



www.delicesfraichheure.com - 04 92 95 86 42 - contact@delicesfraichheure.com

192 route de Grasse, 06600 Antibes

Catalogue Entreprise

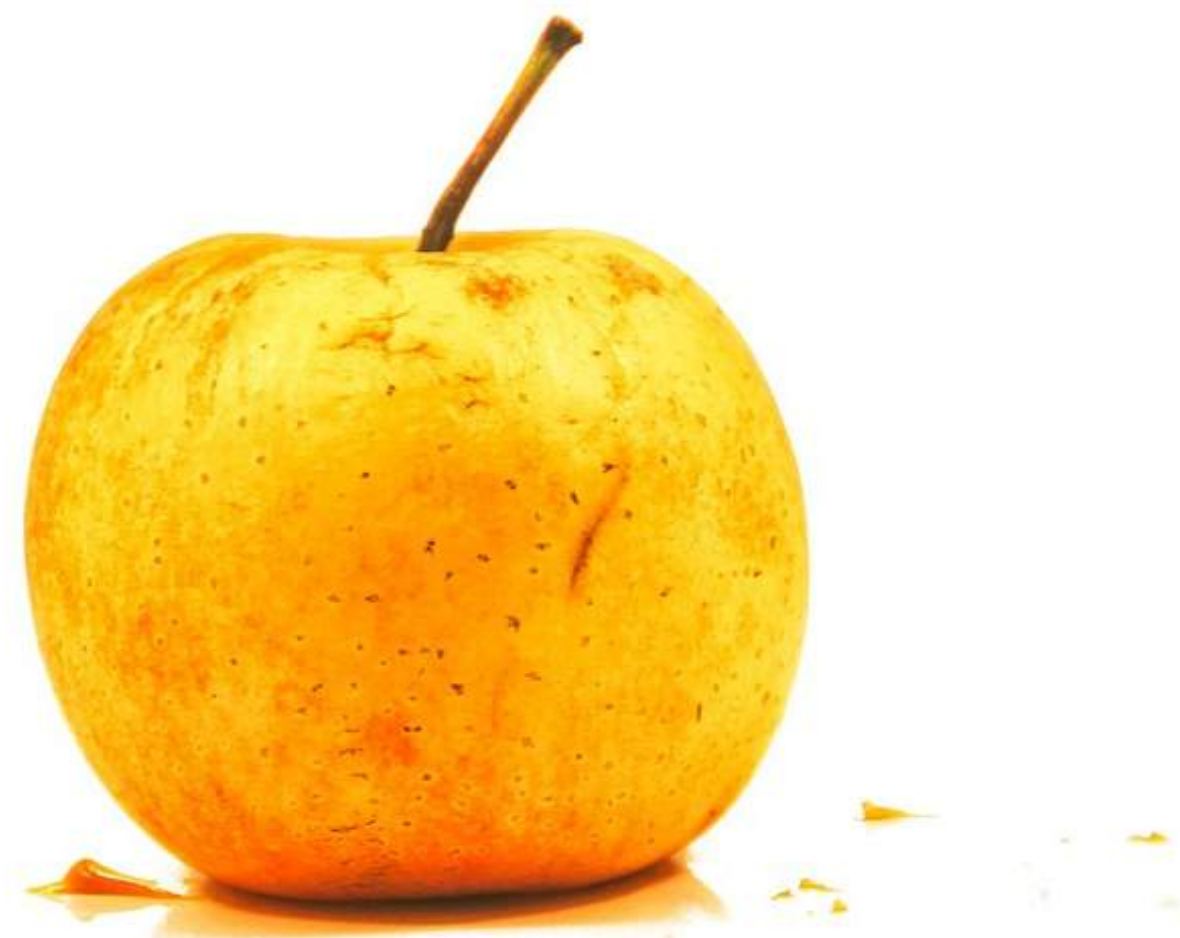
Prise en charge de votre événement de A à Z
(service, location et coordination du mobilier et de la vaisselle)

Les prix sont affichés en hors taxes.
Livraison gratuite pour: Sophia Antipolis, Antibes, Biot, Valbonne, Vallauris,
Mougins, du lundi au vendredi.
Des frais de livraisons s'appliquent pour les autres villes.

L'installation, le nappage, le débarrassage et toute la vaisselle bio-dégradable sont compris.

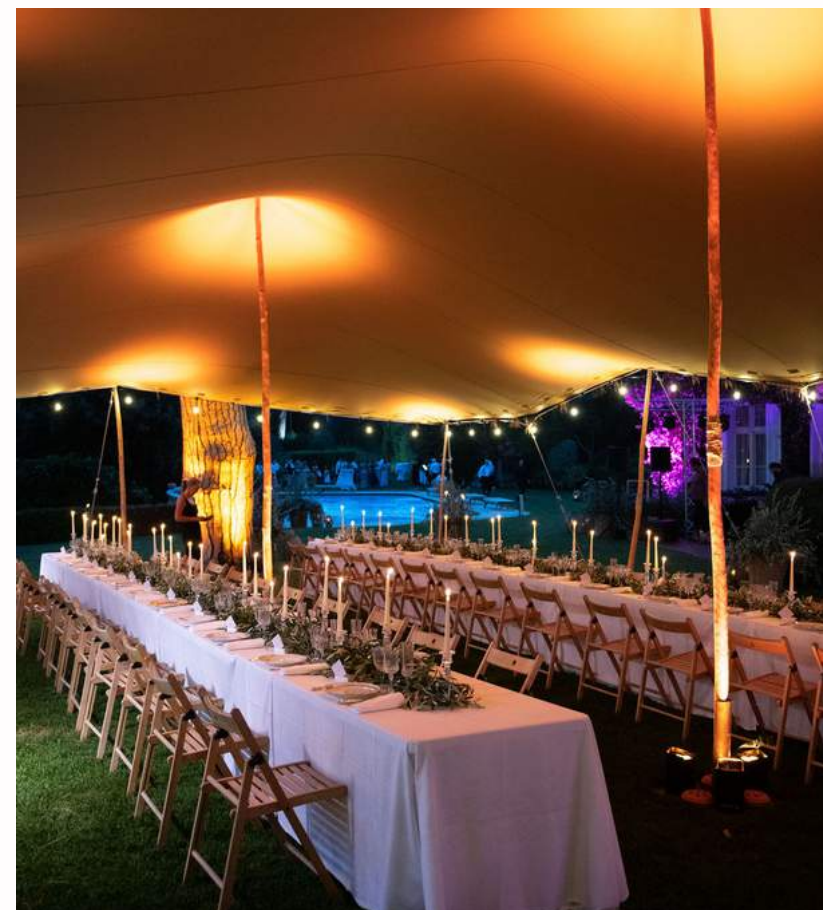
Vous ne trouvez pas votre bonheur dans ce catalogue? Appelez nous, nous allons élaborer ensemble le menu qui vous correspond!

An menu



page 4.....	Nos conseils
page 5.....	Comment ça marche
page 7.....	Petits déjeuners et goûters
page 10.....	Plateaux repas
page 14.....	Buffets
page 19.....	Buffets sandwich
page 22.....	Cocktails
page 26.....	Séminaire
page 29.....	Boissons
page 30.....	A la carte
page 31.....	Nos prestations
page 34.....	Nous contacter

Nos conseils



NOS PETITES ATTENTIONS

Nous prenons en compte tous vos besoins et restrictions alimentaires:

végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten, sans lactose.

Faites nous en part!

VOUS
VOULEZ
RÉUSSIR
VOTRE
COCKTAIL?

Typologie

Durée

N° de pièces

Apéritif

1h00

9 pièces

Cocktail

1h30

12 pièces

Déjeuner

2h00

14 pièces



COMMENT

Une réunion en vue! Ou un autre événement particulier au bureau!

Nous sommes à votre écoute: 04 92 95 86 42 ou
contact@delicesfraichheure.com. La demande est traitée dans la journée.

QUAND

Du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00.

Même pour les commandes imprévues.

OÙ

Livraison dans les Alpes-Maritimes. Sur devis dans le Var.

SAVOUREZ

Nous cuisinons avec des produits choisis pour leur marque de
qualités et de préférence chez nos fournisseurs locaux!

*Commandez
passer*

Nos engagements

RECYCLAGE

Toute notre vaisselle est éco-responsable. Et si non, service gratuit de débarassage (nappage, thermos, plateaux, saladiers).
Pour de la vaisselle véritable, devis à la demande.

RAPIDITÉ

Commandez le jour même, nous mettons tout en oeuvre pour préparer vos plateaux repas et les livrer.

SUR MESURE

Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans ce catalogue, contactez nous pour partager vos envies avec nous.

ANTI-GASPILLAGE

Nous cuisinons à la commande, comme ceci pas de gaspillage.
De plus, vous avez la garantie de la fraîcheur des mets proposés.



Bien commencer la journée

Le coup de booste pour tenir toute la
matinée!

Nos pauses-café sont servies avec toute la
vaisselle bio-dégradable nécessaire

PAUSE CAFÉ

Café, sélection de thé,
jus de fruits 100% pur
jus, eaux minérales

3.50€ ht/ pers.
minimum 30 pers.

PETIT DÉJEUNER

Trois mini viennoiseries,
café, sélection de thé,
jus de fruits 100% pur jus,
eaux minérales

5.50€ ht/ pers.
minimum 20 pers.

GOÛTER DÉLICES

Trois gateaux, café,
sélection de thé, jus de
fruits 100% pur jus,
eaux minérales

5.50€ ht/ pers.
minimum 20 pers.

GOÛTER GOURMAND

Café, sélection de thé, jus de fruits 100% pur jus, eaux minérales, panier de fruits de saison, duo de mignardises, brioche façons pain perdu, mini crêpes fourrées

9.20€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

*Nos pauses
gourmandes*



Toutes les pauses gourmandes sont servies avec de la vaisselle éco-responsable

8.90€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Salade de fruits frais, deux mini viennoiseries, pain complet, beurre, confiture, miel, café, sélection de thé, jus de fruits 100% pur jus, eaux minérales





Mieux
manger,
mieux
travailler

Nos plateaux repas

Plat aux Repas Eco

Entrée + plat + dessert

17.5€ ht/ pers.
minimum 5 pers.



ENTRÉE

Salade de riz au thon et petits légumes

PLAT

Riz Thaï au poulet et gingembre
Piccata de volaille

DESSERT

Tarte au chocolat



ENTRÉE

Salade italienne de pâtes

PLAT

Wok de nouilles sautées aux crevettes
Dos de cabillaud en croûte d'herbes

DESSERT

Tarte coco
Tarte pomme



ENTRÉE

Salade de crudité de saison
Taboulé de quinoa végétarien

PLAT

Wok de vermicelles aux légumes
croquants

DESSERT

Tarte Normande

Ces menus varient selon l'arrivage quotidien. Contactez nous pour connaître le menu du jour!

Pour compléter votre déjeuner, consultez nos boissons (page 29)

Plateaux Repas Délices

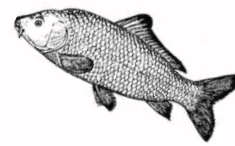
18.9€ ht/ pers.
minimum 5 pers.

Ces menus varient selon l'arrivage quotidien. Contactez nous pour connaître le menu du jour!

ENTRÉE

- Terrine de Poisson
- Salade Grecque

PLAT



- Calamar à la Provençale
- Cabillaud en croustade d'herbe

FROMAGE

- Brie de Meaux
- Chèvre

DESSERT

- Tarte Poire Bordaloue
- Tarte Tropézienne



ENTRÉE

- Salade Fatouche libanaise
- Salade médina Marocaine

PLAT



- Boeuf Saté aux oignons
- Ballotine de Poulet

FROMAGE

- Emmental
- Comté

DESSERT

- Salade de Fruit
- Tarte Citron Meringuée



Pour compléter votre déjeuner, consultez nos boissons (page 29). Végétarien sur demande.



Vaisselle éco-responsable

Plateaux Repas Gastronomique



23.9€ ht/ pers. minimum 5 pers.

ENTRÉE

- Mille de feuille de tomate à l'ancienne et Mozzarella Buffala
- Salade de lentilles corail et St Jaques marinée à la vanille de Madagascar
- Trilogie de la mer : gambas, terrine de poisson maison, saumon fumé

PLAT

- Médaillon de volaille à la truffe
- Tournedos de bœuf, sauce béarnaise
- Brochette d'aiguillette de canard sauce exotique
- Filet de Rouget et sa compoté de tomates cerises

FROMAGE

- Cantal
- Roquefort
- Tomme de Savoie

DESSERT

- Tartelette citron yuzu
- Sablé aux pommes et rhubarbe
- Tartelette fine pomme

Pour compléter votre déjeuner, consultez nos boissons (page 29)



Offrez-vous
un menu
fraîcheur
au bureau

Nos buffets complets



Buffet Délices

17.5€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

CROUSTILLANTS *2 pièces par personne- liste non exhaustive*

- Authentique pissaladière
- Quiche au thon
- Pizza trois fromages
- Foccacia

ENTRÉE *liste non exhaustive- suivant le nombre de personne*

- Taboulé de quinoa végétarien
- Salade italienne de pâtes (mozzarella, pesto, pamezan, tomates séchées, poivrons, etc)
- Salade de crudités de saison
- Salade de riz au thon

PLAT PRINCIPAL *liste non exhaustive- suivant le nombre de personne - plat froid*

- Wok de vermicelles aux légumes croquants
- Piccata de volaille gratiné, mozzarella et tomate
- Wok de nouilles aux crevettes
- Riz Thaï au poulet

SÉLECTION DE DESSERTS *liste non exhaustive- 1 par personne*

- Tarte noix de coco
- Tarte pomme
- Tarte au chocolat

PLATEAUX DE FROMAGE

26€ ht/
10 pers.

Ces menus varient selon l'arrivée quotidien. Contactez nous pour connaître le menu du jour!





Ces menus varient selon l'arrivage quotidien. Contactez nous pour connaître le menu du jour!

Buffet Tradition

23.9€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

CROUSTILLANTS

4 pièces par personne- liste non exhaustive

- Authentique pissaladière
- Quiche au thon
- Pizza trois fromages
- Foccacia

BAR À SALADE

liste non exhaustive- suivant le nombre de personne

- Salade fatouche libanaise
- Salade Médina marocaine
- Salade Sicilienne
- Salade Grecque

PLAT PRINCIPAL

liste non exhaustive- suivant le nombre de personne - plat froid

- Calamars à la Provençale
- Wok Thaï de boeuf
- Cabillaud en Bellevue
- Ballottine de volaille à la truffe

ACCOMPAGNEMENT

liste non exhaustive- suivant le nombre de personne

- Ratatouille Niçoise
- Riz Thaï

ASSORTIMENT DE DESSERTS

liste non exhaustive- 1 par personne

- Tarte Tropézienne
- Tarte poire bourdalou
- Tarte au chocolat

FROMAGE

- Sélection de fromages affinés



Ces menus varient selon l'arrivage quotidien. Contactez nous pour connaître le menu du jour!

Buffet Chaud

29€ ht/ pers.
minimum 20 pers.

AMUSE-BOUCHES *2 pièces par personne- liste non exhaustive*

- Ciabatta à l'italienne
- Assortiment de mini wrap
- Navette au fromage de chèvre et miel
- Brochette de poulet caramélisé

ENTRÉE *liste non exhaustive- suivant le nombre de personne*

- Terrine de lapin
- Cabillaud en Bellevue
- Médaillon de ballottine de poisson

PLAT PRINCIPAL AVEC ACCOMPAGNEMENT

liste non exhaustive- suivant le nombre de personne

- Emincé de poulet fermier à la truffe
- Dos de cabillaud en croûte d'herbes
- Petits farcis Niçois du Chef

ASSORTIMENT DE DESSERTS *liste non exhaustive- 1 par personne*

- Salade de fruits frais
- Tarte individuelle

PLATEAUX DE FROMAGE

- Sélection de fromages affinés

26€ ht/
10 pers.





Ces menus varient selon l'arrivée quotidien. Contactez nous pour connaître le menu du jour!



Buffet Gastronomique

33€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

AMUSE-BOUCHE

2 pièces par personne- liste non exhaustive

- Finger Food
- Assortiment de Navettes

ENTRÉE

liste non exhaustive- suivant le nombre de personne

- Bodega de salade Périgourdine
- Saumon fumé et son émulsion suédoise
- Terrine de poisson
- Salade tomates, mozzarella buffala et pesto

CÔTÉ TERRE ET MER

liste non exhaustive- suivant le nombre de personne - plat froid

- Saumon en Bellevue
- Veau cuit basse température et son coulis de tomate séchée
- Aiguillette de canard sauce miel

L'ÉTAL DU FROMAGER

- Sélection de fromages affinés

ASSORTIMENT DE DESSERTS

liste non exhaustive- 2 par personne

- Brochettes de fruits - 1/ pers
- Bar à pâtisserie - 1/ pers Sablé Abricot, Mini Tropicane, Roulé Cannelle, Sablé Pomme Rubharbe



Pour
combler les
petites
faim

Nos buffets mini sandwich

Buffet sandwich

Délices

2 pièces par personne et 1 dessert

8.9€ ht/ pers.
minimum 5 pers.

SANDWICH

Baguette de pain, recettes traditionnelles. En exemple:

- Thon et sa mayonnaise allégée
- Rôti de dinde, oeuf dur et crudités
- Fromage de chèvre et tapenade

DESSERT

Assortiment de tarte. En exemple:

- Tarte aux fruits (pommes, poires, framboises, etc)
- Tarte au chocolat
- Gâteau basque
- Flan à la vanille

SUPPLÉMENT SANDWICH

2.8€ ht/pièce



Ces menus varient selon l'arrivage quotidien.
Contactez nous pour connaître le menu du jour!



Pour compléter votre déjeuner (page 30) et nos boissons (page 29).
Pensez aux salades individuelles.

Buffet sandwich



Ces menus varient selon l'arrivage quotidien.
Contactez nous pour connaître le menu du jour!

Gastronome

2 pièces par personne et 1 dessert

SANDWICH

Pains spéciaux. Exemple de recettes:

Les pains:

- Pain bretzel
- Pain ciabatta
- Pain viennois
- Pain nordique

La garniture:

- Saumon fumé, crème d'aneth
- Lonzo corse, crème de tomates séchées
- Jambon cru, mozzarella et pesto
- Légumes marinés

DESSERT

Assortiment de tartelettes individuelles. En exemple:

- Sablé à l'abricot
- Tartelette fine aux pommes
- Tartelette au citron et yuzu

SUPPLÉMENT SANDWICH



Pour compléter votre déjeuner (page 30) et nos boissons (page 29).
Pensez aux salades individuelles.

10.5€ ht/ pers.
minimum 5 pers.

3.8€ ht/pièce



L'instant
décontracté
de vos
réunions

Nos cocktails

Cocktail Tiny

9 pièces par personne

CROUSTILLANTS

3 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Authentique pissaladière
- Focaccia
- Quiche ratatouille

PIÈCES COCKTAIL

3 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Mini buns fromage de chèvre et tapenade
- Navette thon piquant, mayonnaise
- Sélection de cake sale: olives, lardon, tomates séchées, etc

15.8€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

BROCHETTE

1 pièce/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Yakitori

DESSERT

Assortiment 2 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Mini éclair
- Mini tartelette au citron
- Financiers

PLATEAU DE CHARCUTERIE

32€ ht/ pers.
minimum 10 pers.



Pour accompagner vos cocktails vous trouverez nos boissons (page 29) et à la carte (page 30)





Cocktail Tendance

12 pièces par personne

BROCHETTE

2 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Tempura de crevettes
- Tomates, mozzarella, pesto

FINGER FOOD

5 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Mini wrap- différentes garnitures
- Mini pain pita, tzatiki
- Navette au fromage de chèvre et miel
- Canapé suédois au saumon fumé et crème d'aneth
- Pain brioché façon pan bagnat



Pour accompagner vos cocktails vous trouverez nos boissons (page 29) et à la carte (page 30)

CROUSTILLANTS

2 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Mini foccacia
- Mini pizza au trois fromages

DESSERT

Assortiment 3 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Finger au trois chocolats
- Mini macarons
- Sablé aux fruits

21.9€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

PLATEAUX DE FROMAGE

26€ ht/ pers.
minimum 10 pers.

Cocktail So Chic

14 pièces par personne

VERRINE

1 pièce/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Tzatziki crevette
- Tartare de betterave, mousse de mascarpone

BROCHETTE

2 pièce/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Légumes marinés
- Gambas, citron poivre

CROUSTILLANTS

2 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Focaccia à l'italienne, jambon cru, mozzarella et pesto
- Mini quiche au thon

25.9€ ht/pers.
minimum 10 pers.

AMUSE-BOUCHE

5 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Pain bretzel, magret fumé, ratatouille
- Mini buns à l'encre de seiche aux délices de crabe
- Roulé de socca au caviar d'aubergines
- Canapé crème de tomates séchées
- Pepedieuw farci au fromage de chèvre frais

DESSERT

Assortiment 3 pièces/ pers - en exemple - liste non exhaustive

- Mini cannelé
- Tartelette
- Mini éclair
- Mini Paris Brest

BROCHETTE DE FRUITS

1 pièce/ pers



Pour accompagner vos cocktails vous trouverez nos boissons (page 29) et à la carte (page 30)



Votre événement de A à Z

Séminaires, congrès

Formules Réunion

FORMULES SÉMINAIRE

Petit déjeuner classique

+

Plateaux repas Eco

OU

Petit déjeuner classique

+

Buffet complet Délices

21.9€ ht/pers.
minimum 10 pers.

Pour compléter votre déjeuner, consultez nos boissons (page 29)



FORMULES JOURNÉE D'ÉTUDE

Petit déjeuner classique

+

Plateaux repas Eco

+

Goûter Délices

OU

Petit déjeuner classique

+

Buffet complet Délices

+

Goûter Délices

26.9€ ht/pers.
minimum 10 pers.

Consultez nos petits déjeuners et goûter (page 8),
nos plateaux repas (page 11) et nos buffets (page 15)





Boissons

A votre santé

Boissons

BOISSONS SOFTS

Sodas: coca (light, zéro) fanta, ice tee, jus de fruits- forfait pour buffet.....1.5€ht/pers
 Eaux minérales (plates et gazeuses)- forfait pour buffet1.5€ht/ pers
 Eaux minérales (plates et gazeuses)- individuelle.....1.5€ht/ pers
 Cocktail sans alcool.....2.5€ht/ pers

env. 30cl par pers

env. 60cl par pers

50cl par pers

env. 25cl par pers

VINS, ALCOOL

Vin AOP Château des Demoiselle.....13.9€ht/ bt
 Vin de Pays de Provence.....10.9€ht/ bt
 Vin de Pays- forfait pour buffet.....2.5€ht/ pers
 Cocktail.....3.0€ht/ pers
 Bière 33cl.....2.7€ht/ b

env. 20cl par pers

BOISSONS CHAUDES

Café en thermos- tout le nécessaire compris.....1.1€ht/ pers
 Thé- sélection en thermos- tout le nécessaire compris.....1.1€ht/ pers
 Café et thé en thermos- tout le nécessaire compris.....1.9€/ pers
 Chocolat chaud en thermos- tout le nécessaire compris.....1.9€/ pers

BULLES

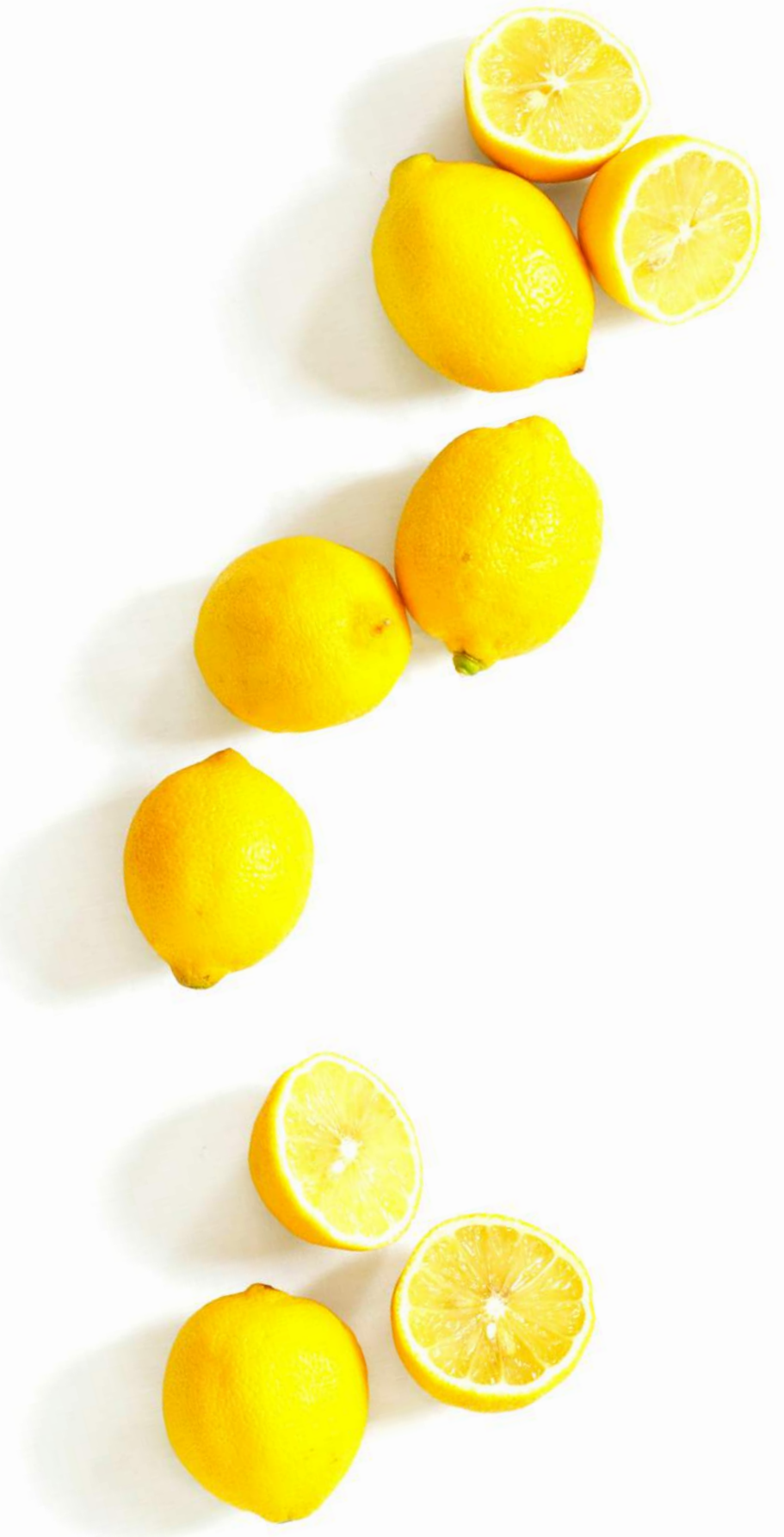
Champagne AOP19.9€ht/ bt
 Prosecco.....11.9€ht/ bt
 Mousseux.....9.9€/ bt
 Cidre6.8€/ bt



Toutes les boissons sont accompagnées de vaisselle nécessaire (gobelets, verres à pied ou flûtes)

A la carte

Machine Nespresso avec 10 capsules.....	17€ht
10 capsules supplémentaires.....	6.5€ht
Pièce cocktail supplémentaire (pour nos prestations cocktail).....	1.75€ht/ pièce
Panier de crudités à la croque avec des sauces (tapenade, anchoïade, crème ciboulette, etc).....	3.5€ht/ pers
Mini croustillant (pissaladière, pizza, quiche)- 2 pièces par personne.....	2.8€ht
Plateau de charcuterie pour 10 personnes.....	32€ht
Plateau de fromages pour 10 personnes.....	26€ht
Supplément fromage- buffet.....	2.6€ht/ pers
Sandwich supplémentaire (pour notre formule sandwich Délices).....	2.8€ht/ pièce
Sandwich supplémentaire (pour notre formule sandwich Gastronomes).....	3.8€ht/ pièce
Salade composée (en bodega- individuelle ou en saladier).....	3.5€ht/ pers
Tarte du jour.....	2.4€ht/ pers
Mignardise.....	1.40€ht/ pièce
Brochette de fruits (3 fruits).....	1.90€ht/ pièce
Salade de fruits frais (individuelle ou en saladier).....	2.80€ht/ pièce
Panier de fruits de saison.....	1.60€ht/ pers
Duo de crêpes fourrées.....	1.60€ht/ pers





Nos autres prestations!

SHOW COOKING

Dans le cadre de l'organisation d'une autre prestation!

Ateliers salés

Saumon Gravelax découpé devant les convives
Bar à huître
Wok Thai
Bar à sushi
Atelier Serano Parmesan
Show cooking St Jacques

Ateliers sucrés

Crêpes party
Fontaine à chocolat
Barbe à papa

CORPORATE

Séminaire
Plateaux repas
Buffet
Cocktail
Soirée de Gala
Inauguration
Brunch
Paëlla
Barbecue
Plancha
Congrès
Petit déjeuner d'affaire

CÉLÉBRATION

Mariage
Baptême
Anniversaire
Paëlla
Départ à la retraite
Baby shower
Plancha
Anniversaire de Mariage
Barbecue

Fêtons ensemble

Janvier

**Galette des
Rois**



Février

Chandeleur



Mars

**Atelier
Risotto**



Avril

**Atelier
Mozzarella
Burrata**



Mai

Barbecue



Juin

**Bar à
Smoothies**



**Nous vous accompagnons dans toutes les occasions bonnes à fêter.
Devis personnalisé sur tous nos ateliers culinaires**

Fêtons ensemble

Juillet

Paëlla Royale



Août

Atelier Sushi

Septembre

Bar à Huitres



Octobre

Burger Party

Novembre

**Fontaine à
Chocolart**



Décembre

Arbre de Noël



**Nous vous accompagnons dans toutes les occasions bonnes à fêter.
Devis personnalisé sur tous nos ateliers culinaires**

Contactez nous



WWW.DELICESFRAICHHEURE.COM



04 92 95 86 42



CONTACT@DELICESFRAICHHEURE.COM

Suivez nous



FACEBOOK



INSTAGRAM

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Photos non contractuelles. ©2020. Ne pas jeter sur la voie publique.
Conditions générales de vente à retrouver sur www.delicesfraichheure.com