



CATALOGUE PLATEAUX-REPAS AUTOMNE / HIVER 2025-2026

TRAITEUR
WIS

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

LE STANDARD MARCHE

18,50€ HT

Entrée

Entrée concoctée avec les produits du marché

Plat

Viande, poisson, ou plat végétarien et accompagnement du jour

Fromage

Fromage de nos vallées

Dessert

Dessert gourmand du jour

Petit pain individuel

Support et couvercle en kraft, assiettes en peuplier français

Kit couvert en inox réutilisable et serviette en papier.



LE PRESTIGE LES HALLES

22,50€ HT

Entrée

Entrée concoctée avec les produits du marché

Plat

Viande, poisson, ou plat végétarien et accompagnement du jour

Fromage

Fromage de nos vallées, pâte de fruit

Dessert

Dessert gourmand du jour

Petit pain individuel

Support et couvercle en carton noir et anis, assiettes en PLA

Kit couvert en inox réutilisable et serviette en papier.

PLATEAUX STANDARDS WOOD BOX

CA MIJOTE EN COULISSE

20,50€ HT

Entrée

Lentilles de Puy en salade,
Gourmandise de betterave et grenade

Plat

Dos de cabillaud aux saveurs Italiennes,
Crémeux de patate douce, compotée de
Tomate cerise au vieux Balsamique

Fromage

Fromage de nos vallées

Dessert

Carré comme un spéculoos

Petit pain individuel

COLLECTION BIEN ETRE

20,50€ HT

Entrée

Petit épeautre au sésame, tofu grillé,
Mangue en cube, Gravlax de carotte

Plat

Légumes rôtis « butternut, brocolis en
fleur, panais », vinaigrette de roquette,
Graines de courge

Fromage

Fromage de nos vallées

Dessert

« Paris-Toulouse »...

Crème légère de pomme caramélisée

Petit pain individuel

COULEURS D'AUTOMNE

20,50€ HT

Entrée

Blanc de poireaux en vinaigrette,
Œufs Mimosa en Espelette

Plat

Filet de pintade aux raisins frais,
Légumes grillés, copeaux de châtaigne

Fromage

Fromage de nos vallées

Dessert

Onctueuse et légère....

Chocolat en mousse

Petit pain individuel

PLAISIR DES PAPILLES

20,50€ HT

Entrée

Tarte renversée de carotte, pickles
d'oignons rouges et coriandre fraîche

Plat

Blanc de volaille en basse température,
Moutarde au moût de raisin,
Lit de courge et petits pois en inclusion

Fromage

Fromage de nos vallées

Dessert

Entremets citron jaune et meringue

Petit pain individuel

PLATEAUX PRESTIGES THEMA BOX

SIGNATURE CONTEMPOR'N

Entrée

Foie gras mi-cuit « Maison »,
Evasion de mangue et pain d'épices

Plat

Filet de canard « Olivier Gastronomie » aux
Cerises noires et piment d'Espelette,
Pomme Agatha en Darphin

Fromage

Bethmale et croquant de Granny Smith

Dessert

Tartelette chocolat sélection Wi's,

Pralines roses

Petit pain individuel

23,50€ HT

CHIC ET CHAMPETRE

Entrée

Stick de tagliatelles de légumes « croquants
et cuits », fenouil et grenade en appétit

Plat

Lentilles corail et riz noir, salpicon de choux
« brocolis, fleur et Romanesco », pétales de
radis, pesto d'herbes au balsamique blanc

Fromage

Chèvre Cendré, grappillon de raisin

Dessert

Ananas en cubes vanillés,
Passion jusqu'au bout

Petit pain individuel

23,50€ HT

L'ART DE RECEVOIR

Entrée

Ceviche de saumon, pita de concombre
et crème fraîche, petite mâche et noisettes

Plat

Vitello de veau en chiffonnade,
Purée de pomme de terre et pomme fruit,
Edamame à l'huile d'olive

Fromage

Fragment de vieux Gouda et fruits secs

Dessert

Trilogie de petits canelés au rhum,
Crème fouettée

Petit pain individuel

23,50€ HT

PLAISIR GIVRE

Entrée

Terrine de pintade au magret fumé,
Condiments vinaigrés,
Pousse jaune de frisée

Plat

Mi-cuit de saumon frais mariné,
Ecrasé de Butternut, fenouil rôti

Fromage

Gorgonzola et poire en cubes

Dessert

Bouchons de châtaigne et sa crème de
marron, pointe de meringue séchée

Petit pain individuel

23,50€ HT

LA CARTE DES BOISSONS

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

Eau plate 0,50l : 0,80€ HT

Tetra Pack O Neuve 0,50l : 1,50€ HT

Eau plate 1l « Les Abatilles » : 3,00€ HT

Eau gazeuse 1l « Les Abatilles » : 3,00€ HT

Jus d'orange 100% 1l : 4,00€ HT

Jus BIO de pomme 1l : 4,00€ HT

Coca Cola ou Coca Zéro 1,25l : 4,50€ 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 Clément Termes » – Vin de Gaillac

Vin rouge : « Château Clément Termes » – Vin de Gaillac

TARIF : 10,00€ HT par bouteille

VINS DE REGION « MILIEU DE GAMME »

MILLESIMES 2022 / 2023 / 2024

Vin blanc sec : « Uby » – Côtes de Gascogne

Vin rouge : « Excellence » de St Laurent – St Chinian

TARIF : 12,50€ HT par bouteille

VIN ROSE « MILIEU DE GAMME »

MILLESIMES 2022 / 2023 / 2024

Vin rosé : « Esprit Méditerranée » Côtes de Provence

TARIF : 15,00€ HT par bouteille

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

Conditions de livraison :

Les livraisons sont possibles à partir de 5 plateaux.

Les frais de livraison sont inclus dans la limite de 25 km A/R.

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

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 :

Pour les plateaux, autres que celui du marché, la limite de commande est : la veille avant 12h00

Nous vous demandons également de confirmer les quantités définitives :

la veille avant 10h00

Descriptif des plateaux :

Les plateaux-repas ne sont pas isothermes.

Les plateaux standards :

Support et couvercle en kraft, assiettes en peuplier français,
Kit couverts, gobelet en carton

Les plateaux prestiges :

Support noir et couvercle en carton vert anis,
Assiettes en PET noir, Kit couverts INOX, gobelet carton.

Le petit pain individuel est inclus.

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 place, ni de récupération des déchets.

Nous ne fournissons pas de boissons chaudes, ni de nappage, ni de matériel dur.

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