

MENUS ORIGIN TRAITEUR AUTOMNE-HIVER 2025-2026

COCKTAIL

Standard - Supérieur - Prestige / 6, 12 et 18 pièces



ORIGIN Traiteur,
traiteur haut de gamme,
responsable et engagé



Produits locaux et de saison, préparés maison par ORIGIN Traiteur

COCKTAIL

FORMULE FRANKET 6 PIÈCES

1 PIÈCE SALÉE - VIANDE

Club grilled cheese

1 PIÈCE SALÉE - POISSON

Navette crème thon, ciboulette

2 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Focaccia bergère chèvre, miel de fleurs

Bun crème betterave aillée, cumin, coriandre fraîche

2 PIÈCES SUCRÉES

Florentin caramel beurre salé

Mini rocher coco



9€HT/pax

**TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES**

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

FORMULE FRANKET 12 PIÈCES

2 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Club grilled cheese cheddar

Bun paleron de boeuf

3 PIÈCES SALÉES - POISSON

Navette crème thon, ciboulette

Sablée tomate écrevisse, sauce cocktail

4 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Focaccia bergère chèvre, miel de fleurs

Bun crème betterave aillée,

cumin, coriandre fraîche

Navette pesto mozzarella

3 PIÈCES SUCRÉES

Florentin caramel beurre salé

Mini rocher coco

Mini cannelé



Canapé saumon cream cheese

Sablé parmesan de légumes

18€HT /pax

**TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES**

Tarifs pour 50 pax minimum.

FORMULE FRANKET 18 PIÈCES

4 PIÈCES SALEES - VIANDE

Club grilled cheese cheddar

Bun paleron de boeuf

4 PIÈCES SALÉES - POISSON

Navette crème thon, ciboulette

Sablée tomate écrevisse, sauce cocktail

5 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Focaccia bergère chèvre, miel de fleurs

Bun crème betterave aillée,

cumin, coriandre fraîche

Navette pesto mozzarella

5 PIÈCES SUCRÉES

Florentin caramel beurre salé

Mini rocher coco

Mini cannelé

COCKTAIL

Navette dinde fromagère

Wrap César

Mini bagel tarama et légumes croquants

Canapé saumon cream cheese

Sablé parmesan de légumes

Sablé tomate houmous, pickles

Mendiant croustillant chocolat noir

Variété de minimacarons



27€HT /pax

TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

FORMULE SNACKNSTREET 6 PIÈCES

1 PIÈCE SALÉE - VIANDE

Mini burger paleron de boeuf

1 PIÈCE SALÉE - POISSON

Focaccine saumon cream cheese

2 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Gyoza végétarien

Rouleau de printemps

2 PIÈCES SUCRÉES

Mini brownie

Mini clafoutis cerise



origin

12€HT /pax

**TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES**

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

FORMULE SNACKNSTREET 12 PIÈCES

2 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Mini burger paleron de boeuf

Focaccine provençale

3 PIÈCES SALÉES - POISSON

Focaccine saumon cream cheese

Navette Méditerranéenne façon sardinade

4 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Gyoza végétarien

Rouleau de printemps

Focaccine Corse

3 PIÈCES SUCRÉES

Mini brownie

Mini clafouti cerise

Variétés de mini macarons



Sablé tomate façon kémia

Verrine Marocaine façon tagine

24€HT /pax

TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

FORMULE SNACKNSTREET 18 PIÈCES

4 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Mini burger paleron de boeuf
Focaccine provençale

4 PIÈCES SALÉES - POISSON

Focaccine saumon cream cheese
Navette Méditerranéenne façon sardinade

5 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Gyoza végétarien
Rouleau de printemps
Focaccine Corse

5 PIÈCES SUCRÉES

Mini brownie
Mini clafouti cerise
Variétés de mini macarons

Grilled cheese mozza pesto
Navette César

Sablé tomate façon kémia
Pince radis noir, houmous, crevettes

Verrine Marocaine façon tagine
Verrine mousseline potiron fenouil

Mini pastel de Nata
Mini tartelette pommes



36€HT /pax

TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

FORMULE PRESTIGE 6 PIÈCES

1 PIÈCE SALÉE - VIANDE

Dôme de foie gras, chocolat noir

1 PIÈCE SALÉE - POISSON

Pétale de betterave et crabe au citron confit

2 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Bretzel végétarien, duxelle champignon, pickles

Artichaut Barigoule condiment basilic

2 PIÈCES SUCRÉES

Mini tartelette chocolat caramel

Mini tartelette fruits de saison



15€HT /pax

**TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES**

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

FORMULE PRESTIGE 12 PIÈCES

2 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Dôme de foie gras, chocolat noir

Pic tataki de canard

3 PIÈCES SALÉES - POISSON

Pétale de betterave et crabe au citron confit

Pic tataki de saumon

Mini bretzel Norvégien cream cheese saumon

4 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Bretzel végétarien, duxelle champignon & pickles Tartelette tomate confite straciatella

Artichaut Barigoule condiment basilic

Tartelette Grecque aioli petit pois, féta, olive

3 PIÈCES SUCRÉES

Mini tartelette chocolat caramel

Mini tartelette fruits de saison

Assortiment macarons



30€HT /pax

TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

FORMULE PRESTIGE 18 PIÈCES

3 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Dôme de foie gras, chocolat noir
Pic tataki de canard

Mini burger au canard confit



4 PIÈCES SALÉES - POISSON

Pétale de betterave et crabe au citron confit
Pic tataki de saumon

Pic pommes de terre et hareng

Mini bretzel Norvégien cream cheese saumon

6 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Bretzel végétarien duxelle champignon pickles
Artichaut Barigoule condiment basilic
Tartelette Grecque aioli petit pois féta olive

Tartelette tomate confite straciatella

Verrine mousseline butternut champignons poelés

Courgette violon

5 PIÈCES SUCRÉES

Mini tartellette chocolat caramel
Mini tartelette fruits de saison
Assortiment macarons

Verrine panna cotta, pistache , cerise amarena

Verrine Lemon curd

45€HT /pax

TARIF HORS LIVRAISON
& HORS SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

ANIMATIONS SALÉES

COCKTAIL

MEULE DE PARMESAN (1 recette au choix)

Risotto crémeux et légumes verts croquants

Risoni de calamar à l'encre de seiche (+)

Risotto crémeux aux champignons et à la truffe (++)

PLANCHA (1 recette au choix)

Poulet satay OU mariné citron vert

Boeuf mariné OU agneau miel ou veau curry (+)

Queue d'écrevisse, coulis de mangue (++)

Viande maturée et sauces variées (++)

GYOZA VAPEUR (1 recette au choix)

Végétariens, poulet OU crevettes

BAR A TACOS

DÉCOUPE DE JAMBON CRU (1 au choix)

Serrano 9 mois, Bayonne IGP 12 mois (+)

OU Pata Negra 18 mois (++)



origin

() 4€HT

(+) 6€HT

(++) 8€HT

prix/anim./pax
TARIF HORS CUISINIER

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

ANIMATIONS SALÉES

AUTOUR DU POISSON (1 recette au choix) (+)

Ceviche de dorade

Saumon Gravlaax

Assortiment de Taramas

Salaison de poisson et sélection de pestos

Cuisson de lieu jaune sur plaque de sel de l'Himalaya et marinade citron

FOIE GRAS (++):

Mi-cuit sur toast ou feuille d'huitre

Poêlé sur toast ou fruits Rôtis

HUITRES

Dégustation de variétés d'huitres - Option accord mets et vins (+6€HT)

MAKI LIVE

Vegan OU végétarien OU viande ou poisson

TATAKI THON LIVE

En verrine avec sa julienne de radis blanc et feuilles de Shiso



() 4€HT

(+) 6€HT

(++) 8€HT

prix/anim./pax
TARIF HORS CUISINIER

Tarifs pour 50 pax minimum.

COCKTAIL

ANIMATIONS SUCRÉES

CORNETTO

Straciatella et fruits

MILK SHAKE ET SMOOTHIES

GAUFFRES ET CRÊPES

Toppings variés

FONTAINE DE CHOCOLAT

Brochette de fruits - Guimauves - Choux - Cannelés

MACHINE À GLACE (+)

POIRE FLAMBÉE (+)

Toppings variés



origin

() 4€HT

(+) 6€HT

(++) 8€HT

prix/anim./pax

TARIF HORS CUISINIER

Tarifs pour 50 pax minimum.



COCKTAIL - 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

Tumbler, Verre à vin, Verre à eau, Flute
Gobelet

1€HT/verre

Forfait 0,50€HT

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



COCKTAIL

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



COCKTAIL

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



origin

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

Validités des tarifs

Nos tarifs par formule de cocktail et par animation sont valables pour un nombre minimum de 50 convives et ne comprennent que la partie alimentaire. Ils s'entendent hors livraison et hors services.

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 cocktail, 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.