

MENUS ORIGIN TRAITEUR AUTOMNE 2025



ORIGIN Traiteur,
traiteur haut de gamme,
responsable et engagé

BUFFET

**Campagnard - Standard froid - Haut de gamme froid et
chaud - Barbecue - Accueil café - Pause sucrée**



Produits locaux et de saison, préparés maison par ORIGIN Traiteur

BUFFET

FORMULE BUFFET CAMPAGNARD AUTOMNE

PLATEAUX DE CHARCUTERIE

Mortadelle - Pâté en croûte - Rosette

QUICHE

Quiche aux légumes

PLATEAUX DE VIANDE ET DE POISSON FROIDS

Rôti de volaille et Lieu Noir

Pommes de terres rattes & légumes sautés de saison - Brocoli et champignon

FROMAGES

Brie de Meaux et Chèvre

BAR À DESSERTS

Salade de fruits de saison - Mousse au chocolat - Fromage blanc et toppings

PAIN DE CAMPAGNE



24€HT /pax

**TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES**

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BUFFET STANDARD FROID AUTOMNE

ENTRÉES

Salade de quinoa à la grecque d'automne

Houmous et légumes rôtis d'automne

PIZZAS

Aux légumes - Pesto mozzarella

PLATEAUX DE VIANDE, POISSON ET VÉGÉTARIEN FROIDS

Rôti de volaille aux épices douces - Lieu Noir - Falafels et boulettes

Poêlé de légumes d'automne - Pomme de terre, brocoli et champignon ;

Riz basmati & légumes d'automne - Patate douce et carotte

FROMAGES

Chèvre - Comté - Cantal

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Clafoutis de fruit de saison - Mousse au chocolat

PAIN DE CAMPAGNE



28€HT /pax

**TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES**

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME FROID ETE

ENTRÉES

3 Bodegas Ceviche de lieu- Volaille satay carottes - Salade Grecque de saison

TARTE FINE

Tarte fine Forestière

PLATEAUX DE VIANDE ET DE POISSON FROIDS

Rôti de boeuf, sauce tartufa & Pavé de saumon- Falafels et boulettes
Poêlé de légumes d'automne - Pomme de terre, brocoli et champignon ;
Riz basmati & légumes d'automne - Patate douce et carotte

FROMAGE

Camembert - Chèvre cendré - Bleu d'Auvergne

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Chia pudding aux fruits de saison - Mousse au chocolat-
Assortiment de 3 mignardises (tartelette caramel, fleur de sel, tartelette citron meringuée, rocher coco)

PAIN DE CAMPAGNE



32€HT /pax

**TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES**

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME CHAUD V1 AUTOMNE

ENTRÉES

3 Bodegas Ceviche de lieu- Volaille satay carottes - Salade Grecque de saison

TARTE FINE

Tarte fine Forestière

PLATEAUX DE VIANDE ET DE POISSON FROIDS

Volaille forestière & Blanquette de la mer - Falafels et boulettes

Poêlé de légumes d'automne - Pomme de terre, brocoli et champignon ;

Risotto champignons parmesan

FROMAGE

Camembert - Chèvre cendré - Bleu d'Auvergne

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Chia pudding aux fruits de saison - Mousse au chocolat –

Assortiment de 3 mignardises (tartelette caramel, fleur de sel, tartelette citron meringuée, rocher coco)

PAIN DE CAMPAGNE



54€HT /pax

TARIF INCLUANT

LIVRAISON & SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME CHAUD V2 AUTOMNE

ENTRÉES

3 Bodegas Ceviche de lieu- Volaille satay carottes - Salade Grecque de saison

TARTE FINE

Tarte fine Forestière

PLATEAUX DE VIANDE ET DE POISSON FROIDS

Paleron de boeuf braisé & Pavé de saumon - Falafels et boulettes

Poêlé de légumes d'automne - Pomme de terre, brocoli et champignon

Risotto champignons parmesan

FROMAGE

Camembert - Chèvre cendré - Bleu d'Auvergne

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Chia pudding aux fruits de saison - Mousse au chocolat –

Assortiment de 3 mignardises (tartelette caramel, fleur de sel, tartelette citron meringuée, rocher coco)

PAIN DE CAMPAGNE



54€HT /pax

TARIF INCLUANT

LIVRAISON & SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME FROID HEALTHY BIO ET VÉGÉTARIEN AUTOMNE

ENTRÉES

Plateau de crudités bio assorties avec dip au yaourt et herbes fraîches Carotte, chou fleur et céleri

Tarte salée bio aux épinards, feta et noix de pin

PLATS VÉGÉTARIENS FROIDS

Lasagnes bio aux légumes de saison et béchamel au lait d'avoine- Fondue de poireaux, carotte, oignon ; Curry bio de Pois chiches, potimarron, champignons, servi avec du riz basmati complet; Galettes bio de quinoa et légumes, accompagnées d'une sauce au yaourt et concombre

Roquette, raisin & bleu d'Auvergne, vinaigrette balsamique ; Taboulé de betteraves raisin sec et herbes fraîches

FROMAGE

Assortiment de fromages végétaux bio avec pain aux graines bio

BAR À DESSERTS

Assiette de fruits de saison bio, découpés et prêts à déguster - Gâteau au chocolat bio et sans gluten, coulis fruit de saison - Panna cotta bio à la vanille avec coulis de mangue

PAIN DE CAMPAGNE



36€HT /pax

TARIF INCLUANT

LIVRAISON & SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME CHAUD HEALTHY BIO ET VÉGÉTARIEN AUTOMNE

ENTRÉES

Plateau de crudités bio assorties avec dip au yaourt et herbes fraîches Carotte, chou fleur et céleri

Tarte salée bio aux épinards, feta et noix de pin



PLATS VÉGÉTARIENS FROIDS

Lasagnes bio aux légumes de saison et béchamel au lait d'avoine- Fondue de poireaux, carotte, oignon ; Curry bio de Pois chiches, potimarron, champignons, servi avec du riz basmati complet; Galettes bio de quinoa et légumes, accompagnées d'une sauce au yaourt et concombre

Roquette, raisin & bleu d'Auvergne, vinaigrette balsamique ; Taboulé de betteraves raisin sec et herbes fraîches

FROMAGE

Assortiment de fromages végétaux bio avec pain aux graines bio

BAR À DESSERTS

Assiette de fruits de saison bio, découpés et prêts à déguster - Gâteau au chocolat bio et sans gluten, coulis fruit de saison - Panna cotta bio à la vanille avec coulis de mangue

PAIN DE CAMPAGNE

58€HT /pax

TARIF INCLUANT

LIVRAISON & SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BARBECUE STANDARD

5 PIÈCES DE VIANDES

Merguez (x2) - Chipolatas (x2) - Filet de poulet à braiser

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rattes

Salade taboulé

Coleslaw au sésame de saison

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Clafoutis de fruit de saison – Mousse au chocolat

BAGUETTE PARISIENNE



39€HT /pax

TARIF INCLUANT

LIVRAISON & SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET

FORMULE BARBECUE HAUT DE GAMME

5 PIÈCES DE VIANDES (ET/OU POISSON SUR DEMANDE)
Sélection de qualité sur demande

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rattes à l'huile de truffe
Légumes du soleil grillés
Salade de pâtes froides aux légumes rôtis et parmesan
Salade de tomate coeur de boeuf et straciatella de Burrata au pesto

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Tarte citron meringuée - Tarte au chocolat

SELECTION DE PAINS

Baguettes parisiennes, pain de campagne, pita...



54€HT /pax

TARIF INCLUANT

LIVRAISON & SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

BUFFET - SERVICES COMPLEMENTAIRES

LIVRAISON

En camion frigorifique

0-100€ HT

En fonction de la distance,
du volume et du trajet

MATERIEL

BUFFET NAPPE

Nappage cotton

50€HT/buffet

VERRERIE

Vaisselle dure - assiettes et couverts

Tumbler, Verre à vin, Verre à eau, Flute

Assiettes et couverts jetables, gobelets

Forfait 4€HT /pax

1€HT/verre

Forfait 2,50€HT /pax

PERSONNEL

Installation ou reprise

50 à 100€HT

Vacation 6h Maître d'hôtel responsable

400€HT

Vacation 6h Maître d'hôtel / Chef animation

300€HT

Vacation 6h Logisticien

200€HT



BOISSONS

SOFTS

EAUX PLATES ET GAZEUSES
Evian, Badoit, Abatilles...

2,5€HT/bouteille
+1 en verre consigné

SODAS
Marques génériques

2,5€HT/bouteille
+1 en verre consigné

SODAS
Marques originales

3,5€HT/bouteille
+1 en verre consigné

JUS
Classiques

3,5€HT/bouteille

JUS BIO/DEMETER

6,5€HT/bouteille



BOISSONS

ALCOOLS

VIN 75cl

Standard / Standing / Prestige

9/15/25€HT/blle

CHAMPAGNE 75cl

Standard / Standing / Prestige

20/30/50€HT/blle

BIERES

Bouteille de 33cl -
Pression

5€/blle
30€/L

COCKTAIL LONG DRINK (20CL)

Cocktail au choix

6€HT/verre



INFORMATION SUR LES COMMANDES

Délais de commande et Conditions commerciales

- J-5 (jour ouvré) - hors weekend et jour férié
- Délais de commande pour une livraison « dernière minute » : J-2 (jour ouvré); gamme respectée avec les produits du marché

Conditions d'annulation

Délais en jours ouvrés ≥ 3 , indemnisation 50%

Minimum de commande

Le minimum de commande est fixé à 10 unités avec un minimum de 5 unités par type de plateau repas

Transport

Livraison en camion frigorifique sur le lieu de votre réception en containers isothermes

Allergènes

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est fournie avec chaque bon de livraison

Saisonnalité

2 cartes par an : Début Avril (carte printemps été) et Début Octobre (carte automne hiver)

INFORMATION SUR LES COMMANDES

Validité des tarifs

Nos tarifs par formule de buffets sont valables pour un nombre minimum de 50 convives et ne comprennent que la partie alimentaire. Ils s'entendent hors livraison et hors services (sauf si spécifié autrement).

Le montant minimum de commande est fixé à 800€HT (hors accord cadre ou exception).

Les coefficients applicables aux tarifs sont 100%(x2), 40% (x1,4) entre 20 et 35 convives et 25% (x1,25) entre 25 et 50 convives.

Tarifs des services

Services - Volume de personnel prévu dans les standards de la profession

Dans le cadre de prestation de type buffet, nous prévoyons au minimum 2 maîtres d'hôtel jusque 60 à 80 voir 100 convives puis 1 équipier supplémentaire par tranche de 50 convives.

Animations culinaires ou bar à boissons alcoolisées

Chaque animation culinaire nécessite un cuisinier. La vacation (pour 6h) d'un chef est facturée 300€HT. Un chef peut assurer 2 animations à la suite dans le courant d'une vacation de 6 heures.

Chaque bar à boissons alcoolisées nécessite un barman dédié. La vacation (pour 6h) d'un barman est facturée 300€HT.

Limitation géographique

Les tarifs ci-dessus s'entendent Paris Intra-Muros et région parisienne. Des frais peuvent s'appliquer en cas de location géographique différente.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux Conditions Générales de Vente, ci-après définies :

1. – Confirmation de commandes

Toute confirmation de commande doit parvenir à la société DANS LE SENS DU GOUT au plus tard 5 jours ouvrés avant la date de la manifestation. La commande est ferme et définitive et non susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation, matérialisée par :

- le devis signé et paraphé par le client.
- le bon de commande revêtu de la mention « bon pour accord », cachet et signature de la société.
- le règlement d'acompte

Faute de réception de l'acompte, la commande ne sera pas confirmée.

La nature des différentes prestations réalisées par DANS LE SENS DU GOUT est détaillée dans le devis.

Les prix sont maintenus dans un délai de 6 mois, sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou spécifiques et des conditions économiques.

2. – Versement de l'acompte

Pour les Clients personne morale de droit français, le montant à verser est de :

-50 % du montant TTC de notre devis

Pour les personnes morales résidant hors de France métropolitaine, toutes les formes juridiques d'association et toutes les personnes physiques le montant à verser est de 100% du montant du devis TTC

Le reliquat sera à verser au plus tard 48h avant la prestation.

3. – Conditions d'annulation

Toute demande d'annulation doit être impérativement formulée par écrit.

Pour toute annulation totale ou partielle (diminution du nombre de participants ou de la durée de la manifestation), le Client est redevable de frais d'annulation. L'acompte encaissé lors de la réservation viendra en compensation de l'indemnité à verser par le Client au titre de l'annulation. DANS LE SENS DU GOUT se réserve le droit d'annuler en totalité ou en partie la commande si les conditions de paiement ne sont pas respectées, les pénalités d'annulation ci-dessus étant alors appliquées.

4. – Confirmation du nombre de participants / convives et prestations complémentaires

Toute augmentation (ou diminution) de ce nombre doit nous être communiquée définitivement au moins 4 jours ouvrés (96h), avant la date de la manifestation et devra faire l'objet d'une confirmation écrite, afin d'être recevable. Les demandes de diminution du nombre de participants ne peuvent être acceptées que dans la limite de 10% du prix HT du devis signé par le client et valant confirmation de commande. En revanche si le nombre de participants est en augmentation sans que nous soyons prévenus à temps, nous nous donnons la possibilité de la refuser dans le cas où nous considérons ne pas être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante.

Par ailleurs, toute prestation complémentaire (matériel, décoration, etc...) ou modification d'horaire devra faire l'objet d'un écrit de la part du client. Ces prestations demandées à la Société DANS LE SENS DU GOUT, hors délais impartis, définies aux Conditions Générales de Ventes, seront facturées suivant un bon de commande rectificatif et obligatoirement validé et accepté par le client.

Personnel :

Si le personnel de service devait être maintenu après l'horaire défini dans le devis en raison du changement des horaires de l'évènement du fait du Client ou d'une manifestation non terminée avec le maintien de la présence de participants / convives à l'heure de départ initialement prévu, le coût supplémentaire du personnel de service sera répercuté sur la facturation.

5. – Hygiène et sécurité

5.1 – Pour des raisons de sécurité alimentaire, les marchandises non consommées ne seront ni reprises ni échangées.

Elles ne pourront en outre être conservées par le client après la réception, exception faite des produits sans risque et la société DANS LE SENS DU GOUT ne saurait être tenu responsable des conditions de conservation ou de consommation ultérieures à la prestation.

5.2 – Pour les boissons, nous reprenons les bouteilles non décapsulées, sauf si celles-ci sont spécifiquement facturées.

5.3 – La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'évènement. En aucun cas DANS LE SENS DU GOUT ne serait jugé responsable des débordements et casses entraînés à cause d'une consommation excessive.

5.4 – Conformément au décret n°92-478 du 29 mai 1992 et la loi du 1er janvier 2008, nous rappelons qu'il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif.

5.5 – Nos viandes bovines sont de provenance Française, Hollandaise, Italienne, Allemande, Royaume-Uni.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux Conditions Générales de Vente, ci-après définies :

6. – Livraison et retard

6.1 – Une commande ne peut être refusée pour une cause de retard de moins de 2 heures. Tous les cas de force majeure, grève, lock-out, intempéries, émeutes, manifestations, guerre, provoquant un blocage de la circulation, nous donnent le droit d'augmenter le délai de livraison ci-dessus ou d'annuler les commandes.

6.2 – Le signataire de toute commande ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions générales sans restriction ni réserve.

Les délais prévus dans la livraison d'une commande ou d'une réservation ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 2 heures ne donnent pas le droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise, et/ ou, de réclamer des dommages et intérêts.

6.3 – Toute commande livrée supporte des frais de livraison variables, selon le lieu et le minimum de facturation.

6.4 – Toute réclamation, lors de la livraison des marchandises et boissons, non mentionnée sur le bon sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune réclamation ne sera recue à posteriori.

7. – Responsabilités Matériel et Biens - Assurances

7.1 – Toute perte, dégradation des biens, disparition, casse du matériel mis à la disposition des clients, ne sont pas incluses dans le tarif de nos prestations et seront facturées au client à son prix de remplacement.

7.2 – Toute perte, dégradation des biens, disparition appartenant à nos clients, à leurs invités, ne sont couvertes par aucune assurance, ces frais complémentaires liés à l'organisation de l'événement sont exclusivement à la charge du client

7.3 – Le matériel est livré pour une journée, sauf accord préalable.

7.4 – Lorsque qu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilités en cas de perte du ticket.

La société DANS LE SENS DU GOUT n'est en aucun cas dépositaire des sacs à main ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.

7.5 – Conformément aux usages de la profession, le montant du devis et de la facture est majoré de la participation aux frais de fonctionnement des équipements réclamés à la société DANS LE SENS DU GOUT par le gestionnaire de salle de réception. Le taux de participation à votre charge est variable suivant les lieux.

8. – Droits à la SACEM

Conformément à la Loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique sont à la charge du Preneur de la salle (déclaration auprès de la SACEM, 9 square Moncey 75009 PARIS).

9. – Données personnelles

Toute prestation fera l'objet d'un enregistrement accessible par le Client sur simple demande à l'adresse suivante anthony.loivel@traiteur-origin.com

Conformément à la Loi 78-17 « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les clients disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles traitées les concernant.

Le Client peut également refuser le traitement, solliciter une limitation de celui-ci ou demander la suppression (dans les limites des durées légales de conservation) des données à caractère personnel.

Ce droit peut être exercé sur simple demande écrite à contact@traiteur-origin.com qui répondra aux demandes formulées.

La finalité du traitement des données personnelles collectées correspond aux obligations relatives aux prestations réalisées (gestion de la relation client, devis, commandes, facturation, prospection commerciale...)

10. – Facturation et délai de paiement

Le solde de la manifestation est réglable 48h avant la prestation. La facture de solde est éditée à ce moment-là. En cas de non-réception du solde, DANS LE SENS DU GOUT pourra se donner le droit de considérer la prestation annulée et conservera l'acompte en compensation au titre de dédommagement pour annulation hors délai.

11. – Réclamation - Litiges

11.1 – Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Toute réclamation doit faire l'objet d'un écrit à communiquer à la direction des ventes en lettre recommandée AR.

11.2 – Toute contestation concernant la facturation doit être formulée par écrit dans un délai de 8 jours ouvrables maximum à compter de la date de la facture, à adresser en lettre AR, à la Direction Générale de la société DANS LE SENS DU GOUT.

12. – Litige

Tout litige pouvant s'élever dans le cadre des prestations de Traiteur sera soumis, à défaut d'accord amiable, à la compétence du Tribunal de Commerce de PARIS.