

AGENCE WOODI
NOTRE SERVICE TRAITEUR



CARTE PRÊT À LIVRER
2024

VOUS INSPIRER

Grassin David est un passionné de cuisine ,
Art de la table , dirigeant passionné .
Il dirige l'entreprise avec pour ambition
d'inspirer les gens et transmettre l'émotion
que procure la cuisine gourmande.

Une cuisine remplie de créativité et de
subtilité avec pour mot d'ordre plaisir,
générosité et sens du partage.

Notre Agence

travaille des produits frais et s'attache à
sublimer les saveurs singulières. Un retour à
l'essence même de la gastronomie, au
travers de créations saines et
réconfortantes !

« Le plaisir épicurien à table »

LE PRÊT À LIVRER

Pour le petit-déjeuner, faites vous plaisir avec nos nectars frais, jus pressés, bowls de granolas, cakes salés, salades de fruits de saison...

Pour le déjeuner, nous vous proposons une sélection de plateaux repas, de sandwich-bags ou de buffets gourmands et équilibrés.

Pour l'apéritif, craquez pour nos planches d'exception.

Notre agence répond à toutes les spécificités alimentaires sur demande (sans gluten, végétalien, sans lactose ...).

Nous restons à votre écoute et vos besoins pour un service Maitre d'hôtel sur demande pour le service et l'organisation de vos réceptions .

DÉLAIS POUR VOS COMMANDES

LA VEILLE AVANT 14H

Le Petit-Déjeuner, les Sandwich Bags et les Plateaux Repas (5 menus similaires)

48H A L'AVANCE

Les Planches

5 JOURS OUVRES AVANT LE JOUR J

Le Buffet

Minimum 10 Personnes

PRET A LIVRER

NOS FOURNISSEURS



BOUCHERIE POLMARD

La Maison Polmard, fournisseur des plus grands chefs étoilés, élève la boucherie à la gastronomie, grâce à des années de recherches et un savoir faire transmis depuis 6 générations.



WEISS

La Chocolaterie Weiss, implantée à Saint-Etienne depuis 1882, est une des plus anciennes chocolateries françaises.



ERIC LEFEBVRE (MOF 2004)

Fromager-affineur depuis plus de 20 ans, Éric Lefebvre propose une sélection des meilleurs fromages affinés parfaitement.



BERMUDES PRIMEURS

Une référence depuis plus de 60 ans, primeur du marché de Rungis reconnu et garant des meilleurs fruits, herbes et légumes de saison.



PATRICK FONT

Un travail sur les fruits au mieux de leur maturité au rythme des saisons pour des nectars et jus de fruits et légumes divins.

NOTRE DEMARCHE ECO RESPONSABLE

QUALITE

Nous fabriquons intégralement nos cartes produits en travaillant avec des produits frais et de saison.

DES PACKAGING ET DES DEPLACEMENTS ECO-RESPONSABLES

Nous avons investi dans un laboratoire de Production dans Paris intra-muros afin d'être au plus près de nos clients et de limiter nos déplacements.

Nous recherchons au quotidien des solutions d'emballages les plus écologiques et privilégions les fournisseurs qui respectent l'environnement.

REDUIRE NOTRE EMPREINTE ECOLOGIQUE

Nous sensibilisons en interne l'ensemble de nos collaborateurs à réduire notre impact environnemental:

Dans la conception des produits, la gestion et le tri des déchets, la gestion éco-responsable du papier usager et des cartouches d'encre et la consommation d'énergie.

RESPECT DES RELATIONS HUMAINES ET SOCIALES

Nous respectons les articles du code du travail relatifs au travail clandestin, la lutte contre le travail dissimulé et le recours aux étrangers en situation irrégulière.



A still life composition featuring a glass jar of granola, a glass of orange juice, a glass of milk, blueberries, and a wooden spoon on a white wooden surface. The granola is golden brown and chunky. The orange juice is bright yellow, and the milk is white. There are several blueberries scattered around, some in a small white bowl. A wooden spoon is in the foreground, holding some granola. The background is a white wooden surface with a cracked texture.

PETIT- DÉJEUNER & PAUSE

LES PETITS-DÉJEUNERS

LE CLASSIQUE

Assortiments de mini viennoiseries (2 pièces par personne)
Café, Thé et Jus de fruits ou Eau
(1 boisson par personne)

LE BACK-TO-BASICS

Assortiment de mini viennoiseries (2 pièces par personne)
Chouquettes et Mini cakes Maison
Café ou Thé et Jus de fruits ou Eau
(1 boisson chaude et 1 boisson froide par personne)

L'ÉNERGIQUE

Salade de fruits de saison (21cl)
Fromage frais aux fruits rouges ou compote de fruits maison
Sélection de mini pains, confitures et beurre
Café ou Thé et Jus de fruits ou Eau
(3 pièces par personne et 1 boisson chaude et 1 boisson froide par pers)

LE GOURMAND |

Assortiment de mini viennoiseries et cakes Maison
Sélection de pains, confitures et beurre
Planche de charcuterie et sélection de fromages
Corbeille de fruits
Café ou Thé et Jus de fruit ou Eau
(3 pièces par personne et 1 boisson chaude et 1 boisson froide par pers)



PRET A LIVRER

LES PAUSES GOURMANDES

LA PAUSE CLASSIQUE

Assortiment de cakes et cookies (2 pièces par personne)

Café ou Thé et Jus de fruits/ Eau

1 boisson chaude et 1 boisson froide par personne

LA PAUSE GOURMANDE

Assortiments de cakes, madeleines, financiers et cookies (3 pièces par personne)

Plateau de fruits de saison

Café ou Thé et Jus de fruits et Eau

LA PAUSE SUCRÉE-SALÉE

Assortiment de navettes et de mini sandwiches (2 pièces par personne)

Sélection de petits fours (2 pièces par personne)

Plateau de fruits de saison

Café ou thé et Jus de fruits/Eau





LES PLATEAUX REPAS



LES PLATEAUX-REPAS

MENU DU JOUR

Les plats proposés de nos plateaux-repas changent chaque jour
Vous pouvez retrouver tous les plats du jour sur www.maisonfrancart.com/boutique

Salade du Jour

Plat du Jour

Fromages affinés et petit pain

Dessert du Jour + 1 bouteille d'eau minérale

Tous nos plateaux-repas sont composés d'un set de couverts en bambou ou en inox , d'un petit pain, sel, poivre et d'une bouteille d'eau minérale



LES FORMULES SANDWICH

LA FORMULE SANDWICH

1x Salade de la carte
2x Sandwichs de la carte
1x Dessert de la carte
1x Bouteille d'eau minérale 25cl





LES SALADES

MINI PÂTES, tomates cerises, feta, coriandre et petits pois

LISSE D'AVOCAT, grenade et roquette

PURÉE DE POIS CHICHES AU MISO, roquette et légumes croquants

CHOU, brocoli, noix de Pécan, cranberries

HARICOTS VERTS, fèves, parmesan et pignons dorés

FENOUIL, feta, estragon et grenade

FATTOUCHE, concombre, roquette, radis, sumac, tomate et chips de pain arabe

QUINOA, pois chiche, menthe et coriandre

LES SANDWICHS

LES GOURMANDS

Le Foccacia : foccacia mimosa de saumon fumé et concombre

Le Pastrami : bagel, pastrami, crème citronnée et cornichons malossols

Le Chicken : pavé céréales, poulet, avocat et mayonnaise citron estragon

Le Méditerranéen : tapenade d'artichaut, speck, tomate confite, parmesan et roquette

LES VÉGÉTARIENS

L'Italien : mozzarella, tomates confites, pesto et salade

Le Ciabatta : Houmous, artichaut, salade, parmesan et mayonnaise

LES CLASSIQUES

Le Petit Parisien : pain nature, jambon, beurre

Baguette, saucisson beurre et cornichons

Baguette à l'ancienne, jambon de Pays et comté

Bun's au saumon et crème citronnée





LES DESSERTS

CHOCOLAT

Le moelleux au chocolat
La Mousse au chocolat

FRUITS

Le Moelleux framboises
La tarte aux fruits de saison
Le cheesecake citron-citron vert

DULCE

Le Tiramisu
Le riz au lait et noix de pécan torréfiées
La Panacotta



LES BOXES

LE COMPTOIR DES SALADES

Assortiment de 12 salades

Assortiment de 24 salades

LA SANDWICH BOX

Assortiment de 12 petits sandwichs

Assortiment de 24 petits sandwichs

LA BOX DES DESSERTS

Assortiment de 12 desserts

Assortiment de 24 desserts

Tarifs sur demande



LES BUFFETS



LES BUFFETS

LE CLASSICO

COMPTOIR DES SALADES (150 g) : 3 salades au choix de la carte

PLATEAU DE CHARCUTERIES (70 g) : jambon à l'os, jambon, speck, rosette, terrine de tradition, chorizo ibérico extra, Bresaola, jambon de Savoie

COMPTOIR DE MINI-SANDWICHES (100 g) : 2 mini sandwiches au choix de la carte

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES (50 g) : Assortiment de fromages, Beurre & confiture, Sélection de pains

COMPTOIR GOURMAND (100 g) : 2 desserts du chef au choix

LE MÉDITERRANÉEN

ENTREES : Salade fenouil, Carpaccio de daurade au citron vert, baies roses, Houmous et légumes croquants

PLATS : Tajine de suprême de pintade aux abricots et amandes, Pavé de bar, vierge d'agrumes, Gnocchi arrabiata et Ratatouille

FROMAGES : Assortiment de fromages, Sélection de pains

DESSERTS : Le Tiramisu, Pana cotta aux fruits rouges

*AVEC OU SANS SERVICE MAITRE D HOTEL

LES BUFFETS

LE CAMPAGNARD

ENTREES : Plateau de charcuteries, Salade de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne , Quiche au fromage, Salade de mâche, œuf dur, comté et croûtons à l'ail,
PLATS : Fricassée de poulet aux champignons, Saumon au cresson, Pommes grenailles au beurre demi-sel et Légumes de saison
FROMAGES : Assortiment de fromages, Sélection de pains
DESSERTS : Clafoutis aux fruits de saison, Mousse au chocolat

LE VEGE

Nous consulter

PRET A LIVRER



A top-down view of a charcuterie platter. In the upper left, a large, thick slice of pink cured meat, possibly ham, is the centerpiece. To its right, a small woven basket holds green olives. Below the ham, a log of salami is partially sliced into several pieces. In the lower left, there are several long, rectangular breadsticks. In the lower center, there are several slices of grapefruit. In the lower right, there are several round, green cheese wheels with blue veins. The entire platter is set on a light-colored surface.

LES PLANCHES



LES PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIES | Planche 8 pers

Jambon à l'os, Speck, Rosette à l'ancienne, Terrine de tradition, Chorizo ibérico extra, Bresaola, Jambon de Savoie
Beurre et assortiment de pains

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS | Planche 8 pers

Morbier AOP, Chèvre cendré AOP, Brie de Meaux AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Comté fermier AOP
Beurre et assortiment de pains

PLANCHE MIXTE | Planche 8 pers

Crème d'avocat citronnée à la coriandre, Crème de houmous aux pois chiches et sésame, Poisson mariné, Bresaola, Olives marinées, Caviar d'aubergine, Jambon de Savoie et Légumes croquants
Beurre et assortiment de pains



LES PLANCHES

PLANCHE DE CRUDITÉS

Radis noir et blanc, Chou-fleur, Brocoli, Carotte et Sucrine
Sauce cocktail, tartare et mayonnaise

PLANCHE IODÉ

Saumon fumé et mariné, Tataki de thon, Gambas, Céviche de daurade,
Œufs de saumon
Sauce gravlax et condiments

PLANCHE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS

PLANCHE DE FRUITS EXOTIQUES

NOTRE SERVICE D EXCELLENCE DE MAITRE D HOTEL
POUR SUBLIMER VOS RECEPTIONS
contactez nous



ADMV CONCIERGERIE
16 RUE DES GALIOTES
95220 HERBLAY SUR SEINE
ADMVCONCIERGERIE@GMAIL.COM
06 51 17 01 47