



Tandrine

TRAITEUR EVENNEMENTIEL

VOTRE TRAITEUR PREMIUM À PARIS

www.tandrine-paris.fr



Des évènements
au quotidien qui
marquent les esprits

since

2013

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

NOTRE MÉTIER

Cocktails, séminaires, soirées d'entreprise, mariages, anniversaires, buffets, petits-déjeuners d'affaires, évènements religieux, réceptions VIP...

Tandrine Traiteur Paris est votre solution de premier choix.

Notre équipe de chefs talentueux et de professionnels de la restauration s'engage à créer des expériences gastronomiques mémorables.



Un service sur-mesure

De la préparation à la livraison, Tandrine prend en charge chaque étape pour vous offrir un service 100 % clé en main.



Pourquoi choisir Tandrine pour vos événements ?



15 ans d'expérience
dans la gastronomie événementielle



Plus de 8000 événements B2B réussis
(séminaires, inaugurations, cocktails, mariages...)



Produits 100 % frais et de saison
sélectionnés auprès de producteurs locaux



Logistique maîtrisée
respect des délais et de la chaîne du froid garantie



Satisfaction client au coeur de notre métier
taux de recommandation supérieur à 98 %



Équipe réactive et à l'écoute
pour un accompagnement sur mesure de A à Z

Les valeurs Tandrine



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 pour dépasser leurs attentes.

 (51) ★★★★★ 4.8/5

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

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

CAROLINE LEMARCHAND

100 invités

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

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

VÉRONIQUE VERNET

200 invités

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



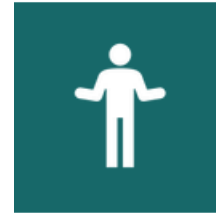


NOS RÉFÉRENCES



Nous espérons pouvoir bientôt vous compter parmi eux...

Nous traitons votre demande.



Bouteleux Laurent

Nom du client



05 Octobre 2025

Date de l'évènement



30 personnes

Nombres d'invités

Pour votre évènement du 05 Octobre réunissant 30 convives, nous avons imaginé un buffet, pensé sur-mesure pour refléter le caractère prestigieux de votre évènement.

Cette formule allie raffinement et convivialité en mettant à l'honneur des produits de saison sublimés par des créations gourmandes et des animations culinaires exclusives.

Chaque détail a été conçu pour offrir à vos invités une expérience culinaire mémorable et à la hauteur de cette célébration.





PROPOSITION



« BUFFETS »

43,50€ HT

Le menu proposé est une sélection de saison composée par le Chef. Tandrine se réserve le droit d'adapter certaines pièces en fonction des arrivages du marché. Toute modification à la demande du client fera l'objet d'une révision tarifaire.

Nous travaillons en ultra frais et avec des produits de saison

Cocktail
06 pièces
par personne

12 € HT



**CANNELÉ AU
CHORIZO**

1PC1-09/31-TP1



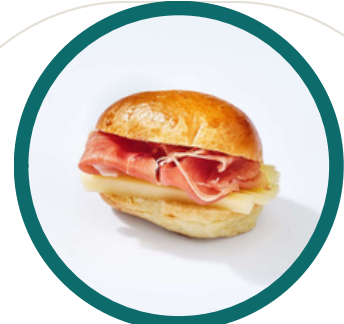
TIAN DE LÉGUME

1PC2-10/31-TP1



**TARTARE TERRE-
MER CANARD ET BAR**

3PC3-09/31-TP3



**NAVETTE
PROSCIUTTO DI
PARMA & COMTÉ**

1PC3-15/31-TP4



**FINGER SANDWICH
ROSTELLO À LA
TRUFFE**

1PC1-16/31



**CUBE DE GRAVLAX DE
SAUMON ET DE
GELEE SPRITZ**

2PC3-11/31-TP2

TIMBALINES FRAICHES

Une option par tranche de 20 pers



- Jeunes pousses, asperges vertes croquantes, fraises Gariguette, Parmesan AOP 24 mois , prosciutto di Parma
- Tomates anciennes multicolores, burrata crémeuse, huile d'olive fruitée
- Pastèque marinée, feta grecque, Menthe, zeste de citron, olive de Kalamata
- Salade de pois chiches, légumes croquants, citron & cumin
- Gravlax de truite, pommes de terre de sable, crème d'Isigny aneth,
- Carpaccio de courgettes trompette, parmesan citron et piment d'espelette
- Caponata de légumes et grenade
- Salade César

TIMBALINES CHAUDES

Une option par tranche de 20 pers



- Filet mignon de veau à la sauge
- Truite à l'estragon
- Mi cuit de saumon d'Aquitaine au Zaatar
- Magret de canard au vinaigre de framboise
- Volaille fermière au citron confit
- Risotto aux cèpes
- Choux fleur rôti aux miso
- Parmentier de canard jus de truffe

SALADES

Une option par tranche de 20 pers



- Jeunes pousses, asperges vertes croquantes, fraises Gariguette, Parmesan AOP 24 mois , prosciutto di Parma vinaigrette balsamique blanc
- Tomates anciennes multicolores, burrata crémeuse, huile d'olive fruitée
- Pastèque marinée, feta grecque, Menthe, zeste de citron, olive de Kalamata
- Salade de pois chiches, légumes croquants, citron & cumin
- Salade Nordique
- carpaccio de courgettes trompette, parmesan citron et piment d'espelette

PLATS FROIDS

Une option par tranche de 20 pers



- Filet de bar, mousseline divine aux herbes et citron de Sicile
- Ceviche de bar, leche de tigre légère, coriandre
- Vitello tonato
- Roti de bœuf en fines tranches, jus corsé
- Poulet fermier et mayonnaise herbacée
- Tarte fine aux tomates confites et comté AOP
- Pissaladière provençale

PLATS CHAUDS

Une option par tranche de 20 pers



- Filet mignon de veau à la sauge
- Mi cuit de saumon d'Aquitaine au Zaatar
- Daurade royale, beurre blanc
- Magret de canard au vinaigre de framboise
- Volaille fermière au citron confit
- Risotto primavera
- Choux fleur rôti aux miso

ACCOMPAGNEMENTS



- Caponata de légumes
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive corsée
- Riz sauvage
- Tomates provencales au four

PLANCHES

(BASE 10 PERS)



- Sélection fromagères de notre affineur
- Planche de charcuteries du terroir
- Les Antipasti de la maison
- Fraîcheur du potager et dips
- Saumon gravlax maison, aneth & agrumes
- Vitello tonato à la piémontaise
- Bœuf rôti, tranché à la lame, sauce gribiche
- Volaille fermière, mayonnaise aux herbes fraîches

DESSERT



NOS MIGNARDISES

- Le citron
- Le fruit
- Le Choux
- Le chocolat

Les Salades

(EN OPTION)



ITALIENNE :

Tomates oubliées, burrata di bufala, balsamique et basilic

FJORDS :

Concombre, céleri, saumon fumé, aneth, crème d'isigny

PINK LADY :

Concombre, olive de kalamata, feta, pastèque, balsamique de framboises

CÉSAR :

Poulet, romaine, tomate cerise, croutons maison, sauce césar

PASTA

Orrechiette aux légumes marinés antipasti et pignons

SOLEIL

Melon, jambon San Daniele, copeaux de parmesan et poivre du Timut

Assortiments de Plateaux

(EN OPTION)



Plateau d'antipasti misti

Plateau de fromages:

Plateau de charcuteries - des charcuteries parisiens

Plateau de rôti de bœuf en fines tranches

Plateau de brochettes de poulet au saté

Plateau de gravlax de saumon maison

Assortiment de dip

Assortiment de snack

(EN OPTION)



- Mini cheese burger
- Mini chicken burger
- Croque-monsieur à la truffe
- Croque italien (proscuitto, mozzarella, tomate confite, pesto)

LA CAVE

(EN OPTION)



BOISSON SOFT: 3,90€ HT

- Eau plate les Abatilles
- Eau gazeuse les Abatilles
- Jus de Fruits frais et bio (Orange, pomme)

SÉLECTION DE VIN

- Reignac 2024, Bordeaux Blanc : 24,80€ HT
- Reignac 2019, Grand Vin de Bordeaux : 24,80€ HT
- Crémant de Bourgogne: 18,80€ HT
- Vin pétillant naturel: 19,90€ HT

CHAMPAGNE

- Champagne Frerejean Frères – Brut Premier Cru: 48€ HT

Tandrine

TRAITEUR EVENNEMENTIEL

LA CAVE

(EN OPTION)



OFFRE SPÉCIALE

Bouteille de vin

Rosé *Princesse* 2024

BORDEAUX ROSÉ

— •
€120

POUR 10 BOUTEILLES

soit 12 € / bouteille

PHOTO NON CONTRACTUELLE

Location verrerie et art de la table

(EN OPTION) 8€ HT



VERRERIE (à eau, à vin, à champagne)

- à eau
- à vin
- à champagne

VASQUE

CARAFES

PERSONNEL DE SERVICE



MAÎTRE D'HOTEL

vacation 6H: 240€ HT

PHOTO NON CONTRACTUELLE

BON POUR ACCORD

LE CLIENT

BOUTELEUX LAURENT

LE TRAITEUR

TANDRINE FOODBIZ

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL



Paiement par virement

TANDRINE FOODBIZ -BANQUE : CAISSE D'EPARGNE ILE-DE -France RIB: 17515 90000
08004546090 85 -IBAN : FR76 1751 5900 0008 0045 4609 085 BIC : CEPABRPP751

SAS au capital de 1 000 euros -SIREN 792489007 -NAF
5621Z TVA intracommunautaire : FR40792489007

MODALITÉS D'EXÉCUTION



À l'attention de	Nom et prénom du client
Adresse de facturation	
Téléphone	xxxxxxxxxx
Email	<u>xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx</u>
Lieu de l'évènement	
Numéro du devis	xxxx
Responsable des devis	Adrien Huille
Contact du responsable des devis	07.82.37.70.30



jour/ mois /année

Date de l'évènement



XH

Heure de livraison



xx personnes

Nombres d'invités

Conditions Générales de Vente

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.

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

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 EVENNEMENTIEL

CONTACT



+33 (0)7 82 96 04 99 / (0)1 84 80 72 99 Adresses:



- 62 rue de Ponthieu, 75008 Paris
- 23 rue Faraday, 75017 Paris
- 132 rue Luis Rouquier, 92300 Levallois-Perret

www.tandrine-paris.fr





MERCI.