



*Plateaux Repas
Plateaux Gourmands
à Partager*

Le Marché du Jour dans votre plateau

Composés à partir de nos fabrications du jour, vos plateaux sont préparés au moment par nos cuisiniers et pâtisseries.

Eco-responsable

Une partie des plateaux que nous vous proposons est 100% biodégradable et compostable (pulpe de canne, bois, PLA)



Faites un geste pour l'environnement !

Remplacez les couverts plastique par des couverts en inox réutilisables.

Achetez votre kit couverts inox et bénéficiez du tarif plateau sans couverts pour les commandes suivantes.

LUNCH BOX

12.30€

1 sandwich pain brioché au choix

Thon crudités
Végétarien Pesto
Thaï crevettes curry noir
Jambon cru tomate et parmesan

1 Dessert

Tarte au citron meringuée
Eclair vanille ou chocolat

1 Bouteille d'eau 50 cl



SNACK

16.50€ avec couverts

15.00€ sans couverts

Pour un déjeuner léger et rapide, optez pour le plateau snack : une salade, une viande ou un poisson froid, fromage, dessert du jour, pain.



Exemple de menu :

Salade de carottes
Suprême de volaille et sa sauce maison
Comté Fort Saint Antoine
Figue
1/3 BAGUETTE

Plateau carré entièrement transparent et <<design>>. Composé d'une salade fantaisie, une entrée, une viande ou poisson froid, fromage en deux sortes, dessert du jour et pain.

QUADRA

avec couverts 23.50€ T.T.C.

sans couverts 22.00€ T.T.C.



Exemple de menu :

Salade Karachi
Terrine 3 poissons
Magret de canard
Comté et Morbier
Savarin aux fruits
Pain

Plateau entièrement bio-dégradable.
Composé d'une entrée, un plat, fromage
en deux sortes, dessert du jour et pain.

VEGGIES

avec couverts 19.50€ T.T.C.

sans couverts 18.50€ T.T.C.

Exemple de menu :

Salade de tomate, mozzarella, roquette et pesto
Tourte aux légumes
Morbier et raisins
Tarte aux fruits frais de saison
Pain orge et blé



Plateau entièrement bio-dégradable.
Composé d'une entrée, un plat, fromage
en deux sortes, dessert du jour et pain.

SANS GLUTEN

avec couverts 24.50€ T.T.C.

sans couverts 23.50€ T.T.C.

Exemple de menu :

Salade de roquette, saumon fumé et
tomate confite
Brochette de poulet marinée façon thai
Légumes satay sauce sésame
1 fromage et abricots secs
Macaron aux framboises fourré d'une
crème légère à l'anis
Pain sans gluten



ECO- EQUILIBRE

avec couverts 25.00€

sans couverts 24.00€

Parce qu'il n'est pas toujours facile de manger équilibré le midi au bureau nous vous proposons un plateau conçu spécialement allégé en sucres et en matières grasses incluant les nutriments essentiels : céréales, légumes et fruits, produits laitiers, viande ou poisson.

Le menu est présenté dans un plateau en bois 100% Biodegradable et compostable - Conforme à la Norme EN13432 OK COMPOST, issu d'une source naturelle renouvelable. Le couvercle est en R-PET recyclé composé d'une part importante de produits recyclés (bouteilles P.E.T.). Il est fourni avec des couverts en P.L.A un matériau biodégradable par compostage

Après usage, il se décompose rapidement en eau et en dioxyde de carbone en libérant nettement moins de CO2 que ses équivalents en polymère. Il doit être trié avec les déchets organiques. La serviette est fabriquée à 100% à partir de papier recyclé.



Exemple de menu :

1 Entrée

Salade avocat crevettes et pamplemousse mariné à l'huile d'olive ou jus de citron

Ou

Salade de roquette, saumon fumé et tomate confite

1 Plat

Brochette de poulet marinée façon thaï

Taboulé

Ou

Pavé de saumon cuit basse température confit à l'huile d'olive vierge

Salade de quinoa crevettes et cranberries

1 Fromage

Chèvre frais et abricots secs, amandes ou raisins

1 Dessert

Gâteau allégé au fromage blanc 0%

Ou Tarte aux fruits frais de saison

Ou Brochette de fruits frais

Pain orge et blé



Plateau haut de gamme, présenté en coffret.
Composé d'une entrée, un plat, fromage
en deux sortes, dessert du jour et pain.

GOURMET

31.00€

Exemple de Menu

Dodine de saumon fumé et
son oeuf poché

Salade de quinoa, crevettes et
cranberries

Noix de veau en croûte marinée à
l'Aligoté

Comté et Morbier au lait cru
Noix et raisin frais

Délicieuse Caramel Chocolat et
cacaohouètes

Pain orge et blé

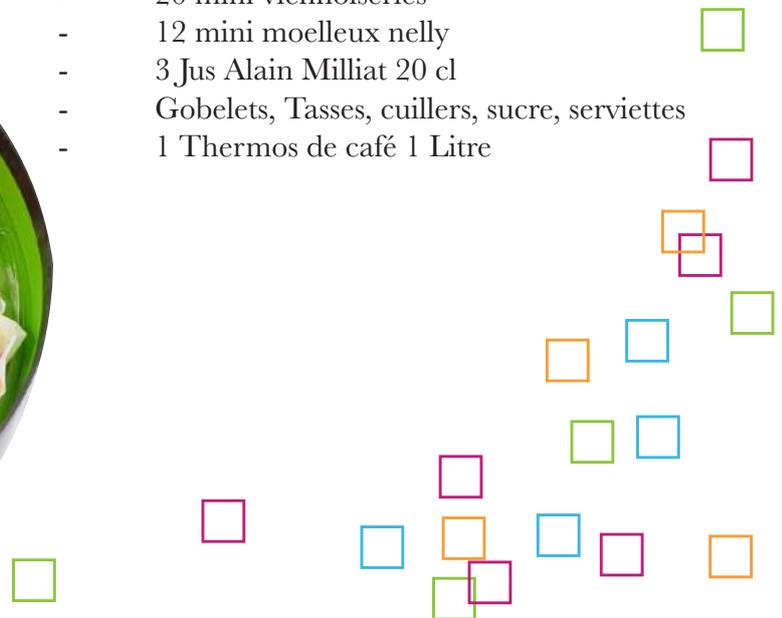
LE PETIT DEJEUNER

BOITE "PETIT-DEJEUNER"

80.00€

Pour 8 à 10 personnes :

- 20 mini viennoiseries
- 12 mini moelleux nelly
- 3 Jus Alain Milliat 20 cl
- Gobelets, Tasses, cuillers, sucre, serviettes
- 1 Thermos de café 1 Litre



PLATEAUX GOURMANDS A PARTAGER

COCKTAIL "GOURMAND POUR 4"

(20 pièces) 39.00€

- 4 tranches pâté en croûte médaillon de foie gras
- 4 rouleaux de boeuf petites legumes façon nem sauce soja et sésame
- 4 verrines du jour
- 4 burgers de homard
- 4 éclairs salés au parmesan façon pan bagnat



COCKTAIL "GOURMAND POUR 6"

(30 pièces) 39.00€

- 6 brochettes de poulet au curry
- 6 verrines de salades assorties
- 6 buns au thon
- 6 pince-moi viande de grison aubergine tomate confite et fromage frais
- 6 Mini knackbrot saumon fumé et cream cheese



COCKTAIL " VEGGIES " 100 % vegetarian

(30 pièces) 38.30€

- 6 verrines Tzatziki
- 6 mini buns pesto et chèvre
- 6 flutes de caviar d'aubergine comté
- 6 salades assorties sans viande ni poisson
- 6 sablés au paprika et tomate confite



PLATEAU DE FROMAGE

52.50 €

5 sortes de Fromages de notre fromager-affineur " Le Trou de Souris ".

Environ 750 gr.

Pour 8-10 personnes



PLATEAU " SALAISONS "

22.50 € Environ 750 gr Pour 6 à 8 personnes

Saucisse de Morteau, Rosette, Brési, Terrine de foie de volaille et Jambon



PLATEAUX GOURMANDS A PARTAGER



PLATEAU FOURS MOELLEUX

(barquette de 12) 9.80€

- 4 brownies
- 4 nellys
- 4 bouchons clafoutis cerise

BOITE “ PAUSE FRUITEE ” pour 5 à 6 personnes

- fruits frais de saison (en 3 sortes)
- pâtes de fruits ou fruits secs
- noisettes gourmandes



PETITS FOURS SECS ASSORTIS

Barquette 250 gr : 17.00 €

Barquette 350 gr : 24.00 €

Barquette 500 gr : 33.50 €



FOURS FRAIS ASSORTIS

(48 pièces) 51.00 €

LES BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Vittel	1 L	2.80 €
	50 cl	1.90 €
San Pellegrino	1 L	2.80 €
	50 cl	1.90 €
Pur Jus d'orange	1 L	4.70 €
Jus de pommes fruité		
Comtois artisanal	1 L	4.70 €
Perrier	33 cl	1.90 €
Coca-cola	33 cl	1.90 €
Nestea	33 cl	1.90 €
Jus et nectar		
Alain Milliat	20 cl	3.50 €
Thés Glacés Bio Meneau		
Thé vert menthe/Citron gingembre/ Citron Thym/Thé vert Grenadde		
Citronnades/ Orangeades Bio		
Meneau	25 cl	3.20 €

LES ACCESSOIRES

Limonadier Tire-bouchon	5.00 €/pièce
Sac poubelle 130 Litres	0.80 €/pièce
Paquet de 12 verres à pieds	2.50 €/pièce
Sac isotherme et cartouche froid consignés	12.00 €

LES VINS

Les Rouges	75 cl	
Côte du Luberon Private Gallery		9.40 €
Bordeaux Château de la Cour d'Argent		11.00 €
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes		16.50 €
Les Blancs	75cl	
Côte du Luberon Private Gallery		9.40 €
Côte du Jura Tradition chardonnay Savagnin		13.80 €
Mâcon Charnay Prestige des Tournons		13.95 €
Crémant du Jura Faudot		13.80 €
Les Rosés	75 cl	
Bordeaux Clairet de Lyne		11.00 €
Bière Heineken	33cl	2.00 €



MODALITES DE FONCTIONNEMENT

VOS COMMANDES

Commandes du Mardi au Vendredi de 9h à 18h au 03.81.80.20.12 ou ste-baud@baudbesancon.com
Les plateaux peuvent être commandés par téléphone ou par internet du mardi au samedi au plus tard la veille de la livraison avant 17h (jours ouvrés). Toute commande passée pour le jour même pourra faire l'objet d'une livraison tardive (pas avant 12h30) ou être récupérée par vos soins à notre établissement du Parc La Fayette à partir de 12h.

LA LIVRAISON

Les plateaux peuvent être livrés ou retirés dans notre boutique du Parc La Fayette. Nous prévoyons une fourchette de 30 minutes +/-, par rapport à l'heure demandée.
Nous ne pouvons être tenus pour responsable des aléas de la circulation.

Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées de facturation et de livraison ainsi qu'à la conformité du contenu de votre commande. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé à BAUD TRAITEUR dans le cas d'informations erronées, ou incomplètes ou en cas de force majeure indépendante de notre volonté.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.

En cas d'absence du Client lors de la livraison de la commande, celle-ci sera récupérée par le service livraison de BAUD TRAITEUR. Le Client ne pourra prétendre à aucun remboursement.

PARTICIPATION AUX FRAIS DE LIVRAISON

Nous effectuons la livraison dans Besançon et dans toutes les communes du Grand-Besançon, y compris Quingey et Ornans. Les tarifs de livraison sont calculés selon le nombre de km à parcourir depuis notre établissement de Planoise.

ZONE A : 0 à 9 km: 12.50€

ZONE B : 10 à 15 km : 16.00€

ZONE C 15 à 25 KM: 22.50€

ZONE D au-delà de 25 km : 35.00€

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Informations sur les Produits

Nos plateaux sont livrés en camionnette frigorifique et sont destinés à être consommés froids (ne pas réchauffer) et dans les deux heures suivant la livraison en respectant une température entre 1 et 5 degrés. Nous dégageons notre entière responsabilité en cas de rupture de chaîne du froid. Sur demande, nous pouvons effectuer la livraison en sacs isothermes avec cartouches de froid. Les sacs et cartouches sont consignés 12.00 €

Les photos des plateaux présentés sur le site internet ou sur la plaquette ne sont pas contractuelles.

Modification et annulation de commande

Toute commande peut être modifiée ou annulée jusqu'à la veille de la livraison (hors dimanche et lundi). Toute annulation le jour même sera facturée.

Modalités de paiement

La commande est remise au Client avec le bon de livraison.

La commande fera systématiquement l'objet d'une facture remise postérieurement à la livraison.

Les Clients ont la possibilité de régler le montant de leur commande à distance par carte bancaire ou à réception de facture. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la commande

TVA applicables

Nos tarifs s'entendent T.T.C. La TVA appliquée est de 10 % sur l'alimentaire et les boissons sans alcool et de 20 % sur les vins et les frais de livraison.

Centre Ville
4 Grande Rue
25000 Besançon



www.baudbesancon.com

Parc Lafayette
13 rue Alfred de Vigny
25000 Besançon

03 81 81 20 12

photographies non contractuelles

03 81 52 56 56