



CATALOGUE PLATEAUX-REPAS  
PRINTEMPS / ETE 2026

TRAITEUR  
*wi's*

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

## LE STANDARD BASE POISSON

20,50€ HT

### Entrée

Fenouil en salade, Pomme du Tarn et Garonne, truite fumée des Pyrénées

### Plat

Roulé de saumon frais, cœur de légumes, Fraîcheur de semoule aux deux citrons et éclats de grenade

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

Sablé Breton, pickles de fruits frais, Bouchon de meringue

Petit pain individuel

## LE STANDARD VEGETARIEN

20,50€ HT

### Entrée

Tartelette d'asperges vertes, Billes de mozzarella, Râpé de courgettes crues à l'huile de noisette

### Plat

Maki simplement végétarien, Nouilles chinoises aux légumes printaniers

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

Pavlova de fraises à notre façon

Petit pain individuel

## LE STANDARD BASE VIANDE

20,50€ HT

### Entrée

Tartare de tomates anciennes, olives Picholines, dès de roquefort

### Plat

Poulet du Gers en émincé, croûte de Panko, frites de légumes au curry

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

Riz au lait très crémeux, Framboises en éclat

Petit pain individuel

## LE STANDARD REGIONAL

20,50€ HT

### Entrée

Croquant de sucrose, magret séché, Fritons, gésiers et tomates

### Plat

Rouleau de printemps de canard mariné en deux cuissons,

Spaghetti de carotte à l'orange

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

Tatin déstructurée de Pommes, Pruneaux à l'Armagnac

Petit pain individuel

# PLATEAUX PRESTIGES THEMA BOX

## LE PRESTIGE BASE POISSON

23,50€ HT

### Entrée

Tarte fine d'une compotée d'oignon rouge  
Gambas laquées au soja, coriandre frit

### Plat

Cabillaud croûte de citron et orange,  
Udon de légumes croquants,  
Cacahuètes et sésame

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

Entremet et son croustillant chocolat noir,  
Trait d'une crème cacaotée

Petit pain individuel

## LE PRESTIGE VEGETARIEN

23,50€ HT

### Entrée

Tomate fraîche en surprise de quinoa,  
courgette et champignon, Parmiggiano

### Plat

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

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

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

Petit pain individuel

## LE PRESTIGE BASE VIANDE

23,50€ HT

### Entrée

Piperade Biarrote, vinaigre de Xérès,  
Œuf de poule poché en croute de pain

### Plat

Émietté d'agneau en cuisson lente,  
croustille de pomme de terre,  
Févettes de soja

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

Tartelette sablée, crème pâtissière Matcha,  
Escapade de fruits rouges

Petit pain individuel

## LE PRESTIGE REGIONAL

23,50€ HT

### Entrée

Finger de foie gras au naturel,  
Sel et poivre du moulin,  
Brioche légèrement toastée

### Plat

Émincé de canette rôtie en appétit d'herbes  
fraîches,  
Écrasé de pomme de terre et carotte

### Fromage

Fromage de nos vallées

### Dessert

Fraisier en éclair, délice au bout des doigts

Petit pain individuel

# 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](mailto:contact@wistraiteur.com)

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

N° SIRET 512 283 904 00021

N° TVA intracommunautaire : FR20512283904