

MENUS ORIGIN TRAITEUR

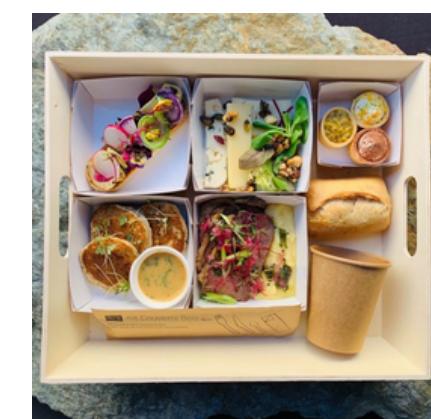
ÉTÉ 2025-2026

PLATEAUX REPAS DE SAISON

Lunch - Standard - Intermédiaires - Supérieur - Prestige
Options Végétarien - Poisson - Viande



ORIGIN Traiteur,
traiteur haut de gamme,
responsable et engagé



Produits locaux et de saison, préparés maison par ORIGIN Traiteur

PLATEAUX REPAS

ÉTÉ GAMME LUNCH

PLATEAUX REPAS SNACK & SALADE V1

SNACK
GRILLED CHEESE

SALADE
QUINOA A LA GRECQUE

DESSERT
MOUSSE AU CHOCOLAT

PLATEAUX REPAS SNACK & SALADE V2

SNACK
BUN PALERON DE BOEUF

SALADE
HOUMOUS ET LEGUMES ROTIS

DESSERT
BROWNIE

PLATEAUX REPAS SNACK & SALADE V3

SNACK
MINI BAGEL SAUMON

SALADE
SEMOULE ET POËLÉE DE LEGUMES

DESSERT
PANNA COTTA AGRUMES

PLATEAUX REPAS SNACK & SALADE V4

SNACK
BUN LENTILLES CORAIL

SALADE
ITALIENNE PATES PESTO

DESSERT
CLAFOUTIS

19€HT

TARIF HORS LIVRAISON
Tarifs pour 20 pax minimum.



PLATEAUX REPAS

ÉTÉ GAMME 1

PLATEAUX REPAS ÉTÉ V1

“JUSTE GRILLÉ”

ENTRÉE

HOUMOUS ET LEGUMES D’ÉTÉ ROTIS

PLAT AU CHOIX

FILET DE VOLAILLE JUSTE GRILLE D’ÉTÉ

FILET DE LIEU JAUNE JUSTE GRILLE D’ÉTÉ

POÊLÉE GOURMANDE D’ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Poêlée de légumes de saison
à base de Pommes de terre, carottes, poivrons, pois
gourmands, Haricots verts, oignons rouges

BRIE DE MEAUX

MOUSSE AU CHOCOLAT



PLATEAUX REPAS ÉTÉ V2

“FORESTIER”

ENTRÉE

SALADE ITALIENNE Pâtes au pesto, Bille de mozzarella, duo de tomate cerise

PLAT AU CHOIX

FILET DE VOLAILLE FORESTIÈRE D’ÉTÉ

FILET DE LIEU JAUNE FORESTIÈRE D’ÉTÉ

POÊLÉE GOURMANDE D’ÉTÉ FORESTIÈRE

ACCOMPAGNEMENT Sauce forestière. Riz blanc. Courgettes, carottes.

CHÈVRE

PANNA COTTA PISTACHE AMARENA

25€HT

TARIF HORS LIVRAISON

Tarifs pour 20 pax minimum.

PLATEAUX REPAS

ÉTÉ GAMME 1

PLATEAUX REPAS ÉTÉ V3 "ORIENTAL"

ENTRÉE

DUO DE LEGUMES D'ÉTÉ Fenouil Carotte à l'oriental,
huile d'olive, oignon, cumin

PLAT AU CHOIX

FILET DE VOLAILLE ORIENTAL D'ÉTÉ
FILET DE LIEU JAUNE ORIENTAL D'ÉTÉ
POÊLÉE GOURMANDE ORIENTAL D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Semoule. Chou fleurs au paprika
et pois chiches.

COMTÉ

BROWNIE



PLATEAUX REPAS ÉTÉ V4 "ASIATIQUE"

ENTRÉE

SALADE ÉTÉ Légumes du marché

PLAT AU CHOIX

FILET DE VOLAILLE ASIATIQUE D'ÉTÉ
FILET DE LIEU JAUNE ASIATIQUE D'ÉTÉ
POÊLÉE GOURMANDE ASIATIQUE D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Sauce Teriyaki. Riz basmati.
épinards et carottes.

CANTAL

CLAFOUTIS DE FRUITS DE SAISON

25€HT

TARIF HORS LIVRAISON
Tarifs pour 20 pax minimum.

PLATEAUX REPAS



ÉTÉ GAMME 2

PLATEAUX REPAS ÉTÉ V1 "JUSTE GRILLÉ INTERMÉDIAIRE"

ENTRÉE

SALADE GRECQUE D'ÉTÉ Quinoa, fêta AOP, concombres, petits pois, fèves, radis menthe

PLAT AU CHOIX

FILET DE MAGRET D'ÉTÉ
FILET DE SAUMON D'ÉTÉ
FALAFEL D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Poêlée de légumes de saison à base de Pommes de terre, carottes, poivrons, pois gourmands, Haricots verts, oignons rouges

BRIE DE MEAUX Fruits secs

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

PLATEAUX REPAS D'ÉTÉ V2 "FORESTIER INTERMÉDIAIRE"

ENTRÉE

LENTILLES POMMES GRANNY SMITH MOZZARELLA

PLAT AU CHOIX

FILET DE MAGRET FORESTIER D'ÉTÉ
FILET DE SAUMON FORESTIÈRE D'ÉTÉ
FALAFEL D'ÉTÉ FORESTIÈRE

ACCOMPAGNEMENT Sauce forestière. Riz blanc. Courgette carottes.

CHEVRE

LEMON CURD

30€HT

TARIF HORS LIVRAISON

Tarifs pour 20 pax minimum.

PLATEAUX REPAS

ÉTÉ GAMME 2

PLATEAUX REPAS D'ÉTÉ V3 "ORIENTAL INTERMÉDIAIRE"

ENTRÉE

CARPACCIO DE LEGUMES D'ÉTÉ

PLAT AU CHOIX

FILET DE MAGRET ORIENTAL D'ÉTÉ

FILET DE SAUMON ORIENTAL D'ÉTÉ

FALAFEL ORIENTAL D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Semoule. Chou fleurs au paprika et
pois chiches.

COMTE

SALADE DE FRUITS

PLATEAUX REPAS D'ÉTÉ V4 "ASIATIQUE INTERMÉDIAIRE"

ENTRÉE

BUDDHA BOWL LEGUMES DE SAISON

PLAT AU CHOIX

FILET DE MAGRET ASIATIQUE D'ÉTÉ

FILET DE SAUMON ASIATIQUE D'ÉTÉ

FALAFEL ASIATIQUE D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Sauce Teriyaki. Riz basmati.
Épinards et carottes.

CANTAL

POT DE CRÈME CARAMEL

30€HT

TARIF HORS LIVRAISON

Tarifs pour 20 pax minimum.



PLATEAUX REPAS

ÉTÉ GAMME 3

PLATEAUX REPAS D'ÉTÉ V1 "JUSTE GRILLÉ SUPÉRIEUR"

ENTRÉE

BUDDHA BOWL TATAKI SAUMON D'ÉTÉ

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF D'ÉTÉ

FILET DE DAURADE D'ÉTÉ

BOULETTE VEGETARIENNE D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Poêlée de légumes de saison à base de Pommes de terre, carottes, poivrons, pois gourmands, Haricots verts, oignons rouges

BRIE DE MEAUX

MOUSSE AU CHOCOLAT FLEUR DE SEL TONKA



PLATEAUX REPAS D'ÉTÉ V2 "FORESTIER SUPÉRIEUR"

ENTRÉE

DUO DE BRETZEL VEGE DE SAISON Duxelle de champignon et légumes croquant de saison, huile de truffe

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF FORESTIER D'ÉTÉ

FILET DE DAURADE FORESTIÈRE D'ÉTÉ

BOULETTE VEGETARIENNE D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Sauce forestière. Riz blanc. Pois gourmands, petits pois et carottes.

CHÈVRE

MINI TARTELETTE CITRON MERINGUE

35€HT

TARIF HORS LIVRAISON

Tarifs pour 20 pax minimum.

PLATEAUX REPAS

ÉTÉ GAMME 3

PLATEAUX REPAS D'ÉTÉ V3 "ORIENTAL SUPÉRIEUR"

ENTRÉE

BUDDHA BOWL TATAKI CANARD D'ÉTÉ

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF ORIENTAL D'ÉTÉ

FILET DE DAURADE ORIENTAL D'ÉTÉ

BOULETTE VEGETARIENNE ORIENTAL D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Semoule. Chou fleurs au paprika et pois chiches.

COMTÉ

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

PLATEAUX REPAS D'ÉTÉ V4 "ASIATIQUE SUPÉRIEUR"

ENTRÉE

GYOZA DE LEGUMES Aux légumes de saison et sa sauce sucrée sucrée

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF ASIATIQUE D'ÉTÉ

FILET DE DAURADE ASIATIQUE D'ÉTÉ

BOULETTE VEGETARIENNE ASIATIQUE D'ÉTÉ

ACCOMPAGNEMENT Sauce Teriyaki. Riz basmati. Épinards et carottes.

CANTAL

CHIA PUDDING AUX FRUITS DE SAISON

35€HT

TARIF HORS LIVRAISON

Tarifs pour 20 pax minimum.



PLATEAUX REPAS

Prestige ÉTÉ

ENTRÉE PRESTIGE AU CHOIX

Opera foie gras aux poires (150g) sur pain d'épices
Saumon en tartare granny Smith (150g)
Tartelette grecque (150g) aïoli de petit pois, feta.
Éclaire à la truffe (150g) éclair champignons et huile de truffes

PLAT PRESTIGE AU CHOIX

Thon rouge cuisson parfaite (300g), filet de thon rouge, infusé et mariné par le chef, légumes de saison
Ceviche Patagonie (300g) Quinoa, poivrons, tomates, pickles d'oignons rouges
Filet de pintade aux morilles (300g) Poélée de pois mange tout et poivrons, risotto à l'huile de truffe
Galette végétarienne à l'orientale
Filet de bœuf mariné à la thaï, légumes de saison à l'asiatique (300g)

FROMAGE AU CHOIX

Assortiment de 3 fromages frais et affinés (50g) Comté, brie de Meaux, chèvre

DESSERT PRESTIGE AU CHOIX

Pavlova aux fruits (100g) fruits de saison
Tapioca mangue (100g) perles de tapioca façon riz au lait à la mangue
Tartelette chocolat caramel fève de Tonka (100g)
Mousse chocolat fruits de saison. (100g)

MIGNARDISE PRESTIGE

Tartelette caramel fleur de sel
Tartelette citron meringuée
Assortiment de macarons

45€HT

TARIF HORS LIVRAISON

Tarifs pour 20 pax minimum.



PLATEAUX REPAS - SERVICES COMPLEMENTAIRES

LIVRAISON

En camion frigorifique

0-100€HT

En fonction de la distance,
du volume et du trajet



SOFT

Bouteilles d'eau 50cl

1.5€HT

Sodas 33cl

2€HT

Tetrapack d'eau 50cl

2,5€HT

ChariTea/LemonAid

4,5€HT

VAISSELLE DURE

Couverts en inox

3€ HT

INFORMATION SUR LES COMMANDES

Validités des tarifs

Nos tarifs 'entendent par plateau repas, sans boisson et sans livraison. Une commande trop réduite (inférieure à 10 unités) peut amener notre cuisine à adapter les recettes aux produits présents dans nos stocks.

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)

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 personnes morales 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'événement 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'événement. 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 responsabilité 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.