



## **CARTE 2012**

**Buffets  
Cocktails  
Pots d'entreprise  
Viennoiseries  
Corbeilles de fruits et de légumes**

Dada 1920  
3, rue de Phalsbourg – 75017 Paris  
Tél: 01 55 65 19 20  
Fax: 01 55 65 19 21  
monceau@dada1920.com  
www.dada1920.com

# Petits Déjeuners

*A commander la veille avant midi*

*Nos petits-déjeuners sont accompagnés de gobelets, sucre, agitateurs, dosettes de lait et serviettes*



Buffet petit-déjeuner	4.50€/personne	4.21 HT
<i>10 personnes minimum comprenant: 2 mini-viennoiseries, jus d'orange Tropicana, café, thé</i>		
Plateau de 10 mini-viennoiseries	9.00€	8.41 HT
Plateau de 20 mini-viennoiseries	15.00€	14.02HT
Thermos de café ou de thé (1L)	8.00€	7.48 HT
Buffet petit-déjeuner ulti	6.30€/personne	5.89HT
<i>10 personnes minimum comprenant: 3 mini-viennoiseries, 1 jus d'orange frais ulti, café, thé</i>		
Jus d'orange Tropicana 1L	5.50€	5.14 HT
Jus d'orange frais ulti 25cl	3.00€	2.80 HT

# PLAISIRS SALÉS



**Plateau de 40 canapés au pain Poilâne**

Le « Saumon fumé & foie gras » 40€ 37.38 HT

Le « Classique » 35€ 32.71 HT

*Foie gras, saumon fumé, fromage frais, rosette, comté*



**Plateau de petites brochettes**

*Saumon concombre, comté jambon de pays, tomate cerise mozzarella, comté tomates confites, pomme granny bleu d'Auvergne*

•Plateau de 25 22€ 20.56 HT

•Plateau de 45 40€ 37.38 HT



**Plateau de 30 petits sandwichs pain de mie** 32€ 29.91 HT

*Saumon fumé, œufs mimosa, rôti de bœuf, rillettes de thon à la provençale, jambon blanc comté*



**Plateau de 27 navettes coupées en 2 (54 pièces)** 45€ 42.06 HT

*Tarama, caviar d'aubergine, saumon fumé*

# PLAISIRS SALÉS



## Pain surprise

Le « Classique » 40€ 37.38 HT

*Caviar d'aubergine, rosette, fromage frais, saumon fumé, rillettes de thon à la provençale*

Le « Maritime » 40€ 37.38 HT

*Saumon fumé, miettes de surimi mayonnaise, rillettes de thon à la provençale, tarama, thon*



## Mini pavés de campagne garnis (15 pièces) 12€ 11.22 HT

*Caviar d'aubergine, jambon blanc, chèvre tomate confite, bleu d'Auvergne noix*



## Canapés traiteur (plateau de 48 unités) 40 € 37.38HT

*Chiffonnades de saumon crème ciboulette, tomates cerise crevettes, saucisses sèches, chèvre curry, chiffonnades de jambon cru figue, roqueforts pistache, truites fumées et œufs de truite, tomates marinées sur purée d'artichauts et de tomates*



## Corbeilles de légumes 40€ 37.38 HT

*Pour 20 personnes environ*

# DOUCEURS SUCREES

## Petits macarons

- *Plateau de 24 unités* 20€ 18.69 HT
- *Plateau de 48 unités* 40€ 37.38 HT



## Petits macarons caramel au beurre salé

*Plateau de 24 unités* 24€ 22.43 HT



## Petits éclairs (chocolat et café)

*Plateau de 20 unités* 24€ 22.43 HT



## Petits fours sucrés (plateau de 57 unités) 55€ 51.40 HT

*Rectangles pistache, tartelettes citron macaron, barquettes framboise, éclairs chocolat, éclairs café, carrés caramel, barquettes praliné, moelleux pistache griotte, opéra*



# DOUCEURS SUCREES

## Assortiment de petits macarons, brownies et canelés

- *Plateau de 25 unités* 20€ 18.69 HT
- *Plateau de 50 unités* 40€ 37.38 HT



## Petits brownies

- *Plateau de 28 unités* 16€ 14.95 HT
- *Plateau de 56 unités* 30€ 28.04 HT



## Petits canelés

- *Plateau de 25 unités* 16€ 14.95 HT
- *Plateau de 50 unités* 30€ 28.04 HT



## Corbeille de fruits 50€ 46.73 HT

*Pour 20 personnes environ*



# LE BUFFET

Buffet complet pour 10 personnes minimum 18.00€ / personne 16.82 HT

## Buffet n° 1

- Plateau de charcuterie: jambon blanc, jambon de pays, rosette (50 g par personne)
- Plateau de viandes froides: filet de poulet, rôti de bœuf (100 g par personne)
- Grande salade composée (150 g par personne)
- Plateau de fromages (comté, bleu d'Auvergne, chèvre)
- Dessert (tarte pomme, tarte citron, compote de pomme, fromage blanc fruits rouges)

## Buffet n° 2

- Plateau de saumon fumé (50 g par personne)
- Plateau de viandes froides: filet de poulet, rôti de bœuf (100 g par personne)
- Grande salade composée (150 g par personne)
- Plateau de fromages (comté, bleu d'Auvergne, chèvre)
- Dessert (tarte pomme, tarte citron, compote de pomme, fromage blanc fruits rouges)

*Le tarif inclus la livraison, le pain, l'installation, la vaisselle jetable, les sauces.*



# BOISSONS

Eaux	1.50€	1.40 HT
<i>Evian 50cl, Badoit 33cl</i>		
Jus de fruits frais Ulti 25 cl	3.00€	2.80HT
<i>Orange, fraise framboise, orange fraise banane</i>		
Sodas 33cl	1.90€	1.78HT
<i>Coca cola, Coca cola light, coca cola zéro, orangina, ice tea pêche, sprite</i>		
Minutes Maid 33cl	1.90€	1.78 HT
<i>Orange, pomme, tropical</i>		
Bière Heineken 33 cl	2.50€	2.09 HT
Evian 1.5L	3.00€	2.80 HT
Badoit 1L	3.00€	2.80 HT
Coca cola, Coca cola light 1.5L	4.50€	4.21 HT
Jus d'orange Tropicana 1L	5.50€	5.14 HT

# CAVE



Bordeaux Supérieur 75 cl	13.00€	10.86 HT
Saint Emilion 75 cl	18.00€	15.05 HT
Chablis 75 cl	18.00€	15.05 HT
Champagne Nicolas Feuillate	35.00€	24.25 HT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

*Livraison sans frais dans les 8<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup>, ainsi qu'à Levallois.*

*Livraison sans frais à partir de 100€ TTC de commande sur le reste de paris et la région parisienne.*

*Nos coffrets repas sont livrables le jour même.*

*Possibilité de régler à réception de facture à partir de la deuxième commande et aux conditions suivantes:*

*confirmer la commande par écrit (fax ou mail)*

*signer et tamponner le bon de livraison*

*régler la facture sous 30 jours maximum*

*Tickets restaurants, chèques et carte bancaires acceptés. La réglementation nous interdit de rendre la monnaie sur les titres restaurants.*

*Tous nos prix s'entendent TTC*

*Photos non contractuelles*

*Dada 1920 – RCS PARIS B 404 836 793 – SARL au capital de 45 254 €*