

CARTE TRAITEUR 2023

www.citelios.fr





Adresse Bureau et Exploitation : 5 rue de la corderie

Centra 472 - 94596 Rungis Min France

Tél : 01 49 79 10 10 ■ commercial@citelios.fr

NOS VALEURS

Chez Citelios, partager notre amour de la restauration et des produits de qualités est une passion depuis toujours...

Pour surprendre vos papilles lors de votre réception, nos experts Citelios vont chercher aux quatre coins de France des produits d'une qualité exceptionnelle.

La viande de race AOP Maine-Aniou

Amoureuse des grands espaces, l'AOP Maine-Anjou est elevée au cœur des herbages de l'Anjou et du Maine, selon une tradition ancestrale. Cette viande au caractère unique offre l'une des meilleures viandes de France, appréciée pour sa saveur intense et sa grande tendreté.

La Maine-Anjou a reçu l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 2004, puis l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 2010, en raison des ses caractéristiques spécifiques

- O Un territoire bien défini : les herbages du Maine-et-Loire
- Un savoir-faire pastoral transmis de génération en génération
- Oun goût et une texture inimitable

Une cave de qualité

Vins rouges, rosés ou blancs, tous nos vins sont AOC, AOP ou IGP.

Pourquoi nous choisissons des produits bénéficiant d'un signe officiel?

- Ce sont les seuls garantis et reconnus par l'État
- Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement
- Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales
- Ils font partir de notre patrimoine culturel

Citelios c'est partager, S'enrichir, Déguster, Toujours avec Plaisir et Engagement





LES SIGNES OFFICIELS QUE NOUS PRÔNONS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE





L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les rèales qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produis importées sont soumis aux mêmes exigences.



AOC et **AOP**

L'Appellation d'Origine Contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'Origine Protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.





La Spécialité Traditionnelle Garantie protège une recette traditionnelle.

LABEL ROUGE



Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires.





L'Indication Géographique Protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon les conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.









Citelios contribue pour le climat et adhére au programme Reforest Action Afin de préserver et restaurer, nos forêts partout dans le monde, nous nous engageons à verser à Reforest Action 1 abre par jour.

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



















CAP TERRE

Créateur et fabricant de déjeuners bios, sains et savoureux pour votre plaisir



Pour une alimentation Gourmande & Santé! des produits 100% bio, locaux et équilibrés!



Une gamme de produits frais, 100% naturelle. sans aucun ajout artificiel!

100 % Plaisir & Santé!

> Confectionnés avec amour!



> Notre partenaire Cap Terre est implanté a Chevilly-Larue

Il est certifié AB par Eco Cert



RESTAUTRAITEUR

Une offre de plateaux repas, préparés et déclinés en fonction de vos besoins, livrés à domicile et au bureau.

Le marché, source d'inspiration quotidienne, nous permet de vous faire découvrir tout au long des saisons les produits du moment.

nos Valeurs

QUALITÉ Chaque matin à Rungis, notre Chef choisit avec minutie les meilleurs produits de saison pour leur fraîcheur et leur goût.

ÉCOUTE Grâce à une écoute attentive de vos besoins et de vos suggestions, nous travaillons à transformer vos évènements en instants uniques et gourmands.

HYGIÈNE Des contrôles d'hygiène et de sécurité sont effectués régulièrement pour vous assurer un service irréprochable (HAC- CP- chaîne du froid...).

RÉACTIVITÉ À travers une équipe dynamique, disponible et à une organisation logistique performante, nous vous assurons un service personnalisé toujours plus rapide et efficace.

Nos Engagements Éthiques

L'une des principales préoccupations de Restautraiteur est la réduction de son empreinte écologique au quotidien, au travers de gestes simples :

- Tri sélectif : cartons, papiers, verre, ordures ménagères...
- Sélection d'emballages recyclés, recyclables et biodégradables
- Choix de la vaisselle jetable en fibre de canne à sucre (biodégradable)
- Sensibilisation et formation du personnel aux économies d'énergie
- Sélection des véhicules de livraison à faible consommation (pour limiter l'empreinte carbone)
- Achats de produits de saison et locaux dans la mesure du possible.











BUFALA-TOMATES - Coffret éco-éco : 22 €HT Céréales façon taboulé (blé, orge, quinoa, épeautre, lentilles) Bufala trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises) Sélection de fromages Panna cotta au coulis de fruits exotiques

CHIFFONNADE DE BŒUF - Coffret éco-éco: 23 €HT Caesar salad (sucrine, filet de poulet, croûtons et parmesan) Chiffonnade de bœuf poêlée de grenailles et légumes Sélection de fromages Fondant au chocolat noir, crème anglaise à la vanille Bourbon

SAUMON RÔTI - Coffret éco-éco : 24 €HT Périgourdine (haricots, mais, magret fumé, tomates et noix) Saumon rôti, légumes crétois, riz long étuvé Sélection de fromages Fruits rouges au naturel

> **CURRY DE POULET** - Coffret éco-éco : 25 €HT Croquant de carotte, choux et iceberg Curry de poulet, riz madras Sélection de fromages Tropézienne

PAD THAÏ - Coffret éco-éco : 26 €HT Fraicheur nordique (blinis, crème d'aneth, saumon sauvage) Pad Thaï aux crevettes et citron vert Sélection de fromages Méli mélo de melon et royal gala

BLANQUETTE VEGAN - Coffret éco-éco : 27 €HT Légumes sautés entre ratatouille et chakchouka Blanquette vegan (tofu, carottes, pommes de terre et champianons) Mendiants aux abricots, figues et noix Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche

COCKTAIL

Équivalent 12 pièces







Pomme grenaille veggie

Crème de poivrons rouges au curcuma dans un tonnelet de pomme de terre du Pas de Calais, salade de fleurs



Crème de moutarde violette de Brive la Gaillarde sur une base de patate douce cuite à point, salade de fleurs séchées

Navette saumon brûlé tzatziki

Petit pain moelleux, saumon gravlax maison iuste brûlé, crème tzatziki

Navette poulet aux herbes fraiches

Petit pain moelleux, tranche de poulet et sauce onctueuse aux herbes fraîches, fleurs séchées

Cheesecake printannier

Crème mascarpone infusée au basilic, cœur vierge de tomates d'antan, sur une base biscuitée au parmesan AOP, chapelure d'herbes aromatiques.

Bijou Feta

Bille de feta AOP de Limnos, rondelle d'olive noire, marmelade de tomate à la cardamone. groseille fraîche sur un sablé à l'olive noire, tomate séchée et parmesan

Pièces salées chaudes



Stick mozzarella

Bâtonnets de mozzarella fris servi avec sa sauce

Samoussa poulet

Poulet finement haché et relevé au curry dans une feuille de samoussa

Poissons

Forfait soft et alcool Eau plate et/ou eau pétillante Jus de fruits Soda Cocktail spritz

Pièces sucrées



L'ananas citron vert

Streusel aux amandes. mousse citron vert. crémeux ananas et citron vert

La fraise

Riz soufflé au chocolat blanc, mousse fraise, confit à la fraise et au basilic

Craqueline chocolat intense

Base de pralinée croustillante au chocolat noir, ganache montée légère au chocolat noir 70% de cacao, éclat de grués de cacao

Crème brulée

Streusel aux noisettes et véritable appareil crème brûlée, brûlée au chalumeau





Prix: **28,80 €**TTC

Matériel >

Mange-debout nappés et décoration buffet Chaises & portants avec ceintres Serviettes, vaisselle, verrerie, coutellerie, matériel de réchauffe, glace pilés, glaçons pour rafraichir les boissons

Personnel Maître d'hôtel Personnel de cuisine et responsable de cuisine 2 pour 100 personnes

COCKTAIL





10 pièces salées froides : assortiments 2 pièces salées chaudes

Animation salée

[1 au choix équivalent 2 pièces]

LA DÉCOUPE DE JAMBON

Notre cuisinier tranchera très finement. devant vos convives, un jambon entier sur griffe idéalement accompagné de gressinis.

LES GASPACHOS

Dégustez de délicieux gaspachos estivaux variés, aux saveurs méridionales.

LA DÉGUSTATION MERS FROIDES

Tranché devant vos invités par notre cuisinier, vous dégusterez un assortiment de saumons avec de la crème fraîche, oignons ciselés, citron jaune et aneth.

LE BANC DE L'ECAILLER

Retrouvez les Huîtres d'Atlantique accompagnées de citron, vinaigrette à l'échalote, beurre et pain de seigle.

LA TRIOLOGIE DE FOIE GRAS

Notre cuisinier servira à vos invités une présentation de foie gras de canard maison avec ses saveurs salées et sucrées.



[1 au choix équivalent 2 pièces]

LA PIERRADE DE SAINT JACQUES ET SES LÉGUMES DU SOLEIL

Saint Jacques grillées à la plancha accompagnées d'une poêlée de légumes du soleil.

LES GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

Devant vos invités notre cuisinier flambera au Pastis des gambas papillons des Caraïbes.

LE RISOTTO CRÉMEUX

Riz onctueux au parmesan et pépites de champignons

LA PLANCHA DU BOUCHER

Sur une plancha, notre cuisinier grillera un assortiment de viandes accompagné de sauces variées

Planches

Assortiment de charcuteries variées Assortiment de fromages affinés

Pièces sucrées

4 pièces sucrées

Animation sucrée

[1 au choix équivalent 2 pièces]

LES SMOOTHIES

Création de smoothies glacés (pomme, mangue, fruits rouges, ...) façon espumas

LA BRIOCHE PERDUE

Brioche parfumée dans du lait vanillée, puis caramélisée dans du beurre et accompagnée de diverses confitures. Nutella et caramel au beurre salé

LES CRÊPES DE NOTRE ENFANCE

Crêpes sucrées accompagnées de diverses confitures, Nutella, beurre Suzette, ...

LES GAUFRES D'ANTAN

Gaufres accompagnées de diverses confitures, chocolat. beurre Suzette. ...

LA FONDUE DE CHOCOLAT

De délicieuses brochettes de fruits frais, kiwis, pommes, fraises et chamallow à plonger dans une grande fontaine de chocolat chaud

Poissons

Forfait soft, alcool à la Carte Eau plate et/ou eau pétillante Jus de fruits, Soda Cocktail spritz

Prix: 58,80 €HT 64,68 €TTC Matériel >

Mange-debout nappés et décoration buffet Chaises & portants avec ceintres Serviettes, vaisselle, verrerie, coutellerie, matériel de réchauffe, glace pilés, glaçons pour rafraichir les boissons

Personnel Maître d'hôtel > Personnel de cuisine et responsable de cuisine, serveurs et officier 4 pour 100 personnes

MENU BANQUET

À partir de 150 couverts



Apéritif servi à table

Mini blinis fromage frais saumon, mini chou Niçois

Mini moelleux légumes verts gouttes de poivrons

Gougère, quiche fromage

Entrée froide [au choix]

Foie gras de canard Mendiant chutney de mangue et pain épice

> Duo des mers tartare de saumon et saumon fumé

Cocotte de salade écrevisses et ses éclats de mandarine

Plat [au choix]

Confit de veau jus corsé

Pommes façon grenailles au thym et Purée de patate douce revisité fromage

Suprême de volaille au cidre

Gratin de pommes de terre maison et Tomate provençale à l'huile d'olive

Joue de bœuf façon Bourguignonne

Poêlée de légumes de saisons et poêlée de champignons frais

Dos de cabillaud sauce Champenoise

Risotto aux poireaux et cocotte de courgettes gratinée



Camembert, Pont Levesque, Neufchâtel Trilogie Auvergnate Fourme Ambert, Saint Nectaire, Cantal

Promages [au choix]

Trilogie Normande

Sur ses jeunes pousses à l'huile de noix et ses mendiants

Dessert [au choix]

Framboise pistache coulis fruits rouges Entremets trois chocolats, crème Anglaise Foret noire, coulis fruits rouges

Poissons

Apéritif

Kir cassis Soupe Champenoise Val d'automne

À table

Eau plate et pétillante, Jus de fruits et soda Chardonnav blanc [1 pour 5] Bordeaux rouge supérieur [1 pour 3]



Prix:

48 €HT 52.80 €TTC





Matériel > Nappage tissu, serviettes tissu, la vaisselle, verrerie. coutellerie. Matériel de réchauffe, glace pilés, glaçons pour rafraichir les boissons. Verrerie Élégance





Personnel > Le personnel de cuisine et responsable de cuisine Les serveurs officier Le maître hôtel

MENU MARIAGE

À partir de 50 personnes

Cocktail 12 pièces

Œuf de caille revisité sur pic, Mini choux niçois

Balancelle de concombre et saumon, Pince radis blanc, mousse betterave

Pic tomate mozzarella, pic bœuf au saté

Cuillère de rillettes de cabillaud

Cuillère végétale de tartare de saumon, Saint-Jacques rôties et fondue de poireaux

Verrine guacamole et tartare de tomates

Verrine de betterave et mousse légère, Mini accras de morue

Soupe champenoise et Punch Planteur Eau plate et pétillante Coca-Cola et jus d'orange



Votre Repas

Votre entrée froide [au choix]

Duo de foie gras de canard aux figues et Noilly-Prat accompagné de figues confites et brioches

Assiette Périgourdine accompagnée de magret fumé, gésiers, foie gras, pignons de pin

Trio des mers, saumon fumé, tartare de saumon, segment de pamplemousse et haddock

Tartare d'avocat relevé, crevettes sauvages et vinaigrette à la mangue

Votre plat chaud [au choix]

Pavé de filet de bœuf sauce Périgourdine, Gratin de pomme de terre, pommes façon grenailles

> Magret de canard poire Williams, Poêlée de champignons frais, Poêlée de légumes frais de saison

Dos de cabillaud à l'estragon, Poêlée Ardéchoise, tomate grappe rôtie, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Palet de filet de veau aux pleurotes, Écrasée de patate douce, brochette de légumes grillés, Risotto aux champignons noirs

Assiette Fermière

Croustillant de Camembert et pomme

Normandie : Camembert, Pont l'Évêque, Neuchâtel Auvergne ; Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Cantal Savoie, Tome, Reblochon, Abondance

Accompagnés de jeunes pousses et mendiants

Gâteaux de Mariage

Saveur à définir (2 au choix, selon la saison)

Framboisier pistaches, Fraisier, Croquant trois chocolats, Saveur passion

Vos Boissons pendant le repas

Eau plate et pétillante Vin blanc et vin rouge Coca-Cola et jus de fruits Café

Menu Enfants

Amuses-Bouches Charcuterie ou crudités Burger Maison ou Nuggets ou Poulet roti Gratin de pomme de terre ou potatoes Fromage Dessert au chocolat

Menu Végétarien

Légumes jardiniers Duo tomate Mozzarella ou tartare de concombre Steak de légumes, nouilles chinoises revisitées Salade de fruits frais

Prix du repas : 84 €^{TTC} par pers

Menu enfant:

Invité juste au vin d'Honneur : **28 €**™^C

Notre prestation comprend >

Le nappage, les serviettes, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie, le matériel de réchauffe, Personnel de 16 h jusque 1 h. Pain Au-delà d'une heure du matin, 30 € TTC par heure et par maître d'hôtel Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur votre champagne

CARTE DES VINS





Pierre blanche Chardonnay IGP d'OC BLC

Plein de fraicheur sur une bouche ample et fruité

75 cl 11,80 €

Côtes de Gascogne colombelle original IGP

La cuvée emblématique des Côtes-de-Gascogne. Un blanc, sec reconnu pour son style aromatique

75 cl 12,80 €

Saint Guilhem Le Désert en Voiture Vioanier IGP

Nez présentant des notes de fruits à chair blanche, fruits exotiques et quelques notes florales très plaisantes En bouche, ce vin est tendre, souple et fruité

75 cl 14,80 €

L'Esperluette bio, Pinot blanc AOC

Un accord met vin exceptionnel

75 cl 14,80 €

Fût de Chêne Montvallon AOC Maison Loron. **Bourgogne Chardonnay**

Notre coup de cœur

75 cl 18,80 €

La Cadenière BIO AOP, Coteaux Aix en Provence

Sous le soleil de Sésane ...

75 cl 14,80 €

Vins Rouges

Château St Yves AOC & 1ère Côtes de Bordeaux

Fruité, douceur et un vrai plaisir à déguster. Rond en bouche

75 cl 11,80 €

Château de la Grosse Pierre AOP Blaye côtes de Bordeaux

Un côte de Bordeaux sans prétentions. mais qui sait ravir les papilles

75 cl 13,80 €

Les Tuffeau AOC Saumur Champigny

Vin fruité avec des notes framboisées, un vin à déguster

75 cl 12,80 €

Pinot noir Montvallon Maison Loron AOC Bourgogne

Vin avec une belle fraicheur en bouche

75 cl 14,80 €

Château Baron Rouge, AOC Haut Médoc

Le nez est expressif aux arômes gourmands de fruits noirs. En bouche, un vin souple et structuré

75 cl 14,80 €

Champagne & Pétillant

Roualet Autreau, Champagne Brut BLC

Le nez marie les agrumes mûrs, les fleurs séchées et une évolution pâtissée. Une petite touche grillée vient signer le final

Royal Saint Charles Blanc de Blanc pétillant

Belle couleur dorée avec un joli cordon de bulles, aux notes de fruits frais complété de touches florales. Une belle longueur en bouche

75 cl 8,80 €

Cidre

Maeyaert Brut, Cidre

La Maison Maeyaert, une expérience traditionnelle et artisanale depuis plus de 60 ans, en provenance directe de Picardie

75 cl 8,80 €

Pière

K - ALE, Bière artisanale Alfortvillaise



Bière blonde très légère (4,2 %) facile à boire. Les malts Pilsen et Munich confèrent à cette bière une robe blond pâle et un goût malté léger faisant la part belle au houblon Tettnang, variété traditionnelle allemande, à l'arôme doux et épicé avec un gout floral fin et délicat

33 cl 2,80 €

Nos engagements

La sécurité avant tout

Nos collaborateurs mettent tout en œuvre pour assurer l'entretien, la maintenance et la surveillance optimale de vos équipements sous gestion.

Vous accueillir

La disponibilité, le conseil et le sourire sont des maîtres-mots pour vous offrir et vous garantir le meilleur service auprès de vos concitoyens.

Notre responsabilité sociétale

Parce que le développement durable impose d'agir aujourd'hui pour demain, nous inscrivons toutes nos actions dans une démarche de respect des enjeux sociaux, environnementaux et économiques.

Une charte RSE ambitieuse

Citelios accorde depuis sa création beaucoup d'importance au bien-être et œuvre chaque jour pour préserver l'environnement.

Construire des relations humaines fiables et durables



Proposer et servir des produits de qualité, agir pour le bien chaque jour



Agir pour réduire notre impact environnemental et transmettre un monde plus beau



NOS RÉFÉRENCES

De 2017 à 2023 7 années de passion à votre service



Mairie de Paris – 17°, 11°, 13°, 20° Cocktail apéritif et dînatoire Nuit du Ramadan – Cocktail – 3500 personnes Hôtel de Ville de Paris, Gala Caritatif Cocktail et dîner – 300 personnes

77) Seine et Marne

Saint Thibault des Vignes

CCAS Banquet des retraités et personnel communal – 400 personnes **Villeparisis** – Soirée des associations – 450 personnes

78 Yvelines

HEC – Gala, barbecue – 800 personnes **Viroflay** – Banquet du personnel – 100 personnes **Aigremont** – Repas de Noël des seniors – 70 personnes

91 Essonne

Corbeil Essonnes – Vœux au personnel – 900 personnes Massy – CCAS Repas annuel des aînés – 4 x 400 personnes Mairie de Wissous – Banquet des aînés – 300 personnes Mairie de Bures-sur-Yvette – Sorties d'hiver – 300 personnes Forum Supelec – Déjeuner sur 2 jours – 2 x 500 personnes Morangis – Banquet des seniors – 550 personnes Agglomération d'Évry – Vœux institutionnels – 700 personnes



(92) Hauts de Seine

Asnières – Vœux aux personnalités – 1800 personnes Gennevilliers – Sorties d'été – 3 x 400 personnes Clamart – Sorties de printemps – 3 x 500 personnes Sèvres – Repas du 11 Novembre – 250 personnes Gala École Centrale de Paris – Dîner de promotion – 800 personnes Plessis Robinson – Repas de Noël des retraités Cirque d'Hiver 1080 personnes

93) Seine Saint Denis

Rosny sous Bois – Banquet des séniors – 2 x 300 personnes
Noisy-le-Sec – Sortie de printemps – 480 personnes
Sarcelles – Repas des aînés, goûter des aînés – 300 personnes
Vaujours – Repas de la St Sylvestre – 250 personnes.
Repas des vœux – 200 personnes
Pavillons-sous-Bois – Dîner de la fête du personnel – 450 personnes

94) Val de Marne

Alfortville – Banquet des séniors – 2 x 900 personnes.

Vœux à la population – 900 personnes.

Diner du personnel communal – 700 personnes.

CAF du Val de Marne – Soirée du personnel – 400 personnes
L'Hay les Roses – Banquet des séniors – 1300 personnes
Chevilly Larue – Repas du personnel – 450 personnes
Vincennes – Cocktail biologique – 300 personnes.

Sorties pour les retaités – 4 x 300 personnes

95) Val d'Oise

Goussainville – Sortie de printemps – 2 x 120 personnes Garges les Gonesse – Banquet des aînés – 4 x 400 personnes Cormeilles en Parisis – Vœux aux personnalités – 900 personnes. Repas des aînés – 750 personnes

NOS PARTENAIRES





Pienvenue dans notre brasserie

La brasserie L'Alfortvillaise est née de l'envie de faire vivre une entreprise locale qui défend et fait progresser nos valeurs de coopération, de créativité, de dynamisme, de goût et ... de bonne humeur!

L'Alfortvillaise est la première brasserie artisanale de toute l'histoire de la ville.

lalfortvillaise.com





Cinéma de plein air

Organisez votre propre cinéma en plein air au bord de la Seine!

Evenement-exterieur.fr est une entreprise spécialisée dans les animations en extérieur (cinéma en plein air, structures gonflables, jeux forains...)

Nous vous proposons des écrans géants de différentes tailles, et une qualité de projection identique aux plus grands cinémas.

evenement-exterieur.fr





Location de matériel

Spécialiste de la location de matériel événementiel pour les professionnels.

Déjà 20 ans au service des professionnels de l'Île-de-France. Nos gammes de matériel évoluent avec vos besoins, n'hésitez pas à nous faire part de vos attentes.

ambassade-receptions.fr contact@ambassade-receptions.fr

