

OFFRE TRAITEUR TAMPER!

PRINTEMPS

QUI SOMMES-NOUS ?



TAMPER ESPRESSO BAR

Marie Sophie

Marie c'est la cheffe touche à tout.

Elle est co-gérante et gourmande à ses heures perdues !

Aux fourneaux comme au bureau elle met un point d'honneur à réussir ce qu'elle entreprend !

Son penchant pour les bonnes choses promet des recettes de dingues et de qualités.

Son secret : zéro limite à la créativité.



Germain

L'homme aux multiples casquettes.

Germain est co-gérant, barista en chef, mordu de café et dingue de vinyles.

Sans lui, les points de vente ne seraient pas approvisionnés.

Il veille aussi au petits travaux/entretien quotidien.

Il distribue les bonnes blagues, les bons petits plats et le bon café!

QUI NOUS FAIT CONFIANCE ?



HELLO LILLE
Diverses prestations



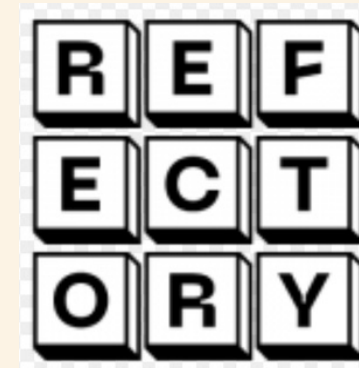
Grand Scene
Pâtisseries



Big Fernand
Cookies

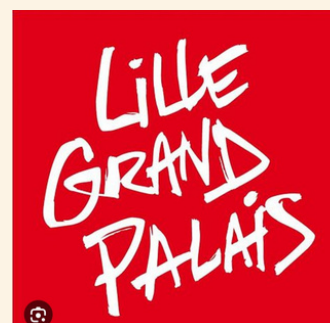


Institut Fontaine
Buffet traiteur



Refectory
Pâtisseries

et bien d'autres prestations pour des particuliers ou des entreprises



NOS FORMULES PETIT DEJ

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos cafés sont issus d'un torréfacteur local- cloud forrest- qui ne travaille que des cafés de spécialités. Nos thés sont majoritairement issus de l'agriculture biologique, nos produits sont faits maisons et livrés dans de la vaisselle **non jetable**.

La petite faim: 3,75€ HT/personne

. Café ou thé

. Jus d'orange ou de pommes (+1,50€)

. Mini viennoiseries x2

Livraison dans tout la métropole Lilloise- Min 6p



Le Vrai p'ti dej : 10,40€ HT/personne

. Café ou thé

. Jus d'orange ou jus de pommes

. Mini viennoiseries x2

. Fromage blanc, granola et fruits frais

. Avocado burger: avocat, fêta, saumon fumé, roquette

Livraison dans tout la métropole Lilloise- Min 6p

7,60€ HT si fromage blanc OU avocado burger

NOS GOURMANDISES

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos produits sont faits maisons, de saison, frais et livrés dans de la vaisselle **non jetable**.

DU MATIN:

. **Cinamon bun: 1,90€ HT/ pièce**

. **Mini viennoiseries**

pain chocolat, croissant, pain aux raisins : 0,63€ / pièce

. **Banana bread: 1,90€ HT/ part- Minimum 10 parts**

Livraison dans tout la métropole Lilloise



A TOUTE HEURE:

. **Mini cake: 1,80€ HT/ pièce- 115gr**

Parfums aux choix: carrot cake, marbré choco/vanille (vegan) ou citron et pavot

. **Maxi cake: 6€ HT/ pièce - 350gr**

Parfums aux choix: carrot cake, marbré choco/vanille (vegan) ou citron et pavot

Livraison dans tout la métropole Lilloise



NOS PLATEAUX REPAS

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos **bentos** sont livrés dans des boîtes lavables, **non jetables**. Vous pouvez déguster des repas **choix ou froid** en fonction de vos envies. Notre menu change chaque mois, pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

Bentos du mois

Exemple:

Entrée: Quiche végétarienne et ses crudités

Plat: Légumes de printemps sauce satay et coco, riz et légumes

Dessert: Tartelette façon crumble

Tout nos menus sont disponibles en version végétarienne

12€50 HT / personne

Minimum 6 personnes

Livraison dans toute la métropole Lilloise



NOS FORMULES MIDIS

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos **formule midi** sont livrés dans des bacs gastros en chafing dish pour les plats chauds et dans de la vaisselle **non jetables** pour les repas froids. Notre menu change chaque mois, pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

Formule du mois Entrée + plat + dessert

Exemple:



14€50 HT / personne

Minimum 6 personnes

Livraison dans tout la métropole Lilloise



Entrée au choix:

- . Quiche végétale ou viande + salade
- . Taboulé de printemps
- . Samossas de légumes et fromage

Plat au choix:

- . Dahl Makhani: lentilles, haricots rouges, herbes, crème et épices
- . Boulettes de poulet au citron, purée de carottes et patate douce
- . Frittata- omelette épaisse: deux versions
 - Maroille/oignons
 - Poireaux/comté
- . Shakshuka: chou kale, patate douce, oignons, pois chiche, citron, carottes, coriandre, persil, servi avec du quinoa. -vegan

Dessert au choix :

- . Cheesecake vanille base cookies
- . Financier aux pommes caramélisées
- . Tarte tatin
- . Tarte ganache chocolat

NOS PLATEAUX SALÉS

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos pièces sont dressées dans de la vaisselle lavable, **non jetable**. Nous nous occupons de tout: livraison, dressage et lavage des **plats**. Notre menu change chaque saison pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

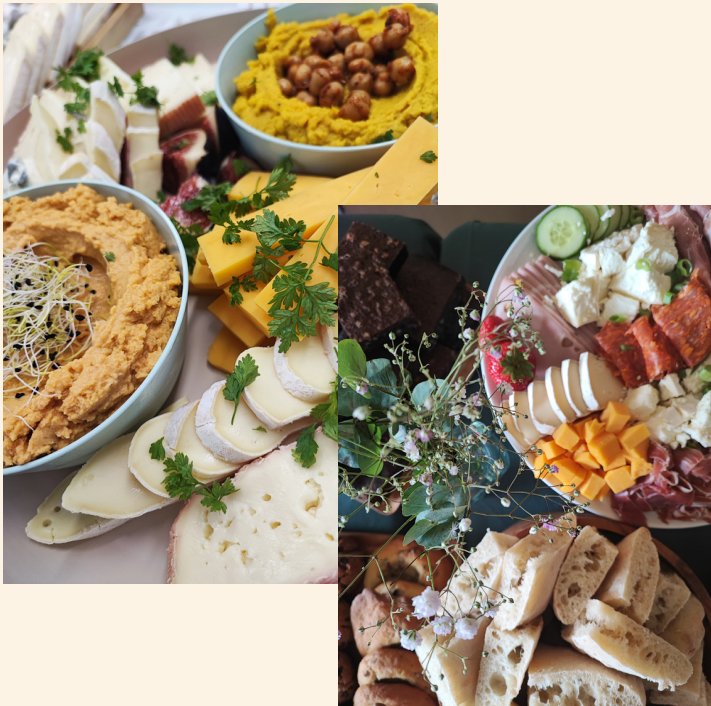
NAVETTES SALEES

17€ HT pour 12 Pièces

32€ HT pour 24 pièces

Livraison dans toute la métropole Lilloise

*Possibilité de pièces pour les personnes végétariennes **



PLANCHES

Fromage, charcuterie, mixte ou végétarienne (fromages et dips):

20€ HT pour 6 personnes

40€ HT pour 12 personnes

65€ HT pour 20 personnes

97€ HT pour 30 personnes

128€ HT pour 40 personnes

Livraison dans toute la métropole Lilloise

NOS PLATEAUX SALÉS

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos pièces sont dressées dans de la vaisselle lavable, **non jetable**. Nous nous occupons de tout: livraison, dressage et lavage des **plats**. Notre menu change chaque saison pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

SAMOSSA DE LEGUMES ou POULET

18€ HT pour 12 Pièces

35€ HT pour 24 pièces

MINI FLAMICHES MAROILLES

12€ HT pour 12 pièces

22€ HT pour 24 pièces

Livraison dans tout la métropole Lilloise



Mini BURGER:

Façon avocado: avocat, fêta, saumon fumé, roquette

ou

Façon césar: poulet, oeufs, laitue, bacon, mayonnaise

24€ HT pour 12 personnes

36€ HT pour 20 personnes

52,50 € HT pour 30 personnes

68€ HT pour 40 personnes

Livraison dans tout la métropole Lilloise

NOS FORMULES TOUT COMPRIS

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos pièces sont dressées dans de la vaisselle lavable, **non jetable**. Nous nous occupons de tout: livraison, dressage et lavage des **plats**. Notre menu change chaque saison pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

Box végétarienne: 10€ HT/p

- . Navette tomates confites, crème de chèvre au citron, herbe
 - . Tartine fourme, radis, noisettes
 - . Mini flamiches maroilles
 - . Planches mixtes végé: Crudités, dips, fromages
 - . Mini burger façon avocado toast
- Livraison dans tout la métropole Lilloise*



Box mixte: 10,50€ HT/P

- . Navette façon mimosa- avec saumon-
 - . Planches mixte: fromage et charcuterie
 - . Mini flamiches maroilles
 - . Tartine brie, pommes rôties, filet mignon fumé
 - . Mini burger: avocado, poulet ou boeuf
- Livraison dans tout la métropole Lilloise*

NOS BUFFETS

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos pièces sont dressées dans de la vaisselle lavable, **non jetable**. Nous nous occupons de tout: livraison, dressage et lavage des plats. Notre menu change chaque saison pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

Grazing table n°1

1 portion par personne

- . Dips de saison, crudités et herbes fraîches
- . Navette façon mimosa: Saumon fumé, aneth et ciboulette, oeuf, mayonnaise *
- . Planche fromage et charcuterie, fruits secs, pickles, pain et beurre *
- . Salade de blé, légumes de saison rôtis, fêta, agrumes et herbes fraîches
 - . Cookie salé au parmesan, ail et zaatar
- . Samossa de légumes, sauce cacahuètes et soja
 - . Tartine brie, pommes rôties, noisettes
 - . Mini carrot cake
 - . Mini Brownies chocolat



18€ HT / personne

Minimum 6 personnes

Livraison dans toute la métropole Lilloise

*Possibilité de modification pour les personnes végétariennes **

NOS BUFFETS

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos pièces sont dressées dans de la vaisselle lavable, **non jetable**. Nous nous occupons de tout: livraison, dressage et lavage des plats. Notre menu change chaque saison pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

Grazing table n°2

1 portion par personne

- . Dips de saison, crudités et herbes fraîches
- . Navette façon mimosa: Saumon fumé, aneth et ciboulette, oeuf, mayonnaise *
- . Planche fromage et charcuterie, fruits secs, pickles, pain et beurre *
- . Taboulé de chou-fleur, petits pois, asperges, œufs, vinaigrette sésame et agrumes, chèvre
 - . Roulé jambon et mozzarella *
- . Samossa de légumes, sauce cacahuètes et soja
- . Tartine brillat savarin, panais rôtis sauge et miel
 - . Mini financier aux fruits
 - . Mini tartelette chocolat-caramel



20€ HT / personne

Minimum 6 personnes

Livraison dans toute la métropole Lilloise

*Possibilité de modification pour les personnes végétariennes **

Nos plateaux sucrés

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos produits sont faits maisons, de saison, frais et livrés dans de la vaisselle **non jetable**.

L'incontournable: 3€ HT/personne

- . Mini carrot cake
- . Mini brownies

Livraison dans toute la métropole Lilloise- Min 6p



Le mini gourmand: 4,50€HT/personne

- . Mini carrot cake
- . Mini brownies
- . Mini financier aux fruits

Livraison dans toute la métropole Lilloise- Min 6p



Le gourmand: 6,50€HT/personne

- . Mini carrot cake
- . Mini brownies
- . Mini financier aux fruits
- . Madeleine au miel

Livraison dans toute la métropole Lilloise- Min 6p



Nos plateaux sucrés

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos produits sont faits maisons, de saison, frais et livrés dans de la vaisselle **non jetable**.

Plateaux de cookies: 1,50€ HT/pièces

. Cookies pépites de chocolat

. Cookies tout chocolat

. Cookies beurre de cacahuètes -vegan

Livraison dans tout la métropole Lilloise



Plateaux de muffins: 1,80€HT/pièces

. Muffins citron, insert citron

. Muffins tout chocolat

Livraison dans tout la métropole Lilloise

NOS FORMULES GOUTER

Pour nous, l'**écologie** et l'**environnement** sont des préoccupations quotidiennes, voilà pourquoi nos cafés sont issus d'un torréfacteur local- cloud forrest- qui ne travaille que des cafés de spécialités. Nos thés sont majoritairement issus de l'agriculture biologique, nos produits sont faits maisons et livrés dans de la vaisselle **non jetable**.

La petite pause: 5,75€ HT/personne

. Café ou thé

. Jus d'orange ou de pommes

. Part de cake ou de gâteau de saison

Livraison dans tout la métropole Lilloise- Min 6p



La Vrai pause gouter: 8€ HT/personne

. Café ou thé

. Jus d'orange ou jus de pommes

. Mignardises x3

Livraison dans tout la métropole Lilloise- Min 6p

Toutes nos pièces salées disponible

A TARTINER

- Crème de fèves au cumin
- Houmous de saison
- Rillettes aux 2 saumons
- Rillettes cabillaud, oignons nouveaux et citron
- Crème de noix de cajou et gingembre
- Crème de fenouil, cacahuètes grillées et soja
- Guacamole

A PARTAGER

- Cake salé : végétarien ou carné
- Quiche salée : végétarienne ou carnée
- Planche fromages
- Planche charcuteries
- Planche mixtes
- Tartare de saumon à la Thai
- Tartare au deux saumons (frais et fumé)
- Saumon Gravlax

A PICORER

- Sacristain ail et zaatar
- Boulettes de chèvre divers topping
- Cookie salé (saveurs à définir)
- Roulé jambon, mozzarella
- Scones à l'aneth, beurre aromatisé
- Samossa de légumes
- Blinis au sarrasin, saumon fumé, cream cheese et aneth: 1,80€
- Navette végétarienne, carné ou poisson
- Navette façon mimosa (mayo, oeuf, saumon, herbes)

TARTINES ET BRUSCHETTAS

- Gorgonzola, radis et noisettes
- Avocat, œuf de caille et paprika fumé
- Chutney de figues, magret de canard fumé et pommes
- Brillat Savarin, potiron rôti à la sauge et au miel
- Pain d'épices, chutney de figues et chèvre Saint-Maure
- Brie de Meaux, pommes rôties et noix
- Avocado Toast: crème avocat, fêta, saumon fumé, pickles
- Focaccia, crème de courges, pois chiches, herbes et miel

N'hésitez pas à nous faire des demandes précises, nous réalisons tout types de devis sur demande et rapidement

Toutes nos pièces sucrées disponible

DESSERTS à la part

- *Tartelette fruits de saison et frangipane*
Min 6p
- *Tartelette au citron et meringue sèche*
Min 6p
- *Tartelette chocolat et caramel: Min 6p*

- *Financier aux fruits de saison: Min 8p*
- *Amandier (sans gluten) : Min 6p*
- *Brownies: Min 6p*
- *Browkies: Min 8P*
- *Carrot Cake: Min 12p*
- *Cake citron pavot: Min 6p*

- *Cookie pépites de chocolat*
- *Cookie vegan au beurre de cacahuètes*
- *Cookbrow (pâte à brownie façonnée en cookie)*
- *Madeleine: Min 6p*

DESSERTS mignardise

- *Mini tartelette fruits de saison et frangipane* Min 12p
- *Tartelette au citron et meringue sèche*
Min 12p
- *Tartelette chocolat et caramel: Min 12p*

- *Brownies: Min 10p*
- *Carrot Cake: Min 10p*
- *Financier aux pommes caramélisées:*
Min 10p



NOTRE FONCTIONNEMENT

NOTRE CUISINE

Notre cuisine est créative, colorée et simple avec un petit twist en plus. Nous travaillons avec des produits frais, de préférence locaux et surtout de saison. Aussi, notre carte évolue tout en tenant compte de vos goûts et vos envies.

CE DOCUMENT

Ce document se veut le plus détaillé possible. Vous y trouverez

- Notre carte de saison pour composer votre menu ;*
- Les tarifs pour nos différentes formules ;*
- Le détails des frais de livraison ;*
- Les options que nous pouvons vous proposer.*

N'hésitez pas à nous poser des questions au besoin.

VOS INTERLOCUTEURS

Marie-Sophie sera votre interlocutrice privilégiée et Germain, quant à lui, s'occupe de la partie logisitique : livraison, vaisselle, branchement au besoins, etc ...

N'hésitez pas à nous poser vos questions sur l'organisation nous serons ravis de vous accompagner et de vous conseiller.

PAIN

Le pain que nous utilisons est frais, nous allons le chercher le jour-même chez Christophe Pitman, notre boulanger situé à Lambersart. Sa spécialité : une cuisson au feu de bois.

NOS RECOMMANDATIONS DE QUANTITE

La taille de notre offre dépend de vos envies.

- Si c'est un cocktail court précédant un repas généreux, comptez 6 pièces par personne ;*
 - Si c'est un cocktail faisant office d'entrée, comptez 8 à 10 pièces par personne ;*
 - Si c'est un cocktail dinatoire, comptez 15 pièces par personne ;*
- Ceci reste une recommandation de notre part. Il vous est possible de commander plus ou moins de pièces par personne.*

Viandes, poisson, végétarien à vous de choisir ce qui vous plait ! Et si vous avez du mal à vous décider, laissez nous vous surprendre !

MENUS SPECIFIQUES, ALLERGIES, REGIME SPECIFIQUE, INTOLERANCE ...

Si vous nous communiquez dès le début de notre échange, la liste des personnes ayant des intolérances ou allergies, nous pouvons prévoir des pièces spécifiques. Attention pour les personnes végétariennes, nous avons besoin de savoir s'il s'agit de végétarien stric ou piscivore (qui mange du poisson). Pour les végans, nous proposons également des pièces. Sur nos cartes, les symboles végan, végétarien, carné et poisson sont présents pour vous guider.

MATERIEL DE SERVICE

Le temps d'un week-end, notre stock de matériel est mis au service de votre événement.

Nous prévoyons aussi tous les plats de service. Un mail avec le stock prêté vous sera envoyé. Il faut prévoir un chèque de caution non encaissé pour la vaisselle. Il vous sera restitué à la fin de la prestation s'i n'y a eu aucun accroc.

NOTRE FONCTIONNEMENT

NOS OPTIONS

- Location d'un camion frigorifique : 440€ TTC (pour la demie journée) + un chèque de caution de 2000€ non encaissé + frais kilométriques de déplacement. Il s'agit d'un camion de 6m3.

- Frais de déplacement : Forfait de 25€ pour la Métropole Lilloise. Forfait au kilométrage, en dehors de la mel à définir ensemble.

- Visite du lieu de réception (déplacement avant jour-J) : 30€ TTC (des frais kilométriques peuvent s'ajouter en fonction de la distance).

- Retrait possible directement au laboratoire situé au 79 rue du Général de Gaulle, 59110 La Madeleine. Il faudra apporter un chèque de caution pour les contenants et les caisses de transports. Le montant vous sera communiqué en amont par mail. Il est non encaissé et restituer au retour des caisses.

CONDITIONS DE VALIDITE DU DEVIS

Tout devis est établi à titre gratuit, il est valable 10 jours.

Pour valider le devis, celui-ci doit être confirmé par écrit, avec un bon pour accord .

Pour + de 15 personnes : 1 semaine avant l'événement.

Pour - de 15 personnes : 72h avant l'événement.

Le nombre de convives exact devra être communiqué par e-mail dans les délais indiqués précédemment. Le retour par mail et la signature du devis équivaut à la validation de votre demande.

REGLEMENT

Le règlement s'effectue en totalité avant la prestation. Le règlement doit être fait par virement bancaire ou espèces au moment de la livraison.

Si le règlement se fait par virement bancaire. Merci de commencer par indiquer votre numéro de facture dans l'intitulé du virement.

Pour les prestations de mariages, qui sont organisés plusieurs mois à l'avance, un acompte de 40% est demandé à la validation du devis et le solde deux semaines minimum avant la prestation.

ANNULATION

En cas d'annulation de la totalité de la prestation ou d'une réduction conséquence du nombre de convives, de la part du client, une partie de la somme du devis pourra être retenue par la société.

Entre la validation du devis et 12 jours avant la prestation : 30% du montant total du devis est dû.

De 11 jours à 5 jours avant la prestation : 50% du montant total du devis est dû.

4 jours avant la prestation : 70% du montant total du devis est dû.

Dans les 48h avant la prestation : 100% du montant du devis TTC.

TVA

Les prix s'entendant en TTC, la TVA appliquée est de 10%, sauf pour les alcools, pour lesquels la TVA s'élève à 20%.



TAMPER!

Contactez nous

tamperlille@gmail.com

 *@tamperlille*
@tamperkitchen