

AGENCE WOODI  
NOTRE SERVICE TRAITEUR



CARTE PRÊT À LIVRER  
2025



## 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.







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)

\*Service Maitre d hôtel et installation sur demande





## 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](http://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





A detailed view of a charcuterie platter. In the top left, a large, thick slice of cured ham with a pinkish-red hue and visible marbling. To its right, a small woven basket filled with green olives. Below the ham, a log of salami is partially sliced into several pieces. In the bottom left, a long, rectangular piece of bread with a golden-brown, textured crust. In the bottom center, several segments of grapefruit. In the bottom right, a slice of bread topped with a golden-brown spread and dark raisins. To the right of the center, several round wheels of blue cheese are visible. 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](mailto:ADMVCONCIERGERIE@GMAIL.COM)  
06 51 17 01 47