

BOOK TRAITEUR,
ROOM SERVICE

SODEXO POUR GALDERMA





LE BOOK DES PRESTATIONS

PRESENTATION

Sodexo vous propose un large choix de prestations annexes pour vos repas d'entreprise, buffets et autres cocktails

NOTRE CARTE

Les pauses

Les plateaux repas

Les formules lunch

Les cocktails

Les buffets

Les modalités de commandes

Précisions :

- Pour chacune de nos propositions, il s'agit d'exemples de gastronomie.
- La Liste des mets est non exhaustive, les choix varient selon la saison.
- Toute prestation spécifique fera l'objet d'un devis préalable.
- Personnel de service non inclus



NESPRESSO®

Pour toutes vos prestations, commandez du café Nespresso. Prix de la capsule : 0,50 € HT.





LES PAUSES

LES PAUSES BOISSONS

PAUSE EAUX 1,65 € HT

- 1 Eau minérales 33 cl
- 1 Eau minérales gazeuse 33cl

PAUSE CAFÉ 1,80 € HT

- Eau minérales 33 cl
- Café en thermos
- Thé
- Jus de fruit ou soft

PAUSE CLASSIQUE (MATIN OU APRÈS MIDI) 4,30 € HT

- Eau minérales 33 cl
- Café Nespresso 2 capsules par personne
- Thé
- Jus de fruit ou soft
- 3 mini viennoiseries ou 3 mini sucrés



LES PAUSES PETIT DEJEUNER

PETIT DÉJEUNER 4,60 € HT

- Eau minérale Evian 33cl
- Café Nespresso 2 capsules par personne
- Thé noir breakfast
- Jus d'orange 25cl
- Assortiment de 3 mini viennoiseries
- laitage
- Corbeille de fruits de saison

PETIT DÉJEUNER BOOST&MOI 6,40 € HT

- Eau minérale Evian 33cl
- Café Nespresso 2 capsules par personne
- Thé fruits rouges ou menthe
- Jus d'orange 25CL
- Petits pains céréales et complet
- Beurre et confiture
- Mini salades de fruits
- Corbeille de fruits de saison



LES PAUSES PLAISIR

LE PLAISIRS DU GOÛTER 5,30 € HT

- Eau minérale Evian 33cl
- Café 2 capsules par personne
- Thé
- Jus de fruit 25cl
- Beignet chocolat noisette
- Beignet caramel
- Chouquettes
- Corbeille de fruits de saison bio

GOÛTER USA 4,95 € HT

- Eau minérale Evian 33cl
- Café 2 capsules par personne
- Thé
- Soda 33cl
- Mini Donut
- Mini Cookie
- Mini Muffin



LA PAUSE MICHEL & AUGUSTIN

GOURMANDISES MICHEL & AUGUSTIN

1,80 € HT / UNITÉ AU CHOIX

- Sablés sucrés beurre un peu salé
- Sablés sucrés goutte de chocolat
- Sablés sucrés tout chocolat
- Petits carrés caramel beurre salé/chocolat lait
- Petits carrés noisette/chocolat noisettes





LES PLATEAUX REPAS

LES PLATEAUX REPAS

VITALITÉ 16,50 € HT

Entrée

Salade de chou, carotte et raisin petite fraîcheur d'automne

Plat

Les Pennettes en salade gourmande sur lit de caviar d'aubergines

Dessert

Le citron en tartelette,



GÉNÉREUX 22,00 € HT

Entrée

Le saumon en tartare crème citron vert et aneth

Plat

Le bœuf, émincé Thai, mariné soja et miel, salade de légumes chinois

Fromage

Duo de fromages

Dessert

Tartelette poire Bourdaloue



LES PLATEAUX REPAS

INSOLITE 22,00 € HT

Entrée

Les gambas sur lit de mesclun

Plat

Le magret de canard rôti aux légumes du Sud

Dessert

La framboise en tiramisu



ÉLÉGANT 22,00 € HT

Entrée

L'œuf poché et sa gourmandise de poivrons au coulis de tomate acidulé

Plat

Le pavé de saumon aux girolles et courgettes

Fromage

Saint Marcellin

Dessert

Tartelette figue amandines



LES PLATEAUX REPAS

VÉGÉTARIEN 16,50 € HT

Entrée

La tomate mozzarella et mesclun

Plat

Le Curry de légumes, boulgour aux fruits secs

Dessert

Le citron en tarte et sa meringue





LES FORMULES LUNCH

BUFFET SANDWICHES

BUFFET SANDWICHES

9,50 € HT

- 4 variétés de sandwiches
- 1 verrine de fruit ou 1 smoothie
- 1 saladier de crudités de saison ou Mesclun ou pousses d'épinards.
- Corbeille de fruit
- Café Nespresso
- Eaux minérales plate et gazeuse en litre

LUNCH BAG SUR LE DÉPART

7,95 € HT

- Duo de deux demi sandwich
- 1 pâtisserie
- 1 fruit de saison
- 1 bouteille d'eau 50cl
- 1 Soda ou jus de fruit

- Sac Kraft, gobelet, serviette





LES COCKTAILS

LES COCKTAILS

6 PIÈCES : 9,80 € HT

- **Le salé:**
- 1 pissaladière
- 2 canapés variés
- **Le sucré:**
- 3 petit four et mignardises
- **Boissons:**
- Eau minérales plate et gazeuse en litre, jus d'orange en litre

8 PIÈCES : 11,30 € HT

- **Le salé :**
- 1 Navette garnie
- 1 blini tapenade de poivron rouge
- 1 Mini pizza
- 1 verrine
- 1 Allumette au fromage
- **Le sucré :**
- 1 verrine sucré
- 1 mini opéra
- 1 macaron
- **Boissons :**
- Eau minérales plate et gazeuse, jus d'orange en litre
- Soda 33cl



LES FINGER FOOD

FINGER FOOD N°1 (9 PIÈCES)

13,93 € HT

- **Le Salé :**
- 1 mini brochette de saumon
- 2 verrines
- 1 mini quiche
- 1 farcis
- 1 ailes de poulet mexicaine
- **Le sucré :**
- 1 mini tartelette citron
- 1 verrine
- 1 macron
- **Boissons :**
- Eaux minérales plates et gazeuse, jus de fruit en litre

FINGER FOOD N°2 (14 PIÈCES)

18,25 € HT

- **Le salé :**
- 1 verrine
- 1 brochette de saumon
- 1 brochette de poulet mariné
- 2 farcis
- 1 sandwich pain bagnat
- 2 mini cheeseburger
- **Le sucré :**
- 1 verrine mousse chocolat
- 1 verrine de fruit
- 2 petit four et mirliton
- 2 macarons
- **Les boissons :**
- Eaux minérales plates et gazeuse, jus de fruit en litre
- Café en thermos





LES FORFAITS DEMI-JOURNÉE ET FORFAIT JOURNÉE

FORFAIT DEMI JOURNÉE MATINÉE

24,22 € HT

PETIT DEJEUNER

- 2 boissons par personne (1 eau minérale Evian 33CL ET 1 jus de fruit 25cl)
- Assortiment de Thé, Café Nespresso 2 capsules par personne
- 3 mini viennoiseries, 1 verrines de salade de fruit
- 1 yaourt ou 1 smoothie
- Corbeille de fruits de saison Bio

- (Un rafraichissement des boissons servie sera fait en milieu de matinée)

BUFFET DÉJEUNER

- Un choix de trois entrées: assortiment de charcuterie, Crudités ou quiche, 1 salade composée.
- 1 plat chaud ou froid en fonction de l'endroit
- Plateau de fromages
- Fruit coupé de saison
- 1 dessert type pâtisserie ou entremet
- Corbeille de fruit de saison
- Eaux minérales plate et gazeuse en litre
- Petit pains céréales et Fusette
- Café en thermos
- Thé variés



*Prévoir un Maître d'hôtel pour les forfaits demi journée:
32 € HT /heure pour un minimum de 4 heures.*



FORFAIT DEMI JOURNÉE APRÈS MIDI

24,22 € HT

CAFÉ D'ACCUEIL

- 1 eau minérale Evian 33CL
- 1 jus de fruit 25cl
- Assortiment de Thé
- Café Nespresso 2 capsules par personne

BUFFET DÉJEUNER

- Un choix de trois entrées: assortiment de charcuterie, Crudités ou quiche, 1 salade composée.
- 1 plat chaud ou froid en fonction de l'endroit
- Plateau de fromages
- Fruit coupé de saison
- 1 dessert type pâtisserie ou entremet
- Corbeille de fruit de saison
- Eaux minérales plate et gazeuse en litre
- Petit pains céréales et Fusette
- Café en thermos
- Thé variés

PAUSE APRÈS MIDI

- 1 eau minérale Evian 33CL
- 1 jus de fruit 25cl ou 1 soda
- Assortiment de Thé
- Café en thermos
- Assortiment de 3 mini sucrés



*Prévoir un Maître d'hôtel pour les forfaits demi journée:
32 € HT /heure pour un minimum de 4 heures.*



FORFAIT JOURNÉE

28,24 € HT

PETIT DÉJEUNER

- 2 boissons par personne (1 eau minérale Evian 33CL ET 1 jus de fruit 25cl)
- Assortiment de Thé
- Café en thermos
- 3 mini viennoiseries
- 1 verrines de salade de fruit
- 1 yaourt ou 1 smoothie
- Corbeille de fruits de saison

BUFFET DÉJEUNER

- Un choix de trois entrées: assortiment de charcuterie, Crudités ou quiche, 1 salade composée.
- 1 plat chaud ou froid en fonction de l'endroit
- Plateau de fromages
- Fruit coupé de saison
- 1 dessert type pâtisserie ou entremet
- Corbeille de fruit de saison
- Eaux minérales plate et gazeuse en litre
- Petit pains céréales et Fusette
- Café en thermos
- Thé variés

PAUSE APRÈS MIDI

- 1 eau minérale Evian 33CL
- 1 jus de fruit 25cl ou 1 soda 33cl
- Assortiment de Thé
- Café en thermos
- Assortiment de 3 mini sucrés

Prévoir un Maître d'hôtel pour les forfaits demi journée:

32 € HT /heure pour un minimum de 4 heures







CONTACT

Xavier WIENCEK
Chef Gérant du restaurant

xavier.wiencek@sodexo.com

LES MODALITÉS DE COMMANDES

COMMANDEZ EN LIGNE

Vous pouvez commander directement votre pause, cocktail, buffet ou plateaux repas en précisant l'heure de livraison et débarrassage sur l'adresse courriel de Xavier Wiencek: **xavier.wiencek@sodexo.com**

Livraison possible avec une demande 48h en amont pour les plateaux repas et 24h pour les pauses et petits déjeuners.

L'organisation de cocktails ou journées VIP se fait au minimum 72 h à l'avance. Toute prestation hors catalogue fera l'objet d'un devis spécifique.

LIVRAISON

Les livraisons se font dans vos locaux du lundi au vendredi de 7h30 à 18h00.

Tout nos prix sont hors taxes

Prestations possibles le soir, week-end et jours fériés.

→ Sur devis

ANNULATION OU MODIFICATION DE COMMANDE

Afin d'annuler une commande nous vous invitons à nous contacter :

- 24 h avant la date de livraison (jours ouvrés), pour les pauses
- 48 h avant la date de livraison (jours ouvrés), pour les plateaux repas
- 72 h avant la date de livraison (jours ouvrés), pour les journées VIP

Toute modification de quantité ou de choix devront intervenir 24 h à l'avance.

Sans annulation dans les conditions prévues, des frais équivalents à 50% du montant total TTC de la commande vous seront facturés,



LES MODALITÉS DE COMMANDES

LES AVANTAGES LIES À SODEXO

Partenaire de nombreuses entreprises sur la zone de Sophia Antipolis, Sodexo est un acteur majeur pour répondre à vos demandes.

NOS RÉFÉRENCES SUR SOPHIA ANTIPOLIS



THALES



CONTINUITÉ DE SERVICE

De part notre implantation locale, nous sommes en mesure de répondre à vos demandes toute l'année sans aucune discontinuité. Les prestations seront préparées sur l'un de nos autres sites agrémentés ou confiées à notre partenaire LENOTRE pour tout évènement spécifique.



Cette offre est la propriété exclusive de Sodexo. Cette offre constitue une œuvre protégée au titre des dispositions du Code de la Propriété Intellectuelle, au même titre que la structure générale de l'offre, le graphisme, textes, photographies et images. Sauf autorisation écrite préalable de Sodexo, l'offre et les informations qui y figurent ne peuvent être copiées, reproduites, modifiées ou transmises, publiées sur quelques supports que ce soit, ni exploitées en tout ou partie à des fins commerciales ou non commerciales, ni à servir à la réalisation d'œuvres dérivées.

