



COLLECTION PLATEAUX REPAS

Contactez-nous au 05.34.415.690
Ou sur contact@wistraiteur.com

SAISON 2024-2025

Pour vos déjeuners d'affaires, vos dîners professionnels, votre comité de direction, ou tout simplement pour un moment de partage au bureau entre collègues.

Wi's Traiteur vous invite à savourer la collection
Automne / Hiver 2024

Plus qu'un plateau-repas, c'est une expérience d'exception que vous propose Wi's Traiteur à travers cette collection gourmande et raffinée.

Chaque menu est une explosion de saveurs dans lequel vous trouverez une entrée, un plat, un fromage et un dessert pour finir en fraîcheur. L'exigence, le savoir-faire et la créativité de l'équipe Wi's dans un écrin.



PLATEAUX REPAS STANDARDS

Plateau et couvercle en kraft, assiettes en peuplier français, kit couvert inox réutilisable, gobelet en carton

PETIT TOUR DE MARCHÉ

Entrée du jour
Et
Viande ou poisson du jour, accompagné de sa garniture
Et
Dégustation de fromage affiné
Et
Dessert du jour

TARIF : 18,00€ HT l'unité

EN PLEINE CAMPAGNE

Velouté de pomme de terre et betterave, allumettes de magret fumé,
Quenelle de Cream-Cheese et croûtons frais
Et
Plein cœur du faux-filet de bœuf, mon chou black and white, cubes de butternut
Et
Dégustation de fromage affiné
Et
Pavlova automnale à ma façon

TARIF : 20,00€ HT l'unité



AU-DELA DES FRONTIERES

Tartine de céréales toastée, Baccala vénitienne, choux blanc ciselé, vinaigrette d'herbes fraîches
 Et
 Saumon en deux cuissons, « mariné, doré », Udon de légumes, cacahuètes et sésame, croquants
 Et
 Dégustation de fromage affiné
 Et
 Cookies en barre d'avoine et cranberries, poires en paillason, crémeux de pistache

JE PASSE AU VERT AUJOURD'HUI

Tarte renversée de carotte, émietté de chèvre frais, pickles d'oignon rouge et coriandre en fraîcheur
 Et
 Surprise de courgette en elle-même « tomate séchée, épinards frais, féta, olive
 Et
 Dégustation de fromage affiné
 Et
 Tout le monde l'aime mon Banoffee

UN PECHE MIGNON

Carpaccio de magret frais et foie frais, folie de roquette et figue séchée
 Et
 Poulet tout rond des sous-bois, effeuillé de belle des champs et carotte
 Et
 Dégustation de fromage affiné
 Et
 Brioche gourmande Babka, reine des pommes caramélisées, crumble de spéculos

TARIF : 20,00€ HT l'unité



PLATEAUX REPAS PRESTIGES

Plateau noir, couvercle en carton anis, assiettes en PLA noir, kit couvert inox réutilisable, gobelet en carton

LES HALLES

Entrée du jour préparée à base de produits locaux
Et
Viande ou poisson du jour, accompagné de légumes produits localement
Et
Dégustation de fromage affiné de notre région
Et
Dessert du jour pré paré à base de produits locaux

TARIF : 22,50€ HT l'unité

A LA NAGE

Tagliatelle de poireau en vinaigrette, saumon fumé, Soupçon de crème légère à l'ail noir
Et
Dos de cabillaud croûte au citron et orange, Bourguignon de panés miniature
Pommes de terre juste confites
Et
Dégustation de fromage affiné
Et
Perles de Tiramisu, crème légèrement vanillée

TARIF : 23,50€ HT l'unité



LEGER, UN AIR DE CAMPAGNE ET D'EXOTISME

Œuf de poule poché, lentilles de corail, graines de courge
Et
Butternut de notre région, salpicons de chèvre cendré, essence de miel et romarin
Et
Dégustation de fromage affiné
Et
Segment d'agrumes en nage de verveine et citronnelle

JE REVIENS DE VICTOR HUGO

Du Chicon, du poulet fumé, un peu de bleu en cube, le tout en vinaigrette au Mou de raisin
Et
Piccata de veau tout tendre, Risotto al Dente au chou rouge,
Copeaux de parmesan, folies de chips légumes
Et
Dégustation de fromage affiné
Et
Fraises des bois ou fraises de bois ?

MA REGIONJ'ADORE

Fine rémoulade de fenouil, gésiers confits de volaille au vieux vinaigre, brunoise de pomme fruit
Et
Magret de canard maltaise, purée de panais truffée, bouquet de brocolis tout vert
Et
Dégustation de fromage affiné
Et
Croustade de pomme et poire, pruneaux à l'Armagnac

TARIF : 23,50€ HT l'unité

Conditions de livraison :

Les livraisons sont possibles à partir de 5 box ou 5 plateaux. Les frais de livraison sont inclus dans la limite de 25 kilomètres A/R.

Nous vous demandons de sélectionner au maximum 3 sortes de plateaux différents.

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.**

Descriptif des plateaux :

Les plateaux-repas ne sont pas isothermes.

Les plateaux standards : support et couvercle en kraft, assiettes en peuplier français,

Kit couverts INOX, gobelet en carton

Les plateaux prestiges : support noir et couvercle en carton vert anis, assiettes en PET noir, Kit couverts INOX, gobelet carton

L'eau n'est pas comprise dans le plateau.

Modalités de livraison :

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

CARTE DES BOISSONS

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

Eau plate 0,50l : 0,50€ HT
Tetra Pack O Neuve 0,50l : 1,00€ HT
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 : « Ubi » - Côtes de Gascogne
Vin rouge : « Excellence » de St Laurent – St Chinian

TARIF : 12,50€ HT par bouteille

VIN ROSE « MILIEU DE GAMME » MILLESIMES 2021 / 2022 / 2023

Vin rosé : « Esprit Méditerranée » – Côtes de Provence

TARIF : 14,00€ HT par bouteille

Le plastique à usage unique étant désormais interdit, nous proposons un gobelet en carton dans nos plateaux-repas y compris pour le vin.