



BELTOISE CLAMENS

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL - PARIS

Buffets - Cocktails - Réceptions
2020/2021



BELTOISE ET CLAMENS S.A.S - 46 rue Charles Nungesser 94290 Villeneuve-le-roi - R.C.S Créteil B 433 913 985 -
No TVA Intracommunautaire FR27 433913985
01.48.92.84.50 - contact@beltoise-clamens.com - www.beltoise-clamens.com



Nos menus

Temps des Tartines

A partir de :
36€ht/Personne

Rendez-Vous Gourmand

A partir de :
41€ ht/Personne

Jour de Fête

A partir de :
50€ht/Personne

Signature, Côte de Bœuf

A partir de :
83€ht/Personne



Nos Valeurs

Scénographie

Tout nos buffets sont décorés selon vos envies, de l'homme de cro-magnon à la guerre des étoiles !

A Volonté

Chez nous, pas de surprise ! Buffets et boissons sont à volonté ! Vous et vos invités ne manquerez de rien !



Animation

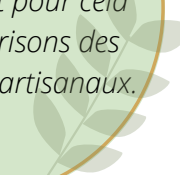
Chacun de nos buffets sont animés par nos équipes (Maîtres d'hôtels et chefs de cuisine).

Sur-Mesure

Nos prestations (Buffets, décoration, mobilier...) sont toutes modifiables, pour une réception à votre image !

Green attitude*

Nous sommes engagé pour la planète, c'est pour cela que nous priorisons des produits **bio** et artisanaux.



La liste de nos produits bio, est non-exhaustive, elle dépend exclusivement de nos fournisseurs

*Notre vaisselle jetable, est éco-responsable.

Nous recherchons régulièrement de nouveaux produits respectueux de l'environnement.

Temps des Tartines

Parfait pour animer un événement rapide et gourmand

1 buffet au choix par tranche de 80 personnes.
Vos invités dégusteront les toasts de leur choix, à réaliser selon leur goût et leur appétit !

Une animation de foie gras cru cuit au gros sel est prévue sur chacun des buffets ci-dessous

CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons à volonté

Personnel compris

Matériel compris

(Verrerie verre, matériel de buffet et d'office)

Décoration et Nappage de buffets

(A personnaliser)

A NOTER

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre. Ce cocktail, est donc sans tables et chaises.

Nécessite 3 heures de montage minimum (à affiner)



LES TARTINES DE LA MER

Rillettes de saumon **bio**
Tartares d'algues douces
Rillettes de maquereaux
Anchois de collioure
Rillettes de crabe
Oeufs de lump

LES TARTINES DU TERROIR

Andouillettes au lard
Terrine de foie de volaille confit
Tapenade de champignon
Tapenade de carottes Carvi **bio**
Rillettes pure porc
Tapenade d'asperges

LES TARTINES DE PROVENCE

Crème d'anchois
Tapenade de courgette **bio**
Tapenade artichauts et tomate **bio**
Olives à la Provençale
Ail des Ours
Tomatade

LES TARTINES DU PERIGORD

Mousseline d'Oie
Magret de canard fumé
Crèmeux de foie gras aux truffes
Tapenade aux noix et cerneaux
Chutney de figue et confit d'oignons **bio**
Rillettes de canard

LES TARTINES MÉDITERRANÉENNES

Poivrons marinés **bio**
Caviar d'aubergine
Roulés de jambon au fromage de Brebis
Roulés d'anchois aux olives
Courgettes marinées **bio**
Guacamole

LES MINIS CRUDITÉS À PIQUER

(Issues de l'agriculture biologique et selon saison)

Minis carottes et endives
Radis roses et noirs
Concombre
Petites tomates cerises
Poivrons
Et leurs sauces d'accompagnement

Et aussi

LES FROMAGES

Sur pics et à la tartine

PETITS FOURS SUCRÉS

3 pièces par personne
En provenance de nos artisans pâtisseries

BOISSONS

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les buffets de vins

Notre meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés

Les rafraîchissements

Coca-cola, Coca-cola Zéro, eaux plates et gazeuses, jus d'oranges et pamplemousses



Rendez-vous Gourmand

CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons à volonté

Personnel compris

Matériel compris

(Verrerie verre,
matériel de buffet et d'office)

Décoration et Nappage de buffets

(A personnaliser)

A NOTER

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre et d'une vaisselle **éco-responsable**.

Ce cocktail est donc, sans tables et chaises, cependant il est possible d'asseoir partiellement vos invités (*en option*).

Nécessite 3 heures de montage minimum (à affiner)



LES SALADES EN FÊTE

Taboulé riche en herbes
Salade de jeunes pousses **bio** aux noix et roquefort
salade coleslaw

LE CHARCUTIER DU MARCHÉ

Le jambon persillé de Bourgogne
La terrine de lapin et sa confiture d'oignons
Les cochonnailles des Terroirs de France
Les rillettes de Monsieur cochon
beurre d'Echiré
condiments

LA ROUE DE BRIE DE MEAUX

(Fromages affinés)
Et son pain de campagne à l'ancienne

LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

Le flan aux pommes
La mousse au chocolat
Les oeufs à la neige
Le riz au lait

BOISSONS

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les buffets de vins

Notre meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés

Les rafraîchissements

*Coca-cola, Coca-cola zéro, eaux plates et gazeuses,
jus d'oranges et pamplemousses*

*Vous êtes très gourmand ?
Laissez-vous tenter,
par notre plat signature,
la côte de bœuf au feu de bois !
[En Option]*



Jour de Fête

CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons à volonté

Personnel compris

Matériel compris

(Verrerie verre,
matériel de buffet et d'office)

Décoration et Nappage de buffets

(A personnaliser)

A NOTER

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre et d'une vaisselle **éco-responsable**.

Ce cocktail est donc, sans tables et chaises, cependant il est possible d'asseoir partiellement vos invités (*en option*).

Nécessite 3 heures de montage minimum (à affiner)



LE TEMPS DES TARTINES

PARTIE APÉRITIF

Vos invités dégusteront les toasts de leur choix.

Tarama, tartare d'algues douces, petites tomates confites, rilette de saumon, tapenades, etc...

De plus un animateur cuisinera sous les yeux de vos invités, des toasts de foie gras cru, cuit au gros sel.

LA MARCHANDE DES 4 SAISONS

Salades fraîches **bio** confectionnées à la demande, selon le goût de chacun.

Les salades vertes **bio**

Notre meilleure sélection selon arrivages

Les gésiers de volaille confits **bio**

Cuisinés devant vos invités

La cueillette du potager

(**Bio et selon saison**)

Concombres, radis, poivrons, tomates cerises, aneth, ciboulette, persil, basilic

Les assaisonnements **bio**

Vinaigres de framboises, de figues, de truffes. Huile d'olives, de noix, de sésame, etc...

LE CHARCUTIER SALARDAIS

Le cuissot de porc à l'os (servi froid)
Le mille-feuille de pintade et foie gras
La terrine de jarret de bœuf à l'Albigeoise
Les petites cochonnailles de la ferme
Les rillettes d'oie
Condiments

LE POISSONNIER DU MARCHÉ

Saumon mariné à l'aneth
Cardinal d'écrevisses à l'Armoricaine
Salade de jeunes pousses **bio** aux fruits de mer
Rillettes de sardines **bio** au beurre salé
Pain de lotte doré au four
Harengs marinés

LA RONDE DES BRIES

(Fromage affiné)
Et son pain de campagne à l'ancienne
Meaux, Melun et Nangis

LES PETITES CRÊPES GRAND'MÈRE

Accompagnées de confitures **bio**, de fraises, framboises, pêches, abricots et mirabelles, sirop d'érable, cassonade et pâte à tartiner

LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

La mousse au chocolat
La crème brûlée à la cassonade
Les œufs à la neige
Le riz au lait

*Vous êtes très gourmand ?
Laissez-vous tenter par,
notre plat signature,
la côte de bœuf au feu de bois !
[En Option]*

BOISSONS

**Le cocktail de vin de pêches
aux fruits rouges
Les buffets de vins**

*Notre meilleure sélection de vins blancs,
rouges et rosés*

Les rafraîchissements

*Coca-cola, Coca-cola Zéro, eaux plates
et gazeuses, jus d'oranges et
pamplemousses*



Signature Beltoise, Côte de Bœuf

Le Menu Côte de Boeuf,
La Signature Beltoisienne

1 buffet au choix par tranche de 100 personnes.

Vos invités dégusteront les toasts de leur choix, à réaliser selon leur goût et leur appétit !

Une animation de foie gras cru cuit au gros sel est prévue sur chacun des buffets ci-dessous

La Partie Apéritif

LES TARTINES DE LA MER

Rillettes de saumon **bio**
Tartares d'algues douces
Rillettes de maquereaux
Anchois de collioure
Rillettes de crabe
Oeufs de lump

LES TARTINES DE PROVENCE

Crème d'anchois
Tapenade de courgette **bio**
Tapenade artichauts et tomate **bio**
Olives à la Provençale
Ail des Ours
Tomatade

LES TARTINES DU TERROIR

Andouillettes au lard
Terrine de foie de volaille confit
Tapenade de champignon **bio**
Tapenade de carottes Carvi **bio**
Rillettes pure porc
Tapenade d'asperges

LES MINIS CRUDITÉS À PIQUER

(Issues de l'agriculture biologique et selon saison)

Minis carottes et endives
Radis roses et noirs
Concombre
Petites tomates cerises
Poivrons
Et leurs sauces d'accompagnement

LES TARTINES DU PERIGORD

Mousseline d'Oie
Magret de canard fumé
Crèmeux de foie gras aux truffes
Tapenade aux noix et cerneaux
Chutney de figue et confit d'oignons **bio**
Rillettes de canard

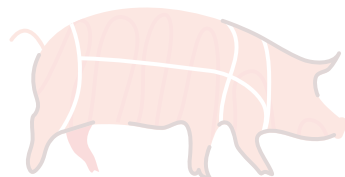
LES TARTINES MÉDITERRANÉENNES

Poivrons marinés **bio**
Caviar d'aubergine
Roulés de jambon au fromage de Brebis
Roulés d'anchois aux olives
Courgettes marinées **bio**
Guacamole

Buffets Froids

LES CHARCUTERIES DES TERROIRS

Le jambon rôti aux herbes
Le mille-feuille de pintade et foie gras
Les petites cochonnailles de la ferme
Pâté en croûte de foie de canard
La terrine Périgourdine
Cornichon et condiments



LA MARCHANDE DES 4 SAISONS

Salades fraîches **bio** confectionnées
à la demande selon le goût de chacun.
Les salades vertes **bio**
Notre meilleur sélection selon arrivage
La fricassée de crevettes
cuisinées devant vos invités
La cueillette du potager **bio**
*Concombres à la crème, poivrons,
tomates cerises, ciboulette, aneth, etc...*
Les accompagnements **bio**
Noix décortiquées, petits croûtons à l'ail

LE POISSONNIER DU MARCHÉ

Rillettes de crabe
Crumble de truite aux amandes
Saumon mariné au citron vert et à l'aneth
Salade de gambas aux mandarines
Terrine de noix de saint jacques
Matjes à la crème
Accompagnés de citron et de beurre salé



Signature Beltoise, Côte de Bœuf [Suite]

CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons à volonté

Personnel compris

Matériel compris

(Verrerie verre,
matériel de buffet et d'office)

Décoration et Nappage de buffets

(A personnaliser)

A NOTER

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre et d'une vaisselle **éco-responsable**.

Ce cocktail est donc, sans tables et chaises, cependant il est possible d'asseoir partiellement ou totalement vos invités (en option).

Nécessite 3 heures de montage minimum (à affiner)



Le Plat Chaud



LA CÔTE DE BŒUF AU FEU DE BOIS

Servie avec ses pommes de terre en robe des champs

*Professionnels de la viande, nous mettons nos compétences à votre service
Chaque pièce est minutieusement sélectionnée*

*"Maturation, Finesse, Tendreté et Couleur" Sont nos critères de choix !
Nos barbecue sont élégants et étudiés pour optimiser une cuisson parfaite.*

*Certains de nos chefs sont à nos côtés depuis 20 ans,
ils ont acquis une grande maîtrise de la cuisine au Feu de Bois.*

Fromages et Desserts

DÉGUSTATION DE FROMAGES

Notre meilleure sélection de fromages affinés

LES PETITES CRÊPES GRAND'MÈRE

Accompagnées de confitures **bio** de fraises, framboises, pêches, abricots et mirabelles, sirop d'érable, cassonade et pâte à tartiner.

CASCADE DE FRUITS FRAIS

fruits de saison, issus de l'agriculture biologique.
A la découpe

LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

La mousse au chocolat
La crème caramel
La crème brûlée à la cassonade
La tarte fermière
Les œufs en neige
Le riz au lait

BOISSONS

**Le cocktail de vin de pêches
aux fruits rouges
Les buffets de vins**

*Notre meilleure sélection de vins blancs,
rouges et rosés*

Les rafraîchissements

*Coca-cola, Coca-cola Zéro, eaux plates
et gazeuses, jus d'oranges et
pamplemousses*



TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL - PARIS

"Des moments inoubliables, La magie du bonheur"

Beltoisement vôtre !



BELTOISE ET CLAMENS S.A.S

ORGANISATION DE RECEPTION

46 Rue Charles Nungesser

94290 VILLENEUVE-LE-ROI

S.A.S au Capital de 97 748 Euros R.C.S Créteil B 433 913 985 SIRET 433 913 985 00043 APE 5621Z

No Intracommunautaire FR27433913985