



LE RÉGAL DES PAPIILLES

Traiteur événementiel Rochelais



LE RÉGAL DES PAPILLES
TRAITEUR





SOMMAIRE

- 05 - Notre Histoire
- 06 - Nos formules Brunch
- 08 - Nos formules cocktails
- 10 - Nos boissons
- 12 - Nos formules buffet froid / chaud
- 13 - Nos formules braséro / barbecue
- 15 - Nos formules portage
- 16 - Nos prestations de mariage



Carte à la saison



Produits locaux

Notre histoire

Le Régal des Papilles est un traiteur à la Rochelle & Charente-Maritime né en septembre 2020 avec l'intention d'illuminer les envies gourmandes et de réveiller les papilles

2020
création



Gregory travaille avec des produits frais et locaux, tout en respectant la saisonnalité.

Une manière d'honorer les produits du terroir rochelais. A l'écoute de vos projets, ce chef passionné saura vous confectionner des mets à votre image.

Rigueur, Audace et Précision sont autant de valeurs qu'il applique aussi bien dans son métier que dans sa vie personnelle.

Lui et son équipe dynamique sauront vous apporter le service traiteur qui vous convient.





Nos formules Brunch

MINIMUM 10 PERSONNES

FORMULE 1 - 20 €



CONDIMENT

Beurre doux et salé, Confiture, Miel local

CHARCUTERIE & VIANDE FROIDE

Jambon blanc - Rosette - Jambon de Bayonne
Roti de bœuf - Roti de porc

SALADE & ACCOMPAGNEMENT

Tortillas - caviar d'aubergine
Tomate basilic - Carottes râpées
Salade de lentilles - Salade méditerranéenne

FROMAGE

TARTE DE SAISON



MINIMUM 10 PERSONNES

FORMULE 2 - 28 €

BOISSON CHAUDE & FROIDE

Café - Thé - Chocolat chaud
Jus de fruits - Eau plate & eau pétillante

VIENNOISERIE & PAIN

Croissant - Chocolatine
Assortiment de pains

CONDIMENT

Beurre doux & salé - Confitures - Miel

CHARCUTERIE & VIANDE

Jambon blanc - Rosette - Jambon de Bayonne
Rôti de bœuf - Rôti de porc

SALADE & ACCOMPAGNEMENT

Carottes râpées - Tomates basilic - Salade de lentilles
Salade méditerranéenne - Salade de penne au pesto -
Salade verte

FROMAGE

TARTE DE SAISON



FORMULE 3 - 28 €

MINIMUM 10 PERSONNES

BOISSON CHAUDE & FROIDE

Café - Thé - Chocolat chaud
Jus de fruits - Citronnade maison
Eau plate & eau pétillante

VIENNOISERIE & PAIN

Croissants - Chocolatines - Brioche - Crêpes
Assortiment de pains

CONDIMENT

Beurre doux & salé - Confitures variées -
Miel

CHARCUTERIE & VIANDE

Plateau de jambon des salaisons des vallons d'aunis
variées
Pâté de campagne maison

FROMAGE

FRUIT & DESSERT

Plateau de fruits frais et de saison,
Corbeille de fruits



Proposition en formule

- Retrait
- Livraison
- Avec service



La livraison n'est pas incluse



Livraison en supplément



Nos formules

Cocktail

MINIMUM 10 PERSONNES

COCKTAIL 9 PIÈCES - 15 €



PLATEAU TOAST FROID - 3/ PERSONNE

PLATEAU TOAST CHAUD - 3/ PERSONNE

PLATEAU MIGNARDISE SUCRÉE - 3/ PERSONNE

COCKTAIL 14 PIÈCES - 22 €

PLATEAU TOAST FROID - 4 / PERSONNE

VERINNE FROID - 2/PERSONNE

PLATEAU TOAST CHAUD - 4 / PERSONNE

PLATEAU MIGNARDISE SUCRÉE - 4 / PERSONNE





La livraison n'est pas incluse



Livraison en supplément



COCKTAIL 16 PIÈCES - 35 €

BOISSON

Cocktail alcoolisé 3 verres / personne

PLATEAU TOAST FROID - 4/ PERSONNE

PLATEAU TOAST CHAUD - 4/ PERSONNE

VERRINES FROID - 2/ PERSONNE

CASOLETTE PLAT - 2/ PERSONNE

DESSERT - 4/ PERSONNE



Proposition en formule

- Retrait
- Livraison
- Avec service



Il est possible d'inclure les eaux diverses, le vin, les soft sur toutes les formules en supplément.



Livraison en supplément





Nos formules

Buffet Froid / Chaud

FORMULE 1 : Buffet Froid

2 crudités, 2 salades composées, 2 charcuteries, 2 viandes froide, chips, 2 fromages, salade verte - Dessert - Pain, condiment, sauce.

FORMULE 2 : Buffet Froid

3 crudités, 3 salades composées, 3 charcuteries, 3 viandes froide, chips, 3 fromages, salade verte, dessert - Pain, condiment, sauce.

FORMULE 3 : Buffet Chaud

3 crudités, 3 salades composées, 3 charcuteries, 1 plat complet (*viande, légume, féculent*) - 3 fromages, salade verte, dessert - Pain, condiment, sauce.



i



Chaffing-dish en location
Selon les disponibilités

i

Il est possible d'inclure les eaux diverses, le vin et le service en supplément.



Livraison en supplément



Nos formules

Brasero / Barbecue

FORMULE 1 : 2 salades composées - 2 viandes - grenaille à l'ail - 2 fromages - salade verte - dessert
Conviviale

FORMULE 2 : 3 brochettes - 3 salades composées - 3 viandes - grenaille à l'ail - 3 fromages - salade verte - dessert - Pain
Tradition

FORMULE 3 : 4 brochettes - 3 salades composées - 3 viandes - grenaille à l'ail - 3 fromages - salade verte - dessert - Pain
Gourmand



Braséro en location
Selon les disponibilités

Nos formules *Portage*

Nous vous proposons des repas en formule Entrée - Plat



Vous avez le choix entre commander des repas à l'unité ou un forfait de plusieurs repas par semaine



Carte à la saison



Produits locaux



**Allez voir notre site web, pour voir
notre carte du moment.**

 **Livraison le lundi, mercredi, vendredi**

Nos Prestations *Mariage*

Contactez nous pour les prestations de mariage

