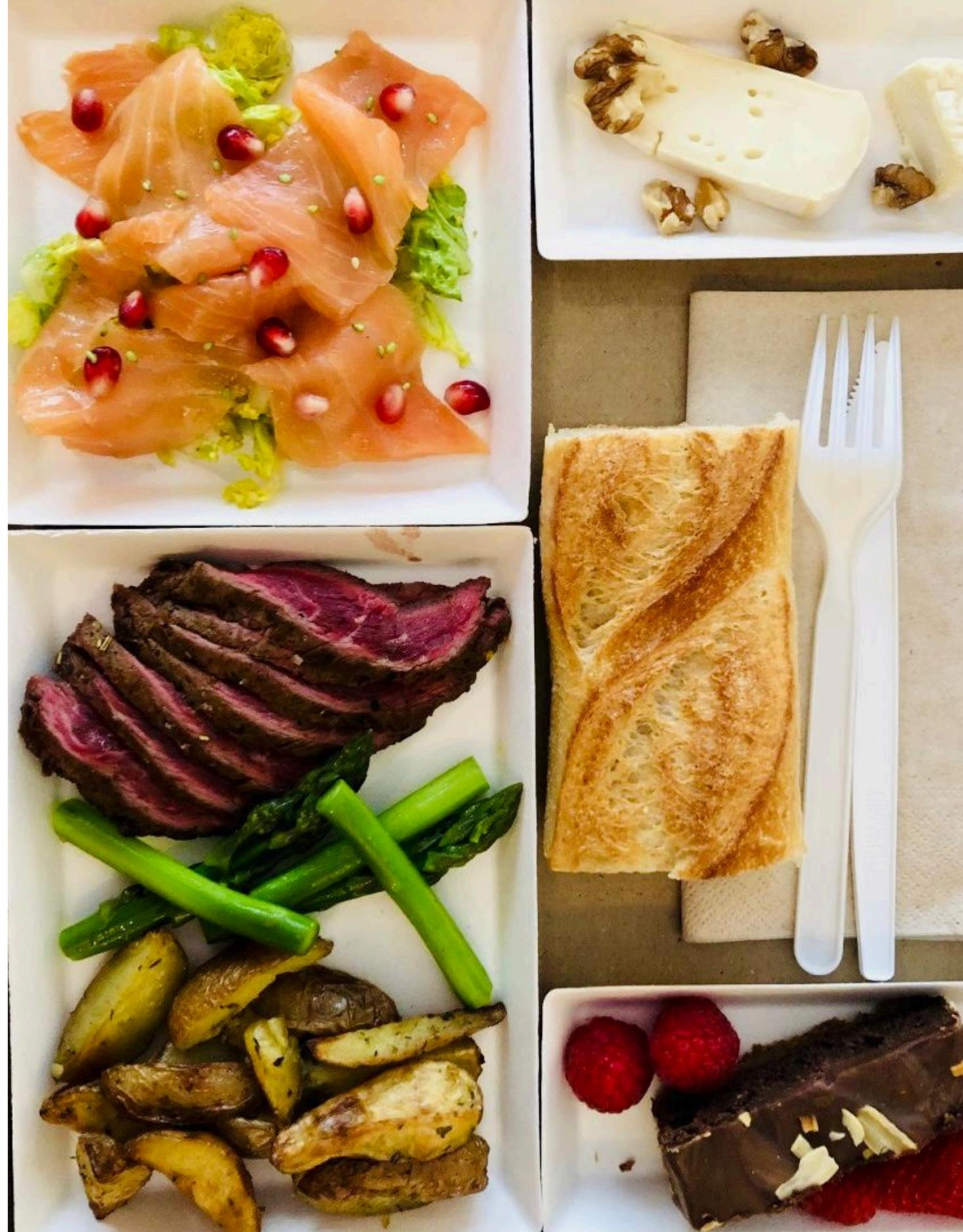
Desserts :

- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
- Salade de fruits frais
- Mousse chocolat-praliné

Pain (baguette)

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



Le signature Plateau-Repas

33 Euros / pers

Entrées :

- Œuf poché à la Norvégienne
- Salade de haricots verts au vinaigre de xérès
- Gaspacho andalou

Plats :

- Poulet à l'estragon, purée de pommes de terre et caponata de légumes
- Filet de bar au citron, purée de pommes de terre et caponata de légumes
- Risotto primavera (aux légumes de saison)

Duo de fromage

Trio de dessert

- Meringuée aux deux citrons
- Le chocolat
- Fraîcheur de fruit

Pain (baguette)

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



Lunch box

18 Euros / pers

Entrées :

- Salade grecque
- Caviar d'aubergine et pain grillé
- Salade de pois chiches et tomates

Plats :

- Curry de poulet et riz basmati
- Penne al ragù
- Poularde aux champignons gratin dauphinois

Desserts :

- Cake à l'orange
- Mousse au chocolat noir et fleur de sel
- Tarte aux pommes



La Cave

Boisson soft

- Eau plate les Abatilles
- Eau gazeuse les Abatilles
- Jus de Fruits frais et bio (Orange, pomme)
- Cocktail en Jar
- Duo de Smoothie

Sélection de vin

- Lecourt Vaillet 2023, Bordeaux Blanc
- Rosé Princesse 2024, Bordeaux Rosé
- Reignac 2019, Grand Vin de Bordeaux

Champagne

- Taittinger
- Piper-Heidsieck



Location verrerie et art de la table

- Verrerie (à eau, à vin, à champagne) , vasque et carafes
- Assiette et couvert en bambou
- Serviette



Conditions Générales de Vente – Tandrine

Article 1 – Acceptation

Toute commande implique l'adhésion pleine et entière aux présentes Conditions Générales de Vente, sans réserve.

Article 2 – Commande & Confirmation

La commande devient ferme à réception du paiement intégral et de l'acceptation écrite du devis. Aucune prestation ne sera réalisée sans règlement préalable.

Article 3 – Modifications

Toute modification (quantité, date, annulation) doit être notifiée par écrit au moins 4 jours ouvrés avant l'événement. Passé ce délai, le montant initial reste dû. Le nombre définitif de convives doit être confirmé 8 jours ouvrés à l'avance.

Article 4 – Annulation

En cas d'annulation d'une commande dûment confirmée par le client, l'acompte versé restera acquis à Tandrine à titre d'indemnité forfaitaire.

En revanche, toute annulation de la prestation par Tandrine entraînera le remboursement intégral de l'acompte versé par le client, à l'exclusion de toute autre forme de compensation.

Cette clause ne s'applique toutefois pas en cas de force majeure, telle que la guerre, un incendie, une inondation, des troubles civils, une grève, un attentat ou toute contrainte d'origine gouvernementale.

Article 5 – Paiement

Le règlement total est exigé au moment de la commande.

Tout retard de paiement entraîne des pénalités de 2% par mois, sans mise en demeure.

Article 6 – Livraison

Les horaires sont indicatifs. Un écart inférieur à deux heures ne peut justifier d'annulation ni de dédommagement. Tandrine décline toute responsabilité en cas de force majeure.

Article 7 – Produits & Conservation

Les produits doivent être conservés entre 2°C et 4°C et consommés sous 24h. Au-delà, Tandrine ne pourra être tenue responsable.

Article 8 – Matériel

Le matériel mis à disposition doit être restitué en bon état. Toute perte, casse ou retour tardif sera facturé.

Article 9 – Réclamations

Les réclamations doivent être signalées au moment de la livraison. Aucune réclamation ne sera acceptée après.

Par mesure d'hygiène, aucun retour ni échange de denrées n'est possible, sauf pour les boissons non ouvertes.

Article 10 – Assurance & Responsabilité

Tandrine est couverte par une assurance professionnelle. Il est conseillé au client de souscrire une assurance spécifique pour son événement.

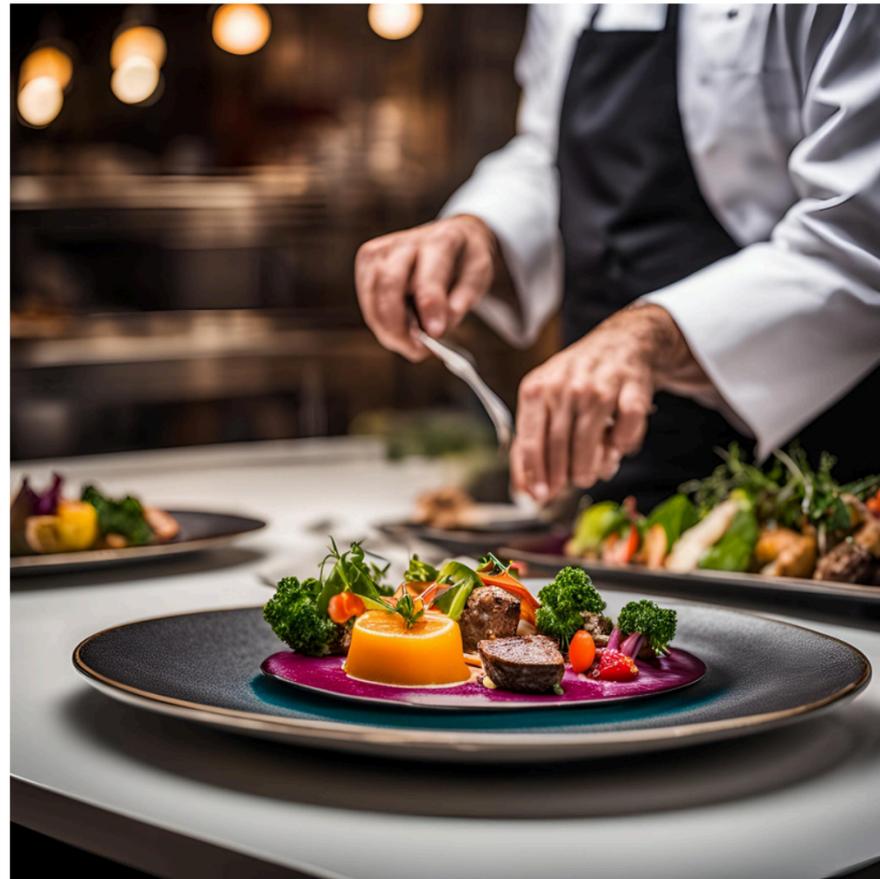
Article 11 – Dispositions finales

Toute prestation extérieure (non fournie par Tandrine) nécessite un accord préalable.

En cas de litige, les tribunaux compétents seront ceux du siège social de Tandrine. Le droit français s'applique.

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL



Téléphone:

07 82 96 04 99 / 01 84 80 72 99



Courriel:

Hello@tandrine-paris.fr



Adresses:

Paris 8ème

62 rue de Ponthieu, 75008 Paris

Paris 17ème

23 rue Faraday, 75017 Paris

Levallois-Perret

132 rue Luis Rouquier, 92300 Levallois-Perret

