

Pour tous
vos événements



CiTELiOs

Adresse Bureau et Exploitation
5 rue de la corderie - Centra 472 - 94596 Rungis Min France

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

CARTE
TRAITEUR
COLLECTION 2026

NOTRE MÉTIER

Créateur d'émotions



L'écoute



Le service



Le sens de la Fête



Cocktail Voeux

Équivalent 12 pièces
À partir de 200 personnes

PIÈCE SALÉE FROIDE

- Nougat de chèvre aux fruits secs & son abricot moelleux
- Cuillère japonaise de tzatziki, œufs de hareng fumés
- Finger de canard gourmand
- Tartelette sablée, crème d'artichaut à l'huile de truffes et coppa
- Mini moelleux au citron, chantilly à l'aneth et cubique de saumon
- Tartelette de fromage frais & légumes croquants
- Opéra de foie gras au pain d'épices
- Verrine de tartare de saumon & chantilly à l'aneth
- Crackers sésame, crème wasabi & coriandre fraîche

Animation salée : stand avec un chef

- Guinguette : charcuteries variées jambon de pays à la découpe OU
- Marché du fromager : roue de Brie de Meaux, fromages assortis

PIÈCE SUCRÉE

- Chou pistache-nougat
- Tatin exotique
- Cheesecake aux agrumes cœur pomelos
- Merveilleux chocolat pralin

Animation sucrée : stand avec un chef

- Fontaine chocolat et brochettes de fruits chamallow
- Stand Mini crêpes et gaufres

OPTIONS

Galettes des rois

BOISSON

- Cocktails et Kirs variés
- Soupe champenoise
- Jus de fruits ; pommes et orange
- Eau plate et gazeuse
- Vin blanc Chardonnay
- Vin rouge Bordeaux supérieur

Prix :
Sur devis

Matériel > Mange-debout nappés et décoration buffet. Chaises & portants avec cintres
Serviettes, vaisselle, verrerie, coutellerie, matériel de réchauffe, glace pilée, glaçons
pour rafraichir les boissons

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



Photos non contractuelles

Déjeuner

BANQUET TRADITION

À partir de 150 couverts

PIÈCE SALÉE FROIDE

- Mini blinis fromage saumon
- Mini club sandwichs
- Brochette de volaille
- Allumette fromage
- Vol au vent champignons

ENTRÉE FROIDE au choix

- Duo Gourmand : foie gras de canard et son voile de saumon fumé
- Foie gras de canard, chutney de mangues et mendiants
- Pressé de canard, orange segment sur baguettine
- Focaccia de saumon fumé, pickels de betterave
- Éclair avocat tomate et saumon gravlax

OU ENTRÉE CHAUDE au choix

- Filet de merlu à la homardine
- Velouté de butternut graines de courges
- Magret fumé, Risotto gourmand volaille confite

PLAT CHAUD au choix

- Traditionnelle dinde aux marrons sauce forestière (en saison)
- Confit de veau jus corsé
- Cuisse de canard confit à l'orange
- Daube de joue de bœuf façon carbonade
- Dos de cabillaud rôti et poêlée méditerranéenne

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tomate provençale
- Écrasé de panais et finger de polenta crémeuse
- Farandole de champignons et son fagot de haricots verts
- Gratin de pomme de terre traditionnel, et courgettes rissolées
- Risotto aux asperges, et ratatouille à la provençale

DESSERT

- Saint-Honoré revisité
- Duo de desserts gourmands
- Abricots pochés au vin d'épices sorbet pêche
- Opéra traditionnel crème de café
- Charlotte fruits rouges et crème vanille

BOISSON

- Apéritif servi à table : Kir fruits rouges ou sureau
- Soupe Champenoise
- Cocktail Grand Paris
- Eau plate et pétillante
- Chardonnay blanc [1 pour 5]
- Bordeaux rouge supérieur [1 pour 3]



Prix : à partir de
51,80 € HT

Matériel > Nappage tissu, serviettes tissu, la vaisselle, verrerie, coutellerie. Matériel de réchauffe, glace pilée, glaçons pour rafraîchir les boissons. Verrerie Éléance

Personnel Maître d'hôtel > Le personnel de cuisine et responsable de cuisine. Les serveurs officient. Le maître d'hôtel (vacation de 7 heures). Heures supplémentaires à convenir.

Déjeuner

BANQUET CÉLÉBRATIONS

À partir de 200 couverts

APÉRITIF

PIÈCE SALÉE FROIDE

- Brochettes de bresaola, tome de brebis et canneberge
- Tartelette de crème fromagère et légumes dressing
- Moelleux citron, chantilly à l'aneth et saumon gravlax
- Opéra de foie gras à la mangue

ENTRÉE

- Entremet de tourteau, rémoulade de légumes et granny smith
- Tatin de foie gras sur pain d'épices, compotée d'échalotes et pommes caramélisées
- Pâté en croûte Richelieu, jeunes pousses assaisonnées

PLAT CHAUD

- Fondant de veau cuit basse température, caramel de carottes
Tatin de légumes anciens et poêlée forestière
- Filet de lieu jaune, bouillon iodé
Mousseline au citron & carottes rôties
- Tournedos de volaille aux éclats de châtaignes
Millefeuille de pommes de terre & poêlée forestière

FROMAGE

- Saint-Nectaire & chèvre fermier sur salade à l'huile de noix
OU
- Brie et chèvre fermier sur salade verte à l'huile de noix

DESSERT

- Aumônière aux pommes caramélisées & sa cour de mendiants
- Opéra traditionnel & sa crème au café
- Charlotte aux poires et sa sauce au chocolat
- Entremet choc pralin et sa crème anglaise

BOISSON

- Kir spritz, ou cerises
- Soupe champenoise
- Eau plate et gazeuse
- Vin blanc Chardonnay
- Vin rouge Bordeaux supérieur
- Café et son macaron



Prix :
Sur devis

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

Personnel
Maître d'hôtel

> Le personnel de cuisine et responsable de cuisine.
Les serveurs officient. Le maître d'hôtel (vacation de 7 heures).
Heures supplémentaires à convenir.

Dîner

SIGNATURE

À partir
de 150 couverts

APÉRITIF

- Soupe champenoise : triple sec neutre, jus de citron, sucre de canne, pétillant
- Blue Lagoon : Vodka, curaçao et jus d'ananas
- Kir Spritz : Aperol et prosecco
- Old Cuban : rhum ambré, prosecco et sucre de canne
- Cocktail sans alcool à disposition

ASSIETTE AMUSE-BOUCHE

[5 pièces]

- Blinis crème de fourme d'Ambert et poire caramélisée
- Bouchée croustillante au fromage
- Mini corolle, crème d'aneth et saumon
- Moelleux de poivrons et tomate confite
- Vol au vent au poulet tandoori

BOISSON

- Eau plate et pétillante
- Jus de fruits et soda
- Vin blanc et rouge

ENTRÉE FROIDE au choix

- Bodega de tartare de concombre, saumon gravelax maison et gressin
- Gaufre de foie gras, chips de magret et cubes de figues
- Muffin au saumon fumé, crème balsamique, pomme verte

ENTRÉE CHAUDE

- Filet de merlu, poêlée du maraicher, sauce bretonne
- Filet de lieu, courgettes poêlées, sauce armoricaine
- Risotto gourmand et crevettes sauvages, sauce cajun

PLAT CHAUD au choix

- Eglefin rôti, tomates confites et sauce vierge
- Grenadin de longe de veau à la normande
- Joue de bœuf braisé au cidre
- Pavé de filet de bœuf, jus au thym
- Suprême de volaille à la sauge

GARNITURE au choix

- Farandole de champignons
- Gratin dauphinois
- Gratin de butternut et feta
- Lingots de polenta
- Poêlée de légumes grillés
- Pommes Anna
- Risotto forestier

FROMAGE au choix

- Trilogie Auvergnate : Bleu, Saint-Nectaire, Cantal.
- Trilogie Basque : Bleu / Tomme de brebis / Ossau-Iraty
- Trilogie Normande : Camembert, Pont-l'Évêque, Neufchâtel.
- Accompagnée de jeunes pousses au vinaigre de Xérès et mendiants

DESSERT au choix

- Baba au limoncello, crème fouettée à la vanille
- Bodega de tiramisu au chocolat et spéculos
- Éclair craquelin au citron et stick de chocolat blanc
- Macaron au caramel beurre salé, vanille et éclats de nougat
- Pêche pochée verveine, sorbet framboise
- Poire Belle-Hélène revisitée, glace vanille
- Duo de desserts gourmands



Prix :
Sur devis

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

Personnel
Maître d'hôtel

> Le personnel de cuisine et responsable de cuisine.
Les serveurs officient. Le maître d'hôtel (vacation de 7 heures).
Heures supplémentaires à convenir.

Buffet à thème

CINÉMA

À partir de 100 couverts



APÉRITIF DES STARS

- Spritz
- Kir champenois
- Le grand bleu Cocktails de fruits sans alcool
- Les Saveurs du palais
- Mise en bouche salées chaudes et froides variées

BOISSON

- Vin blanc chardonnay
- Sélection de Bordeaux rouges
- Eaux plates et gazeuses
- Café au buffet
- Bière à la tireuse

LE BUFFET DES ENTRÉES

[Choix de 4 parmi les 6]

- Salade Niçoise
- Salade piémontaise
- Salade Pâtes du Sud
- Taboulé vegan menthe citron
- Bar à crudités
- Salade Pêcheur : pommes de terre et thon

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES FINES

LES ANIMATIONS AU CHOIX

- Il était une fois l'Amérique (ambiance saloon western)
Burger Party steak haché bun oignons et cheddar crémeux,
Hot dog Ketchup oignons crispies

OU

- Dolce Vita
Poste à pâtes : penne tagliatelles pesto et Bolognese Bruschetta Méditerranée, tomates et fromage

LE PAYS DES FROMAGES

- Plateaux de fromages variés et affinés

DESSERT D'ENFANCE

- Présenté en mini, ambiance bucolique, bar à bonbons
- Crème au chocolat
- Tiramisu fruits rouges
- Assortiment de tartes choux, pralin, macarons
- Fruits frais
- Crêpes et gaufres



Prix :
Sur devis

Matériel > Nappage tissu, serviettes tissu, la vaisselle, verrerie, coutellerie. Matériel de réchauffe, glace pilée, glaçons pour rafraîchir les boissons. Verrerie Éléance

Personnel
Maître d'hôtel

> Le personnel de cuisine et responsable de cuisine. Les serveurs officient. Le maître d'hôtel (vacation de 7 heures). Heures supplémentaires à convenir.

Barbecue Champêtre

À partir de 150 couverts

APÉRITIF

- Kir pétillant et sa liqueur fruitée. Boissons softs
- Assortiment de 4 pièces salées froides par personne

BOISSON

- Sélection de vin blanc et vin rouge
- Eau plate et pétillante
- Jus de fruits et soda

SALADE

[Choix de 4 parmi les 7]

- Salade Niçoise
- Salade Norvégienne
- Salade d'été
- Salade Mexicaine
- Salade de Pâtes à la méridionale
- Salade de tomates et concombre
- Salade de taboulé oriental

GRILLADE

- Brochettes de poulet en marinade cumin et citron
- 2 pièces merguez
- Côte de bœuf (avec supplément)
- Accompagnement potatoes

PLATEAU DE 3 FROMAGES AOC

de nos régions, salade verte, baguettes tradition

LE COIN SUCRÉ

- Tarte maison
- Fruits de saison



Prix :
Sur devis

Matériel > Fourchettes et couteaux, Assiettes, Flûte à champagne, Gobelets, Serviettes intissées blanches, Nappage intissée blanc pour les tables rectangulaires et les buffets, Barbecue au charbon, Plancha électrique et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation (fourchette à viande, allume barbecue)

Personnel > Personnel de cuisine et responsable de cuisine.
Maître d'hôtel Les serveurs officient. Le maître d'hôtel (vacation de 7 heures).
Heures supplémentaires à convenir.

Arbre de Noël

À partir de 100 personnes

LES ENFANTS

- Viennoiseries : pain au chocolat, brioche
 - Cake individuel, cookies pépites de chocolat
 - Donuts assortis : sucre, fraise, caramel et chocolat
 - Pain d'épices de Noël
 - Fruits de saison
 - Bonbons variés
-
- Jus de fruits : pommes bio et orange, eaux
 - Chocolat chaud

OPTIONS SUR DEVIS

- Fontaine chocolat
brochette de fruits et chamallow
- Stand Barbapapa
- Stand mini crêpes et mini gaufres

LES PARENTS

- Assortiment de fours salés :
Burger crème yuzu
Club sandwich aux légumes
Cake aux épinards mascarpone
Blinis aux poivrons
Financier tomate mozzarella
- Assortiment de fours sucrés :
Merveilleux chocolat praliné
Chou au caramel
Biscuit frais coco
Triangle tout chocolat
Éclair café assortiment varié

- Fruits de saison
- Jus de fruits : pommes bio et orange, eaux
- Café et thé

OPTIONS SUR DEVIS

Coupe de Crémant



Prix :
Sur devis

Matériel > Mange-debout nappés et décoration buffet. Chaises & portants avec cintres. Serviettes, vaisselle, verrerie, coutellerie, matériel de réchauffe, glace pilée, glaçons pour rafraîchir les boissons

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

Nos Références

Depuis 10 ans

75 | Paris

Mairie de Paris – 17^e, 11^e, 13^e, 20^e – Cocktail apéritif et dîatoire

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 seniors – 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 seniors – 2 x 900 personnes.

Vœux à la population – 900 personnes.

Dîner du personnel communal – 700 personnes.

CAF du Val de Marne – Soirée du personnel – 400 personnes

L'Hay les Roses – Banquet des seniors – 1300 personnes

Chevilly Larue – Repas du personnel – 450 personnes

Vincennes – Cocktail biologique – 300 personnes.

Sorties pour les retraités – 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 engagements

La sécurité avant tout

Nos collaborateurs mettent tout en œuvre pour assurer l'entretien, la maintenance et la surveillance 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 beaucoup d'importance au bien-être de ses équipes et œuvre chaque jour pour préserver l'environnement.



Proposer et servir
des produits de qualité



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



Notre Politique de Développement Durable

ENJEU ÉCONOMIQUE

Développer une activité durable et responsable : sans cesse optimiser et innover sur nos process, nos offres et nos achats.



ENJEU SOCIÉTAL

Entretenir notre impact sur l'épanouissement des collaborateurs ; l'inclusion et l'égalité des chances ; le « vivre ensemble » sur le territoire.



ENJEU ENVIRONNEMENTAL

Agir sur l'empreinte environnementale des activités liées à notre métier de l'événementiel.

