



Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

CATALOGUE

AUTOMNE HIVER 2026

www.tandrine-paris.fr



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 Pièces salées



Nos Pièces salées



CANNELÉ AU CHORIZO

1PC1-08/32-TP1



POLENTA AUX CÈPES,
CRÈME DE CÈPES ET
MAGRET FUMÉ

1PC2-08/32-TP1



CANNELLONI SAINT-
JACQUES ET
BETTERAVE

1PC3-08/32-TP1



CANNELÉ AU
ROQUEFORT

2PC1-08/32-TP1



POLENTA AUX CÈPES ET
TARAMA, BAIE ROUGE

2PC2-08/32-TP1



CANNELLONI PETITS
POIS, WASABI ET YUZU

2PC3-08/32-TP1



POLENTA AUX CÈPES,
CRÈME DE CÈPES ET
ŒUFS DE SAUMON

3PC1-08/32-TP2



POLENTA AUX CÈPES
CRÈME DE
TOPINAMBOURG

3PC2-08/32-TP1



CANNELLONI
BUTTERNUT ET
CONFIT DE CANARD

3PC3-08/32-TP1

Nos Pièces salées



TARTARE TERRE MER
CANARD ET BAR

1PC1-09/32-TP3



TARTARE TERRE-MER
ANGUS DORADE ET
GAMBAS

1PC2-09/32-TP3



CORNET
TARTARE ANGUS

1PC3-09/32-TP3



TARTARE DE SAINT-
JACQUES

2PC1-09/32-TP3



TARAMA SUR FEUILLE
DE CARMINE

2PC2-09/32-TP1



CORNET DE CRÈME DE
CÈPES ET PANCETTA
CIBOULETTE

2PC3-09/32-TP3



TARTARE DE SAINT
JACQUES ET DE GRENADE

3PC1-09/32-TP3



CRÈME DE ROQUEFORT ET
CERNEAUX DE NOIX SUR
FEUILLE DE CARMINE

3PC2-09/32-TP1



CORNET À LA CRÈME DE
TOPINAMBOUR ET
PANCETTA

3PC3-09/32-TP3

Nos Pièces salées



PISSALADIÈRE REVISITÉE
A LA SAINT-JACQUES

1PC1-10/32-TP2



RAVIOLE DE
BETTERAVE, FETA ET
BASILIC

1PC2-10/32-TP3



MILLE-FEUILLE
DE CÉLERI ET
ROSTELLO À LA
TRUFFE

1PC3-10/32-TP1



CRÈME DE
TOPINAMBOUR ET
MAGRET FUMÉ

2PC1-10/32-TP2



VERRINE TARTARE
SAUMON-AVOCAT

2PC2-10/32-TP3



BLINIS AU FOIE GRAS
ET GELÉE DE CIDRE AU
MIEL

2PC3-10/32-TP2



TARTELETTE À LA CRÈME
DE CÈPE ET
PANCETTA

3PC1-10/32-TP2



VERRINE DE TARTARE DE
SAUMON

3PC2-10/32-TP3



SAINT-JACQUES
SNACKÉES ET
PANCETTA DI COLONA

3PC3-10/32-TP3

Nos Pièces salées



PALET DE RADIS NOIR AU
TAMARA

1PC1-11/32-TP1



GOUGÈRE
FORESTIÈRE AUX
NOISETTES

1PC2-11/32-TP1



CUBE DE GRAVLAX DE
SAUMON, GELÉE DE
SPRITZ

1PC3-11/32-TP2



ARANCINI COEUR DE FOIE
GRAS

2PC1-11/32-TP2



GOUGÈRE ROYALE AU
COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS

2PC2-11/32-TP1



PALET DE BUTTERNUT AU
TARAMA

2PC3-11/32-TP1

Nos Pièces salées



CURRY VERT THAI EN
UNE BOUCHÉE

1PC1-12/32-TP2



SAMOSA DE POIREAUX

2PC1-12/32-TP2



GRAVLAX DE BAR À LA
BETTERAVE EN
FEUILLE DE NORI

1PC2-12/32-TP2



MAKI, TOMATE-
MOZARELLA

2PC2-12/32-TP3



POIREAU FONDANT,
ESCABÈCHE DE
MAQUEREAUX

1PC3-12/32-TP2

Nos Fingers food



Nos Fingers food



CHOUX FARCI AU
TARAMA ET GAMBAS

1PC1-15/32-TP4



MINI BURGER DE
BUTTERNUT ET CONFIT
D'OIGNON

1PC2-15/32-TP4



WRAP AUX LÉGUMES
DU SOLEIL AU HUMMUS

1PC3-15/32-TP4



CHOUX À LA CRÈME DE
CÈPES ET AU MAGRET
FUMÉ

2PC1-15/32-TP4



MINI BURGER AU BŒUF
ANGUS ET RACLETTE
AOP

2PC2-15/32-TP4



WRAP AU GRAVLAX DE
SAUMON FUMÉ

2PC3-15/32-TP4



MINI BURGER AU POULET
RÔTI ET CHIMICHURRI

3PC2-15/32-TP4

Nos Fingers food



NAVETTE À LA CRÈME
DE BLEU AUX NOIX

1PC1-16/32-TP4



NAVETTE AU JAMBON ET
À LA CRÈME DE TRUFFE

1PC2-16/32-TP4



NAVETTE PROSCIUTTO DI
PARMA ET COMTÉ 18 MOIS

1PC3-16/32-TP4



NAVETTE AU GRAVLAX
DE SAUMON

2PC1-16/32-TP4



NAVETTE FORESTIÈRE À
LA TRUFFE

2PC2-16/32-TP4



NAVETTE AU TARAMA À
LA TRUFFE

2PC3-16/32-TP4



NAVETTE AUX SAINT-
JACQUES

3PC1-16/32-TP4



NAVETTE PARISIENNE

3PC2-16/32-TP4

Nos Fingers food



FINGER SANDWICH
ROSTELLO À LA
TRUFFE D'ÉTÉ

1PC1-17/31



FINGER SANDWICH AU
CONCOMBRE ET FROMAGE
FRAIS AUX HERBES

1PC2-17/31



FINGER SANDWICH TOMATE
CONFITE ET SCAMORZA

1PC3-17/31



FINGER SANDWICH
GRAVLAX DE SAUMON,
VELOUR D'ANETH

2PC1-17/31



FINGER SANDWICH AU
CHÈVRE FIGUE ET NOIX

2PC2-17/31

Nos Fingers food



CROQUE MONSIEUR À
LA TRUFFE

1PC1-18/32-TP4



CROQUE MONSIEUR
ITALIEN

1PC2-18/32-TP4



CROQUE MONSIEUR AU
SAUMON

2PC1-18/32-TP4



CROQUE MONSIEUR
AUX CÈPES

2PC2-18/32-TP4

Nos pièces sucrées



Nos pièces sucrées



ENERGY BALL A LA
NOIX DE COCO

1PC1-21/32-TP2



LE CITRON

1PC2-21/32



LE CHOCOLAT

1PC3-21/32



ENERGY BALL AU
CHOCOLAT

2PC1-21/32-TP2



LE FRUIT

2PC2-21/32



LE CHOUX

2PC3-21/32

Nos plateaux



Nos plateaux



PLATEAU DE FROMAGES

1PH-24/32



PLATEAU DE CRUDITÉS ET DUO DE DIP

2PH-24/32

Nos plateaux



PLATEAU DE CROQUES-MONSIEUR

1PH-25/32



PLATEAU DE GRAVLAX DE SAUMON NORDIQUE

2PH-25/32

Nos plateaux



PLATEAU DE CHARCUTERIES DU
TERROIRE

1PH-26/32



PLATEAU DE RÔTI DE BŒUF EN FINES TRANCHES

2PH-26/32

Nos plateaux



PLATEAU DE BROCHETTES DE POULET AU SATÉ

1PH-27/32



PLATEAU DE BROCHETTES DE POULET TIKKA

2PH-27/32

Nos plateaux



PLATEAU DE BROCHETTES DE POULET AU CITRON
MARINÉ ET POIVRON ROUGE

1PH-28/32

NOS TIMBALINES

1PH-29/32

- SALADE DE MAÏS ET PINTADE FUMÉE
- SALADE GOURMANDE DE BUTTERNUT
- PARMENTIER DE CANARD À LA TRUFFE
- SALADE DE CHAMPIGNONS À LA CRÈME
- GRATIN DE CROZETS SAVOYARDS
- PÊCHE RÔTIE CRÈME DE BRURATTA DES POUILLES





NOS RÉFÉRENCES



Nous espérons pouvoir bientôt vous compter parmi eux...



Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

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.