



CATALOGUE BOX
PLATEAUX REPAS
ETE/AUTOMNE 24

POUR COMMANDER :

contact@wistraiteur.com ou 05.34.415.690

Laurence et Stéphanie seront vos interlocutrices.

06.98.59.18 .11 / 06.98.53.18.07

TRAITEUR
Wi's



PLATEAUX REPAS GAMME AFFAIRES

Support en kraft, assiettes en peuplier
Kit couverts INOX.
L'eau n'est pas incluse.
Petite bouteille d'eau plate 50cl : 0,50€ HT/unité

TRAITEUR

Wi's

LA BOX MARCHÉ

Menu composé le jour-même avec les achats du marché

Entrée

Entrée du jour (sans porc)

Plat

Viande ou poisson, accompagnés d'une garniture

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Dessert du jour

Pain individuel

TARIF : 17€ HT l'unité

LA BOX DES HALLES

Menu mensuel mettant à l'honneur les produits locaux

Entrée

Entrée préparée à base de produits locaux

Plat

Viande ou poisson, accompagnés de légumes produits localement

Fromage

Découverte d'un fromage de notre région

Dessert

Dessert préparé à base de produits locaux

Pain individuel

TARIF : 19€ HT l'unité

LA BOX ENERGIE

Entrée

Œuf Mimosa, jeunes poireaux, copeaux de Parmesan

Plat

Faux-filet de bœuf, pommes Grenaille, pointe de Béarnaise

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Lingot chocolat moelleux, crème anglaise vanillée

Pain individuel

TARIF : 20€ HT l'unité

WI'S TRAITEUR – 101 rue EDMOND ROSTAND – 31200 TOULOUSE

TEL : 05 34 415 690 MAIL : contact@wistraiteur.com

Agrément européen : FR 31 992 783 CE - Capital 150.000€

N° SIRET 512 283 904 00021 N° TVA intracommunautaire : FR20512283904

LA BOX FRAICHEUR D'ETE

Entrée

Tomates colorées en tartare, farandole de Burrata crémeuse, pesto basilic

Plat

Terrine de saumon frais aux échalotes et à la ciboulette, escapade verte

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Tarte feuilletée aux abricots et son coulis

Pain individuel

TARIF : 20€ HT l'unité

LA BOX VIE VERTE

Entrée

Graines de Boulgour en salade, dés de concombre, tomates, radis, raisins secs

Plat

Polenta safranée, artichauts en barigoule niçois

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Échappée de fruits de saison, crumble de céréales

Pain individuel

TARIF : 20€ HT l'unité

LA BOX BONHEUR DANS LE PRE

Entrée

Éclair salé, brousse fraîche de brebis aux herbes, roquette et noisettes

Plat

Filet de poulet, piperade au piment d'Espelette, gnocchis de pomme de terre

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Le fraisier et son coulis de fruits rouges

Pain individuel

TARIF : 20€ HT l'unité



PLATEAUX REPAS GAMME PRESTIGE

Support en carton noir, Couvercle vert anis
Assiettes en PET noir, Kit couverts INOX.
La bouteille d'eau n'est pas incluse.
Petite bouteille d'eau plate 50cl : 0,50€ HT/unité

TRAITEUR
wi's

LE PLATEAU CONFIANCE

Menu composé le jour-même avec les achats du marché

Entrée

Entrée du jour (pas de porc)

Plat

Viande ou poissons du jour, accompagnés de garniture

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Dessert du jour

Pain individuel

TARIF : 20,50€ HT l'unité

LE PLATEAU DES HALLES

Menu mensuel mettant à l'honneur les producteurs locaux

Entrée

Entrée préparée à base de produits locaux

Plat

Viande ou poisson, accompagnés de légumes produits localement

Fromage

Découverte d'un fromage de notre région

Dessert

Dessert préparé à base de produits locaux

Pain individuel

TARIF : 22,50€ HT l'unité

LE PLATEAU PLAISIR DES ILES

Entrée

L'exotique (mangues, oignons rouges, sucrine, cœurs de palmier, avocats)

Plat

Émincé de dinde au lait de coco, citron, gingembre et coriandre, nid de linguine

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

L'entremets mangue passion, coulis de fruits exotiques

Pain individuel

TARIF : 23,50€ HT l'unité

WI'S TRAITEUR – 101 rue EDMOND ROSTAND – 31200 TOULOUSE

TEL : 05 34 415 690 MAIL : contact@wistraiteur.com

Agrément européen : FR 31 992 783 CE - Capital 150.000€

N° SIRET 512 283 904 00021 N° TVA intracommunautaire : FR20512283904

LE PLATEAU RETOUR DE PLAGE

Entrée

Chou renversé, avocat et crabe, croustille de Parmesan

Plat

Dos de cabillaud aux aromates, riz pilaf aux petits pois frais

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Crêpe au chocolat noir, pointe de Chantilly vanillée

Pain individuel

TARIF : 23,50€ HT l'unité

LE PLATEAU PLEINE NATURE

Entrée

Gaufre de légumes en niçoise, échappée des sous-bois

Plat

Crumble de Ricotta, épinard, courgette, tartare de tomate, mélange de graines

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Agrumes et fraises au miel d'acacia, Nougat de Montélimar

Pain individuel

TARIF : 23,50€ HT l'unité

LE PLATEAU A TRAVERS CHAMPS

Entrée

Cabécou du Lot pané, mesclun, tomate cerise, noix, oignons rouges

Plat

Éventail de magret de canard, poêlée de haricots frais et champignons

Fromage

Découverte d'un fromage affiné

Dessert

Citrons vert et jaune en stick, escapade de fruits rouges

Pain individuel

TARIF : 23,50€ HT l'unité

WI'S TRAITEUR – 101 rue EDMOND ROSTAND – 31200 TOULOUSE

TEL : 05 34 415 690 MAIL : contact@wistraiteur.com

Agrément européen : FR 31 992 783 CE - Capital 150.000€

N° SIRET 512 283 904 00021 N° TVA intracommunautaire : FR20512283904



LES BOWLS BOLS SALES ET SUCRES

Poche en kraft. Bowls en carton avec couvercle.
Kit couverts INOX. Petit pain individuel inclus.
La bouteille d'eau n'est pas incluse.
Petite bouteille d'eau plate 50cl : 0,50€ HT/unité

TRAITEUR
Wi's

BOWL BOLS I

BOWL FISH

Riz de Camargue au thé vert, Julienne de concombre,
Dès de mangues fraîches, betteraves, Basquaise au vinaigre de Xérès, crevettes
snackées, dominos de saumon frais aux deux cuissons, le tout saupoudré d'agrumes

Et

BOWL FRAICHEUR

Salade de fruits, copeaux de noix de coco, fèves de Tongan, rouleaux de chocolat

TARIF : 13,50€ HT par personne

BOWL BOLS II

BOWL CHICKEN

Petites penne au pesto, tomates cocktail aux graines de sésame grillées, oignons
blancs frits, courgettes en sifflet, pois gourmands, poulet moelleux doré au curry

Et

BOWL PASSION

Crumble de fruits rouges, cubes de pain d'épices, cristalline de menthe,
Mascarpone allégée, soupçon de mangue

TARIF : 13,50€ HT par personne

BOWL BOLS III

BOWL VEGGIE

Salade de billes céréales, légumes croquants en assortiment,
Caviar d'aubergine, fèves de soja, Tofu, vinaigrette à l'estragon

Et

BOWL ECLAT

Ananas rôti en cube, semoule comme un couscous,
Graines de sésame noires, amandes et noisettes caramélisées

TARIF : 13,50€ HT par personne

BOWL BOLS IV

BOWL BUDDHA

Céréales de lentilles, riz, quinoa, avocats grillés, maïs doux,
Pickles d'oignons rouges, caviar de poivrons rouges doux, Pommes Granny Smith,
Croquants de radis, cubes de thon rouge marinés au citron vert soja et gingembre

Et

BOWL MONOCHROME

Mangue, ananas, orange, sur un biscuit de carotte, fenouil confit à la mandarine

TARIF : 13,50€ HT par personne

Conditions de livraison :

Les livraisons sont possibles à partir de 5 box ou 5 plateaux et à partir de 10 poches Bowls.
Les frais de livraison sont inclus dans la limite de 25 kilomètres aller/retour.

Nous vous demandons de sélectionner au maximum 3 sortes de poches, 3 sortes de box ou 3 sortes de plateaux différentes.

Les commandes doivent être passées par mail uniquement et doivent faire l'objet d'une confirmation écrite par nos soins.

En cas d'annulation 48H avant la livraison, nous facturerons 40% TTC de la commande.

Délais de commande :

Nous vous conseillons de passer vos commandes au moins 72H ouvrés avant la livraison souhaitée. Nous vous demandons également de confirmer les quantités définitives la veille avant 12h00.

Selon notre planning, nous pourrions être amenés à refuser votre commande.

Modalités de livraison :

Les poches, les box et les plateaux-repas ne sont pas isothermes. Ils doivent être livrés 30 minutes environ avant leur consommation.

Les livraisons s'effectuent dans des véhicules frigorifiques maintenus entre 1 et 3° afin de maintenir la chaîne du froid.

La livraison ne comprend pas de mise en place, ni de récupération des déchets.

CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS SANS ALCOOL TVA 10% - TARIF A LA BOUTEILLE

Eau plate 1l « Les Abatilles » : 2,00€ HT
Eau gazeuse 1l « Les Abatilles » : 2,00€ HT
Jus d'orange 100% 1l : 3,00€ HT
Jus BIO de pomme 1l : 3,00€ HT
Coca Cola 1,25l : 3,50€ HT

LES BOISSONS ALCOOLISEES TVA 20% - TARIF A LA BOUTEILLE DE 75CL

VINS DE REGION « ENTREE DE GAMME » MILLESIMES 2021 / 2022 / 2023

Vin blanc sec : « Château Joliet » - Vin Fronton
Vin rouge : « Château Joliet » – Vin de Fronton

TARIF : 10,00€ HT par bouteille

VINS DE REGION « MILIEU DE GAMME » MILLESIMES 2021 / 2022 / 2023

Vin blanc sec : « Préjugés » - Vin de l'Aude
Vin rouge : « Excellence » de St Laurent – St Chinian

TARIF : 12,50€ HT par bouteille

VIN ROSE MILLESIMES 2021 / 2022 / 2023

Vin rosé : « Esprit Méditerranée » – Côtes de Provence

TARIF : 14,00€ HT par bouteille

Le plastique et le PLA étant désormais interdits par la loi, Nous proposons en remplacement un gobelet en carton.