

LE CATALOGUE

L

SOMMAIRE

- 01 . Qui sommes-nous ?
- 02 . Viennoiseries artisanales
- 03 . Les Madeleines
- 04 . Les Cakes
- 05 . Les Formules
- 06 . Sélection Healthy
- 07 . Pains & Salés
- 08 . Les Boissons
- 09 . Nos Services



01.

QUI

SOMMES

NOUS ?

“Chez L’Écrin des Terroirs, nous croyons que chaque petit-déjeuner et chaque pause gourmande méritent d’être un moment d’exception.”

Notre mission : sublimer vos réunions et vos événements avec des produits authentiques, responsables et savoureux.

Qualité & engagement – Nous sélectionnons des ingrédients issus de filières bio, équitables et durables.

Artisanat & fait maison – Recettes préparées avec soin, respectant le savoir-faire traditionnel.

Responsabilité – Réduction du gaspillage, emballages écoresponsables et circuits courts privilégiés.

Le goût avant tout – Des créations simples, généreuses et élégantes, pensées pour marquer les esprits.

Avec L’Écrin des Terroirs, vous offrez à vos collaborateurs et invités bien plus qu’un service traiteur : une expérience premium qui allie plaisir, authenticité et raffinement.

02.VIENNOISERIES

Artisanales



Nos plateaux



Plateau duo de viennoiseries (12 pièces)

6 mini croissants
6 mini pains au chocolat

18,50€ HT



Plateau de viennoiseries mélangées (12 pièces)

4 mini croissants
4 mini pains au chocolat
4 mini pains aux raisins

18,50€ HT



Plateau de viennoiseries mélangées (18 pièces)

7 mini croissants
7 mini pains au chocolat
4 mini pains aux raisins

27,90€ HT



Plateau de viennoiseries mélangées (30 pièces)

12 mini croissants
12 mini pains au chocolat
6 mini pains aux raisins

45,90€ HT



Plateau de chouquettes (30 pièces)

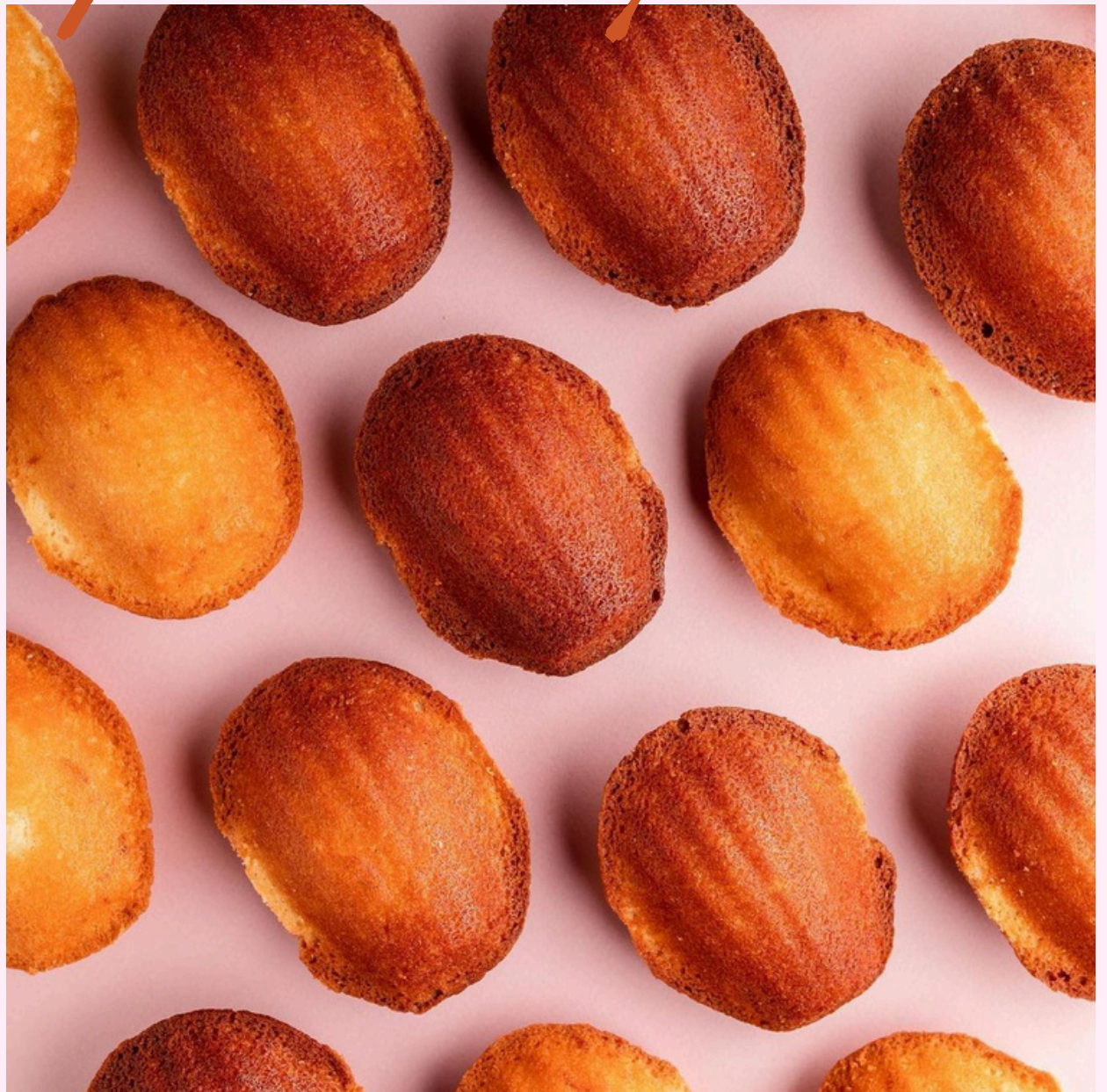
30 chouquettes

27,90€ HT

Toutes nos viennoiseries, sans exception, sont faites maison.

03. MADELEINES

Made à Paris



“ Les meilleures de Paris ” - Et ce n’est pas nous qui le disons...



Thé vert matcha & griotte



Noix de coco, ananas, passion



Chocolat noir



Cœur coulant



Chocolat au lait



Rose & Violette



Pistache & Framboise



Fleur d’oranger



Caramel beurre salé et cacahuète



Orange & chocolat noir



Citron



Nature

Les coffrets



Coffret à composer 10 madeleines **35€ HT**

Coffret à composer 15 madeleines **45€ HT**

Coffret à composer 20 madeleines **55€ HT**



Coffret à composer 30 madeleines **79€ HT**

Coffret à composer 40 madeleines **110€ HT**

Coffret à composer 50 madeleines **135€ HT**

04. LES CAKES

Fait Maison





Poire

16€ HT



Chocolat

16€ HT



Framboise

16€ HT

Peut contenir des traces de soja, arachides, lait et dérivés, fruits à coque, grains de sésame, produits laitiers, gluten.

05. LES FORMULES

Mixtes



L'essentiel



- Mini Croissant
- Mini Pain au Chocolat
- Mini Pain aux raisins

4,90€ HT

L'original



- Mini Croissant
- Mini Pain au Chocolat
- Mini Pain aux raisins

Jus d'orange frais pressé

6,90€ HT

La Gourmande



- Mini Croissant
- Mini Pain au Chocolat
- Madeleine ou Cake

Jus d'orange frais pressé

8,90€ HT

06. SÉLECTION

Healthy





Plateau de fruits frais de saison
(4/6 personnes)

22,90€ HT

Plateau de fruits frais de saison
(8/10 personnes)

39,80€ HT



Yaourt au lait de soja &
granola maison (bio)

3,90€ HT

Barre de Granola Chocolat &
Graines (bio et vegan)

3,60€ HT

3. SÉLECTION

Pains & Salés





Plateau de pain aux céréales tranché, beurre & confitures **17,80€ HT**

- 1 pain aux céréales
- 3 beurres La Conviette
- 3 confitures artisanales



Plateau de saumon fumé Kaviari

79,00€ HT

Plateau de fromages AOP

69,00€ HT

- Brie de Meaux AOP, Emmental de Savoie, Saint-Nectaire fermier bio jeune, avec pain et noix.

08. BOISSONS

Chaudes & Froides





Thermos de café BIO et ÉQUITABLE (1L) 18,80€ HT

Thermos de thé maison - Mariage Frères (1L) 18,80 € HT



Jus pressé minute BIO (1L) 13,90€ HT

Pur jus les Vergers de Plaisir (1L) 11,90€ HT

- Pomme
- Pomme - framboise

Bouteille 1 L (≈ 6 verres)

Tous nos thermos sont accompagnés de verres, de touillettes et dosettes de lait.

Lait végétal sur demande.

Parce que chaque événement est une occasion unique de marquer les esprits, nous vous proposons bien plus qu'une simple prestation culinaire.

Livraison, dressage raffiné, décoration florale, service par maître d'hôtel... chaque détail est pensé pour sublimer votre réception.

Notre mission : vous offrir une expérience complète, clé en main, où vous n'avez plus qu'à profiter de l'instant.

09. NOS SERVICES

<u>Livraison</u>	28€ HT
<u>Mise en place</u>	33€ HT
<u>Nappes en tissu jetable blanc</u> 120 X 180 cm	17€ HT / pièce
<u>Maître d'hôtel</u> Prestation de 6 heures	285€ HT
<u>Location de Vaisselle</u>	Sur devis
<u>Décoration florale</u>	Sur devis

Livraison à partir de 7h30 dans un créneau de 30 minutes au choix.

Prise de commande jusqu'à la veille avant 12h00

TVA non incluse

NOUS CONTACTER

01 74 54 23 10
07 60 16 96 20

contact@lecrindesterroirs.fr

A stylized, elegant cursive letter 'L' logo, rendered in a thin black line. The 'L' is formed with fluid, sweeping curves, giving it a sophisticated and artistic appearance.