



Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

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 ?



(51)



4.8/5



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

Nos 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.



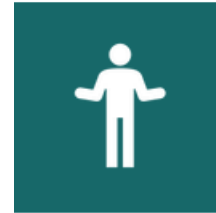


NOS RÉFÉRENCES



Nous espérons pouvoir bientôt vous compter parmi eux...

Nous traitons votre demande.



Severine VILHES

Nom du client



24 Juillet 2026

Date de l'évènement



14 personnes

Nombres d'invités

Pour votre évènement du 24 Juillet 2026 réunissant 14 convives, nous avons imaginé un Cocktail, pensé sur-mesure pour refléter le caractère prestigieux de votre événement.

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.

Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

Proposition

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

Votre offre

Cocktail	
Cocktail (nombre) pièces	... € HT
Location matériel	...€ HT
Boisson soft	... € HT
2 Maîtres d'hôtel	480 € HT
TOTAL	... € HT

En option	
● Alcool	voir tarif annexe
● Gâteau	8 € HT par personne
● Plateau à partager	88 € HT l'unité
●	

Cocktail
06 pièces
par personne

12 € HT



**CANNELÉ AU
CHORIZO**

1PC1-09/31-TP1



TIAN DE LÉGUME

1PC2-10/31-TP1



**CÉSAR DE POULET
EN BOUCHÉE**

3PC3-09/31-TP3



**NAVETTE
PARISIENNE**

1PC3-15/31-TP4



**FINGER SANDWICH
GRAVLAX DE
SAUMON, VELOUR
D'ANETH**

1PC1-16/31



LE CHOCOLAT

1PC3-20/31

INCLUT LES 6 PIÈCES PRÉCÉDENTES

+

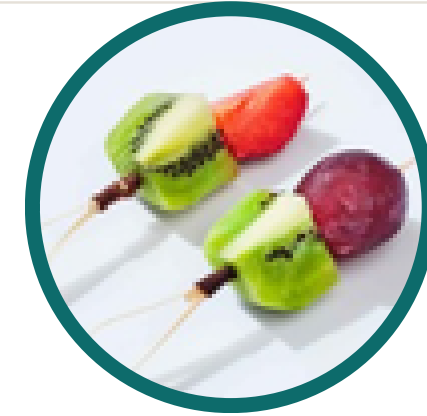
Cocktail
08 pièces
par personne

16 € HT



STRACCIATELLA, PESTO ET PISTACHE

2PC2-10/31-TP1



LE FRUIT

2PC2-20/31

INCLUT LES 8 PIÈCES PRÉCÉDENTES

+

Cocktail
12 pièces
par personne

23 € HT



CUBE DE GRAVLAX DE SAUMON
& GELÉE SPRITZ

2PC3-11/31-TP2



CORNET DE GAMBAS
GUACAMOLE

1PC2-08/31-TP3



NAVETTE TARAMA À LA TRUFFE

2PC3-15/31-TP4



LE CITRON

1PC2-20/31

INCLUT LES 12 PIÈCES PRÉCÉDENTES

+

Cocktail
15 pièces
par personne

26,50 € HT



CANNELLONI PETIT POIS, WASABI ET YUZU

2PC1-08/31-TP1



RAVIOLE DE BETTERAVE, FETA ET BASILIC

3PC1-08/31-TP1



FINGER SANDWICH ROSTELLO À LA TRUFFE

1PC1-16/31

INCLUT LES 15 PIÈCES PRÉCÉDENTES

+

Cocktail
18 pièces
par personne

30 € HT



VERRINE TARTARE SAUMON-AVOCAT

1PC2-11/31-TP3



NAVETTE FORESTIERE

3PC2-15/31-TP4



FINGER SANDWICH AU CONCOMBRE ET
FROMAGE FRAIS AUX HERBES

2PC1-16/31

INCLUT LES 18 PIÈCES PRÉCÉDENTES

+



QUICHE COURGETTE

2PC1-11/31-TP1



**ROULÉ D'AUBERGINE FETA ET
TZATZIKI**

3PC3-10/31-TP2



**PISSALADIÈRE REVISITÉE,
ROUGET ET CHORIZO**

1PC3-10/31-TP2



LE CHOUX

2PC3-20/31

Cocktail
22 pièces
par personne

35 € HT

ASSORTIMENT DE PLATEAUX

(EN OPTION) 88€ HT / plateaux (pour 10 à 12 personnes)



LES ANTIPASTI DE LA MAISON

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

SÉLECTION FROMAGÈRES DE NOTRE AFFINEUR

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

PLANCHE DE CHARCUTERIES DU TERROIR

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

BOEUF RÔTI, TRANCHÉ À LA LAME, SAUCE GRIBICHE

(Délicates tranches de rôti de bœuf cuit à perfection, servies froides sur plateau, accompagnées de sauces savoureuses)

PLATEAU DE BROCHETTES DE POULET AU SATÉ

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

SAUMON GRAVLAX MAISON, ANETH & AGRUMES

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

FRAÎCHEUR DU POTAGER ET DIPS

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

ASSORTIMENT DE SALADES

(EN OPTION) **44€ HT** par pièce pour 5 à 6 personnes



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

TIMBALINES FRAICHES



- 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



- 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

PLATEAUX DE SNACKS À PARTAGER

(EN OPTION) **88€ HT / plateaux pour 10 à 12 personnes)**



PLATEAU DE NAVETTE

32 pièces

PLATEAU DE MINI BURGER

40 pièces

PLATEAU DE SANDWICH FINGER

32 pièces

PLATEAU DE MINI CROQUE

32 pièces

Sélections des navettes



NAVETTE À LA CRÈME
DE BLEU ET NOIX

1PC1-15/31-TP4



NAVETTE AU JAMBON ET
À LA CRÈME DE TRUFFE

1PC2-15/31-TP4



NAVETTE PROSCIUTTO DI
PARMA ET COMTÉ 18 MOIS

1PC3-15/31-TP4



NAVETTE AU GRAVLAX
DE SAUMON CREME
D'ANETH

2PC1-15/31-TP4



NAVETTE FORESTIÈRE À
LA TRUFFE

2PC2-15/31-TP4



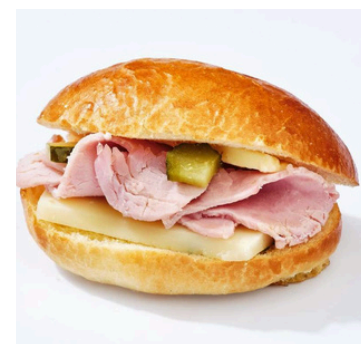
NAVETTE TARAMA À LA
TRUFFE

2PC3-15/31-TP4



NAVETTE AUX SAINT-
JACQUES

3PC1-15/31-TP4



NAVETTE PARISIENNE

3PC2-15/31-TP4

Sélections des burgers



MINI BURGER AU POULET
RÔTI ET CHIMICHURRI

3PC2-14/31-TP4



MINI BURGER DE
BUTURNETT ET CONFIT
D'OIGNON

1PC2-14/31-TP4



MINI BURGER AU BŒUF
ANGUS ET RACLETTE
AOP

2PC2-14/31-TP4

Sélections des sandwich finger



FINGER SANDWICH
ROSTELLO À LA TRUFFE
D'ÉTÉ

1PC1-16/31



FINGER SANDWICH AU
CONCOMBRE ET FROMAGE
FRAIS AUX HERBES

1PC2-16/31



FINGER SANDWICH TOMATE
CONFITE ET SCAMORZA

1PC3-16/31



FINGER SANDWICH
GRAVLAX DE SAUMON,
VELOUR D'ANETH

2PC1-16/31



FINGER SANDWICH AU
CHÈVRE FIGUE ET NOIX

2PC2-16/31

Sélections des mini croques



CROQUE MONSIEUR
TRUFFE

1PC1-17/31-TP4



CROQUE MONSIEUR
ITALIEN

1PC2-17/31-TP4



CROQUE MONSIEUR
SAUMON

1PC3-17/31-TP4



CROQUE MONSIEUR AUX
CEPES

2PC2-17/31-TP4

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

(EN OPTION) **8€ HT** par personne



Création pâtissière pour célébration réalisé artisanalement, avec
finition personnalisée, adapté au thème de l'événement

GÂTEAUX DE MARIAGE/ PIÈCE MONTÉE

(EN OPTION) **8 € HT** / personne



CRÉATION PÂTISSIÈRE POUR CÉLÉBRATION

Craquelin :

- au chocolat
- à la fraise
- à la vanille
- au citron

LA CAVE

(EN OPTION)



BOISSON SOFT: 3,90€ HT / personne

- 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

LA CAVE

(EN OPTION)

OFFRE SPECIALE

ROSE PRINCESSE

120 € pour 10 bouteilles
soit 12 € par bouteille



LOCATION VERRERIE

(EN OPTION) 5€ HT /personne



VERRERIE

- à eau
- à vin
- à champagne

VASQUE

CARAFES

PERSONNEL DE SERVICE

(EN OPTION)



1 MAÎTRE D'HOTEL

vacation 6H: **240€ HT**

ANIMATION CULINAIRE

(EN OPTION) 880€ HT pour environ 30 personnes



ANIMATION CULINAIRE

- Bao bar avec 2 recettes originales
- Découpe de jambon pata negra ibérique
- Tataki d'espadon croûte de sésame
- Bar à ceviche au shaker avec 2 recettes original
- Lobster Roll
- Stand de foie gras poêlé minute
- Burger à la plancha, 2 recette
- Bœuf snacké façon barbecue coréen
- Bœuf du tigre qui pleure à la plancha
- Bar à ciabatta
- Stand d'antipasti
- Stand de fromage
- Découpe de foie gras pain d'épices
- Découpe de saumon gravlax et composition de pièces minute

BARBECUE

- Poulet braisé au citron et aux herbes
- Assortiment de viandes marinées
- Sélection de salades mélangées

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 : CEPAFRPP751

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.

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.

Transport / Livraisons / Retours

• Jours ordinaires :

- Livraison Paris et Hauts de Seine (92) – 45 € HT

- Livraison pour les départements 77, 78, 91, 93, 94, 95 : 90 €

• Jours fériés et dimanches

- Livraison Paris et Hauts de Seine (92) – 90 € HT

- Livraison pour les départements 77, 78, 91, 93, 94, 95 : 180 €

Retour du matériel

Retour de Matériel le soir même de l'événement : 90€ HT

Retour de matériel après minuit : sur demande.

Maitre d'hôtel et personnel

Intervention jour férie : 50€ HT dès la première heure.

Commandes tardives

Toute commande confirmée moins de 48h. Sur le total du devis initial

→ Majoration de 25 % sur le devis initial



Tandrine

TRAITEUR EVENNEMENTIEL

CONTACT



+33 (0)7 82 37 70 30 / (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.