



Tandrine

TRAITEUR EVENEMENTIEL

CATALOGUE

PRINTEMPS ETE 2026

www.tandrine-paris.fr



Pourquoi choisir Tandrine pour vos évènements ?



(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

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 Pièces salées



Nos pièces salées



CANNELLONI PETITS
POIS, WASABI ET YUZU

1PC1-08/31-TP1



CORNET DE TARTARE DE
SAUMON ET AVOCAT

1PC2-08/31-TP3



POLENTA AUX CÈPES,
CREME DE TOPINAMBOUR

1PC3-08/31-TP1



CANNELLONI
CAROTTE
CORIANDRE

2PC1-08/31-TP1



CORNET DE TARTARE
TERRE-MER

2PC2-08/31-TP3



CORNET À LA CRÈME DE
TOPINAMBOUR ET
PANCETTA

2PC3-08/31-TP3



PASTÈQUE, RAIFORT ET
ANCHOIS MARINÉS

3PC1-08/31-TP1



CORNET GAMBAS
ET GUACAMOLE

3PC2-08/31-TP3



CORNET CRÈME DE
CÈPES ET PANCETTA
CIBOULETTE

3PC3-08/31-TP3

Nos pièces salées



CANNELÉ AU CHORIZO

1PC1-09/31-TP1



TARTARE DE SAINT-JACQUES ET GRENADE

1PC2-09/31-TP3



TARTARE DE SAINT-JACQUES

1PC3-09/31-TP3



GAMBAS AU CHORIZO

2PC1-09/31-TP3



TARTARE TERRE-MER, ANGUS, DORADE ET GAMBAS

2PC2-09/31-TP3



TARTARE TERRE-MER, MANGUE, SUR CHIPS DE CREVETTES

2PC3-09/31-TP4



TARAMA SUR FEUILLE DE CARMINE

3PC1-09/31-TP1



TARTARE TERRE-MER, ANGUS, ANCHOIS MARINÉS

3PC2-09/31-TP3



TARTARE TERRE-MER CANARD ET BAR

3PC3-09/31-TP3

Nos pièces salées



PISSALADIÈRE
REVISITÉE, ROUGET ET
CHORIZO

1PC1-10/31-TP2



TIAN DE LÉGUMES

1PC2-10/31-TP1



ROLL DE FRISEE AUX
LARDONS

1PC3-10/31-TP2



PISSALADIÈRE
REVISITÉE A LA SAINT-
JACQUES

2PC1-10/31-TP2



TARAMA SUR TONNELET
DE CONCOMBRE

2PC2-10/31-TP1



ROLL DE SALADE
CÉSAR

2PC3-10/31-TP2



TARTELETTE CÉSAR

3PC1-10/31-TP2



TARAMA SUR
TONNELET DE
CONCOMBRE A
L'ANETH

3PC2-10/31-TP1



ROULÉ D'AUBERGINE,
FETA ET TZATZIKI

3PC3-10/31-TP2

Nos pièces salées



GOUGÈRE
FORESTIÈRE AUX
NOISETTES

1PC1-11/31-TP1



CÉSAR DE POULET EN
BOUCHÉE

1PC2-11/31-TP3



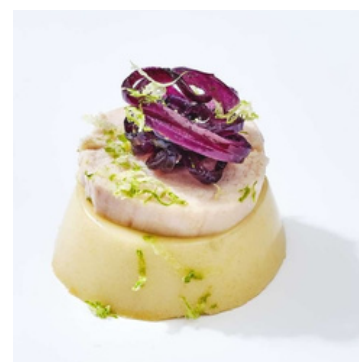
VERRINE DE TARTARE
DE SAUMON ET AVOCAT

1PC3-11/31-TP3



GOUGÈRE ROYALE AU
COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS

2PC1-11/31-TP1



CURRY VERT
THAÏ EN UNE
BOUCHÉE

2PC2-11/31-TP2



CUBE DE GRAVLAX DE
SAUMON, GELÉE DE
SPRITZ

2PC3-11/31-TP2



GAMBAS, GUACAMOLE
SUR CHIPS DE
CREVETTES

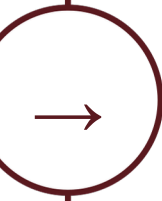
3PC2-11/31-TP4



SAMOSA POIREAU

3PC3-11/31-TP2

Nos Fingers food



Nos Fingers food



CHOUX FARCI TARAMA-
GAMBAS

1PC1-14/31-TP4



MINI BURGER DE
BUTURNETT ET CONFIT
D'OIGNON

1PC2-14/31-TP4



WRAP DE LÉGUMES DU
SOLEIL AU HUMMUS

1PC3-14/31-TP4



CHOUX À LA CRÈME DE
CÈPES ET AU MAGRET
FUMÉ

2PC1-14/31-TP4



MINI BURGER AU BŒUF
ANGUS ET RACLETTE
AOP

2PC2-14/31-TP4



WRAP AU GRAVLAX DE
SAUMON VELOUR D'ANETH

2PC3-14/31-TP4



MINI BURGER AU POULET
RÔTI ET CHIMICHURRI

3PC2-14/31-TP4

Nos Fingers food



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

Nos Fingers food



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



Nos Fingers food



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



Nos pièces sucrées



Nos pièces sucrées



ENERGY BALL A LA
NOIX DE COCO

1PC1-20/31-TP2



LE CITRON

1PC2-20/31



LE CHOCOLAT

1PC3-20/31



ENERGY BALL AU
CHOCOLAT

2PC1-20/31-TP2



LE FRUIT

2PC2-20/31



LE CHOUX

2PC3-20/31

Nos plateaux



Nos plateaux



PLATEAU DE FROMAGE

1PH-23/31



PLATEAU DE CRUDITÉS ET DUO DE DIP

2PH-23/31

Nos plateaux



PLATEAU DE CROQUES MONSIEUR

1PH-24/31



PLATEAU DE GRAVLAX DE SAUMON NORDIQUE

2PH-24/31

Nos plateaux



PLATEAU DE CHARCUTERIE DU TERROIR

1PH-25/31



PLATEAU DE RÔTI DE BŒUF EN FINES TRANCHES

2PH-25/31

Nos plateaux



PLATEAU DE BROCHETTES DE POULET AU SATÉ

1PH-26/31



PLATEAU DE BROCHETTES DE POULET TIKKA

2PH-26/31

Nos plateaux



PLATEAU DE BROCHETTES DE POULET AU CITRON
MARINÉ ET POIVRON ROUGE

1PH-27/31

Nos Timbales



Nos Timbalines chaudes



RISOTTO AUX CÈPES

1PH-28/31



BŒUF DU TIGRE QUI
PLEUR

3PH-28/31



FILET DE TRUITE À
L'ESTRAGON

6PH-28/31



PARMENTIER DE
CANARD, JUS DE
TRUFFE

2PH-28/31



CHOUX-FLEURS RÔTI AU
MISO

4PH-28/31



FILET MIGNON À LA
SAUGE

7PH-28/31



MI CUIT DE SAUMON AU
ZAATAR

5PH-28/31



Nos Timbales fraîches



MELON FIGUES ET
PARM

8PH-28/31



HARICOTS VERTS
CROQUANTS
CHAMPIGNONS ET
PARMESAN

11PH-28/31



SALADE DE BŒUF THAÏ

14PH-28/31



CAPONATA DE
LÉGUMES ET GRENADE

9PH-28/31



CÉSAR DE POULET

12PH-28/31



SALADE MANGUE ET
CREVETTES CROQUANTES

15PH-28/31



SALADE ITALIENNE

10PH-28/31



BROCOLIS GRILLÉS ET
CHÈVRE FRAIS

13PH-28/31



@on dine chez nanou



NOS RÉFÉRENCES



swi^zerland



ALSTOM



L'ORÉAL



France médias monde



ALPAC



VISA



GIVENCHY



Nous espérons pouvoir bientôt vous compter parmi eux...



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.