

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

**“ Des évènements au quotidien qui marquent
les esprits ”**

www.tandrine-paris.fr

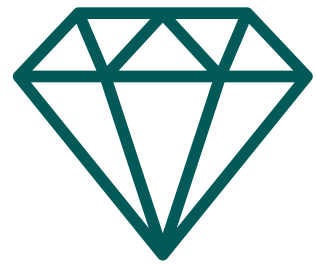


Pourquoi choisir Tandrine pour vos événements ?

- Vos événements méritent du sur-mesure, pas du standard.
- Bien plus qu'un repas : une signature culinaire.
- Quand vos invités sont conquis, votre événement est un succès.

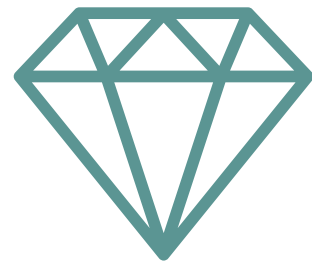


Les valeurs Tandrine



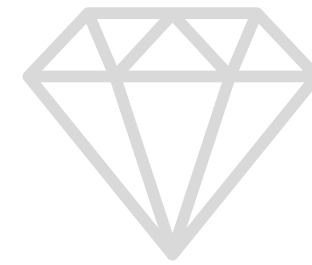
Excellence

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.



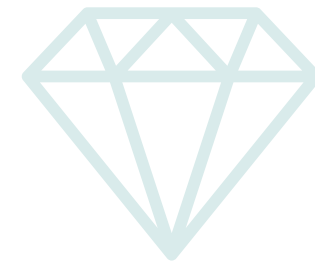
Créativité

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 et nous nous efforçons de dépasser leurs attentes.

Nos clients témoignent & ils sont satisfaits

 ★★★★★ 4.9/5 sur 38 avis



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



200 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.



Nos références



COCKTAIL « DÉCOUVERTE »

8 pièces – 17€

Saveurs Salées, Éléance Assurée

- Gravlax de saumon aux bourbon citron caviar
- Brochettes caprese, tomate mozzarella basilico
- Tartelette d'aubergine fondante et magret fumé
- Champignon farci à la brousse aux herbes

Les Incontournables Finger Food

- Finger sandwich gravlax de saumon, velour d'aneth
- Finger sandwich au concombre et fromage frais aux herbes

L'Art du Sucré

- Meringuée aux deux citrons
- Le chocolat



COCKTAIL « L'INCONTOURNABLE »

12 pièces par personne – 22€

Saveurs Salées, Éléance Assurée

- Gravlax de saumon aux bourbon citron caviar
- Brochettes caprese, tomate mozzarella basilico
- Tartelette d'aubergine fondante et magret fumé
- Champignon farci à la brousse aux herbes
- Quiche à la pancetta et comté affiné 18 mois
- Sablé de parmesan poivron et prosciutto di parma
- Conchiglioni farci aux courgettes confites et câpres

Les Incontournables Finger Food

- Finger sandwich rostello à la truffe d'été
- Finger sandwich gravlax de saumon, velour d'aneth
- Finger sandwich au concombre et fromage frais aux herbes

L'Art du Sucré

- Meringuée aux deux citrons
- Le chocolat



COCKTAIL « CLASSIQUE »

15 pièces par personne – 26€

Saveurs Salées, Éléance Assurée

- Gravlax de saumon aux bourbon citron caviar
- Brochettes caprese, tomate mozzarella basilico
- Tartelette d'aubergine fondante et magret fumé
- Champignon farci à la brousse aux herbes
- Quiche à la pancetta et comté affiné 18 mois
- Sablé de parmesan poivron et prosciutto di parma
- Conchiglioni farci aux courgettes confites et câpres
- Cube de patate douce rôtie au saté
- Stracciatella pistacchio & pesto

Les Incontournables Finger Food

- Finger sandwich rostello à la truffe d'été
- Finger sandwich gravlax de saumon, velour d'aneth
- Finger sandwich au concombre et fromage frais aux herbes

L'Art du Sucré

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



COCKTAIL « LE GOURMAND »

18 pièces – 29€

Saveurs Salées, Éléance Assurée

- Gravlax de saumon aux bourbon citron caviar
- Brochettes caprese, tomate mozzarella basilico
- Tartelette d'aubergine fondante et magret fumé
- Champignon farci à la brousse aux herbes
- Quiche à la pancetta et comté affiné 18 mois
- Sablé de parmesan poivron et prosciutto di parma
- Conchiglioni farci aux courgettes confites et câpres
- Cube de patate douce rôtie au saté
- Stracciatella pistacchio & pesto

Les Incontournables Finger Food

- Finger sandwich rostello à la truffe d'été
- Finger sandwich gravlax de saumon, velour d'aneth
- Finger sandwich au concombre et fromage frais aux herbes
- Finger sandwich au chèvre figue et noix
- Finger sandwich tomate confite et scamorza

L'Art du Sucré

- Meringuée aux deux citrons
- Le chocolat
- Fraîcheur de fruit
- Choux à la crème

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



COCKTAIL « PRESTIGE »

24 PIÈCES – 38€

Saveurs Salées, Élégance Assurée

- Gravlax de saumon aux bourbon citron caviar
- Brochettes caprese, tomate mozzarella basilico
- Tartelette d'aubergine fondante et magret fumé
- Champignon farci à la brousse aux herbes
- Quiche à la pancetta et comté affiné 18 mois
- Sablé de parmesan poivron et prosciutto di parma
- Conchiglioni farci aux courgettes confites et câpres
- Cube de patate douce rôtie au saté
- Stracciatella pistacchio & pesto
- Gouda à la truffe
- Ceviche de bar al leche de tigre
- Melon de cavaillon, san daniel

Les Incontournables Finger Food

- Finger sandwich rostello à la truffe d'été (X2)
- Finger sandwich gravlax de saumon, velour d'aneth
- Finger sandwich au concombre et fromage frais aux herbes
- Finger sandwich au chèvre figue et noix
- Finger sandwich tomate confite et scamorza
- Mini Cheeseburger

Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



DÉLICES SUCRÉS

24 PIÈCES PAR PERSONNE

(SUITE)

L'Art du Sucré

- Meringuée aux deux citrons
- Le chocolat
- Fraîcheur de fruit
- Choux à la crème
- Paris Brest



Nos salades

plateaux au choix

- **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



ASSORTIMENT DE PLATEAUX

(PALTEAUX AU CHOIX)

- **Plateau d'antipasti misti**

(Assortiment de légumes grillés et marinés — aubergines, courgettes, artichauts, tomates confites)

- **Plateau de fromages**

(Tomme aux fleurs de savoie, gouda au cumin, comté affiné 18 mois, crème de stracciatella à la truffe, crackers maison)

- **Plateau de charcuteries – des charcuteries parisiens**

(Jambon de parme, rosette de lyon, chorizo basque et assortiments de pain)

- **Plateau de rôti de bœuf en fines tranches**

(Délicates tranches de rôti de bœuf cuit à perfection, servies froides sur plateau, accompagnées de sauces savoureuses et présentées avec soin pour une dégustation raffinée)

- **Plateau de brochettes de poulet au saté**

(Brochettes de poulet marinées au saté, tendres et savoureuses, présentées sur plateau prêtes à déguster)

- **Plateau de gravlax de saumon maison**

(Saumon mariné maison, tranché finement, servi avec blinis, crème légère à l'aneth et citron)

- **Assortiment de dip**

(Houmous, tzatziki et tarama, accompagnés de crudités et chips maison)

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



BOISSON SOFT

Boisson soft

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



LA CAVE

Boisson soft

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

Sélection de vin

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

Champagne

- Piper-Heidsieck

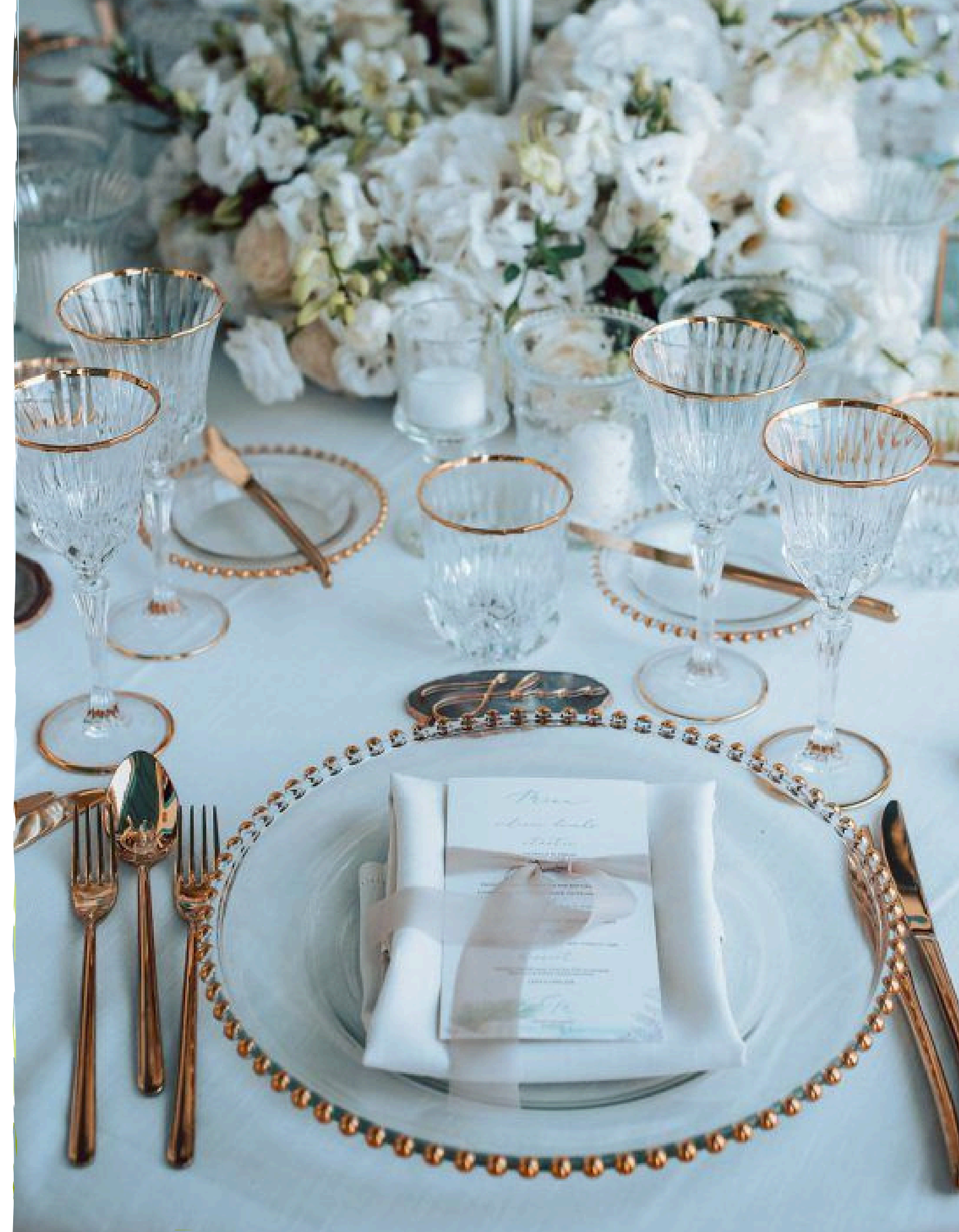
Tandrine
TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



LOCATION VERRERIE ET ART DE LA TABLE

- Verrerie (à eau, à vin, à champagne) , vasque et carafes



PERSONNEL

DE SERVICE

1 Maîtres d'hôtel

VACATION 6 H



ASSORTIMENT DE PLATEAUX

88 EUROS/PLATEAU

(EN OPTION)

- **Plateau d'antipasti misti**

(Assortiment de légumes grillés et marinés — aubergines, courgettes, artichauts, tomates confites)

- **Plateau de fromages**

(Tomme aux fleurs de savoie, gouda au cumin, comté affiné 18 mois, crème de stracciatella à la truffe, crackers maison)

- **Plateau de charcuteries – des charcuteries parisiens**

(Jambon de parme, rosette de lyon, chorizo basque et assortiments de pain)

- **Plateau de rôti de bœuf en fines tranches**

(Délicates tranches de rôti de bœuf cuit à perfection, servies froides sur plateau, accompagnées de sauces savoureuses et présentées avec soin pour une dégustation raffinée)

- **Plateau de brochettes de poulet au saté**

(Brochettes de poulet marinées au saté, tendres et savoureuses, présentées sur plateau prêtes à déguster)

- **Plateau de gravlax de saumon maison**

(Saumon mariné maison, tranché finement, servi avec blinis, crème légère à l'aneth et citron)

- **Assortiment de dip**

(Houmous, tzatziki et tarama, accompagnés de crudités et chips maison)

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

www.tandrine-paris.fr



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

