



SAVOURE L'INSTANT





SOMMAIRE

SUMMARY



TOUS LES PRODUITS SONT
À COMMANDER AVANT 15H LA VEILLE
All products must be ordered the day before,
prior to 3.00 PM

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST 4

GRIGNOTAGES SNACKING..... 6

LUNCH BOX..... 7

PLATEAUX REPAS MEAL TRAYS..... 8

COCKTAILS..... 10

BAR DRINKS..... 16

LES PLUS EXTRA..... 18

CONDITIONS TARIFAIRES 20
TERMS AND CONDITIONS



PETIT- DEJEUNER

BREAKFAST



Kit 48 capsules

48€⁰⁰

48 capsules expresso, 50 gobelets, spatules et sucre

Coffee machine free rental, 48 expresso capsules, 50 cups, stirrers and sugar

Kit 192 capsules

150€⁰⁰

192 capsules expresso, 200 gobelets, spatules et sucre

Coffee machine free rental, 192 expresso capsules, 200 cups, stirrers and sugar

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

KIT CAFÉ EN THERMOS

21€⁶⁵

Ce kit comprend :
2 thermos de café d'1L, gobelets, spatules, sucre, dosettes de lait (pour 15-20 personnes)

This kit includes 2 thermos of coffee of 1 liter, cups, stirrers, sugar, milk (for 15-20 people)

EN COMPLÉMENT...

COMPLEMENTARY

Recharge de 24 capsules café expresso

21€⁶⁰

24 extra espresso capsules

Recharge de 24 capsules café décaféiné

21€⁶⁰

24 extra decaffeinated capsules



KIT THÉ EN THERMOS

21€⁶⁵

Ce kit comprend :
2 thermos d'eau chaude 1L, 1 boîte de 25 sachets de thé, spatules, sucre, dosettes de lait (pour 15-20 personnes)

This kit includes 2 thermos of hot water of 1 liter, 1 box of 25 tea bags, cups, stirrers, sugar, milk (for 15-20 people)

Boîte de 25 sachets de thé

5€⁰⁰

25 tea bags

Lot de 10 dosettes de lait

2€⁵⁰

Milk doses

Sucre bâchettes 1kg

6€⁵⁰

Sugar sticks 1kg



VIENNOISERIES

BREAKFAST PASTRIES

15 mini viennoiseries

14€²⁵

5 mini croissants

5 mini pains au chocolat

5 mini pains au chocolat
mini chocolate rolls

5 mini pains aux raisins

5 mini pains aux raisins
mini raisin rolls

Panier de présentation bois

5€⁹⁵

Presentation platter



EN COMPLÉMENT...

COMPLEMENTARY



Jus d'orange Pampryl 1L
Pampryl orange juice 1L

3€⁹⁰



Nectar de fruits exotiques 1L
Exotic fruits nectar 1L

3€⁹⁵



Jus Tropicana 1L

4€⁶⁰

KIT PETIT- DÉJEUNER



BREAKFAST KIT

55.00 € HT

BASE DE 10 PERSONNES MINIMUM
FOR 10 PEOPLE MINIMUM

Multiple de 10 personnes
Bracket of 10 people

2 assortiments de 15 mini-viennoiseries
2 packs of 15 mini viennoiseries

1 thermos de café
1 coffee thermos

1 thermos de thé
1 tea thermos

1 jus d'orange Tropicana
1 bottle of orange juice 1L

1 bouteille d'eau minérale 1L
1 bottle of mineral water 1L

Sucre, dosettes de lait,
matériel jetable
Sugar, milk cups, disposable tableware

GRIGNOTAGE

SNACKING



SUCRÉS

Coffret biscuits sucrés

20 pers. 1kg

biscuits sucrés (gaufrettes, biscuits chocolatés)

Sweet biscuits (wafers, chocolate biscuits)

32€⁰⁰

SALÉS

Chips Lay's

5 paquets de 45g

Crisps

Coffret biscuits salés 380g

Crackers

Cacahuètes 1kg

Peanuts

4€⁹⁰

9€⁹⁵

8€⁵⁰

KIT PAUSE SUCRÉE

4.00 € HT
par personne

BASE DE 10 PERSONNES MINIMUM
FOR 10 PEOPLE MINIMUM

*Multiple de 10 personnes
Bracket of 10 people*

1 boîte de biscuits sucrées assortis 1kg
Biscuits assortment 1kg

1 thermos de café
1 coffee thermos

1 thermos de thé
1 tea thermos

1 bouteille de jus d'orange 1L
1 bottle of orange juice 1L

1 bouteille d'eau 1L
1 bottle of water 1L

Sucre, dosettes de lait, matériel jetable
Sugar, milk cups, disposable tableware

LUNCH BOX

11€

Sandwich baguette jambon emmental

Ham & cheese sandwich baguette

ou

Sandwich baguette poulet crudités

Chicken and vegetables' sandwich baguette

ou

Sandwich tomate / mozzarella

Tomatoe and mozzarella sandwich baguette

ou

Sandwich thon crudités

Tuna, crudité sandwich

+

Dessert du jour

Dessert of the day

+

Petite bouteille d'eau

Volvic 50 cl

Mineral bottled water 50cl



**POUR SEULEMENT
2€ DE PLUS**

Salade Parisienne

Ham, cheese olives and green salad

ou

Salade Caesar au poulet

Caesar salad (chicken, crouton, parmesan, caesar sauce)

+

Dessert du jour

Dessert of the day

+

Petite bouteille d'eau

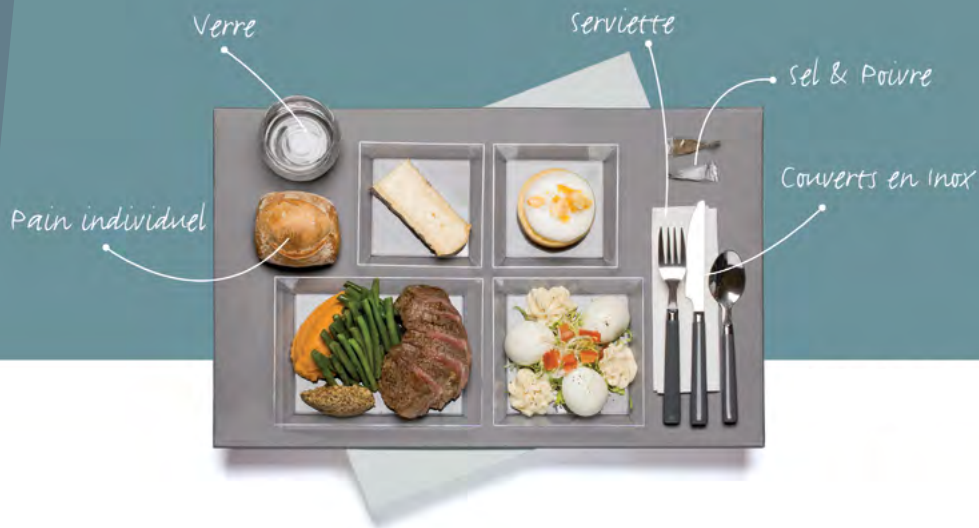
Volvic 50 cl

Mineral bottled water 50cl



COLLECTION DE PLATEAUX REPAS

Bistrot *Deliss*



Le bistrot à la française

Des recettes typiques du bistrot français, créées par nos chefs, à partir de plats traditionnels comme la salade Caesar, le filet mignon de porc ou encore le célèbre pavé de saumon !

La cuisine de bistrot sur votre stand.

TOUS CES PLATEAUX SONT À COMMANDER
LA VEILLE AVANT 15H

(pour les livraisons du week-end et lundi :
commandez au plus tard le vendredi avant 15h).

Meal trays must be ordered the day before prior to 3PM
(for week-end and monday deliveries, order friday prior to 3PM)

GAMME *Essentiel*

20€

Plateau Poulet

Salade de quinoa aux châtaignes et ciboulette

Quinoa salad, chestnuts & chives

Filet de poulet, polenta crémeuse & moutarde à l'ancienne

Chicken breast, creamy polenta & wholegrain mustard

Camembert

Camembert cheese

Canelé

Canelé

Plateau Rôti de Bœuf

Crème de carottes au carvi & noisettes hachées

Cream of carrot with caraway & chopped hazelnut

Rôti de boeuf, orzo & crème de champignons, sauce aux oignons

Roasted beef, orzo & cream of mushroom & onion sauce

Camembert

Camembert cheese

Moelleux chocolat - coco

Chocolate & coconut sponge cake

Plateau Cabillaud

Salade Waldorf au celeri & à la ciboulette

Waldorf salad with celery & chives

Filet de cabillaud, sauce citronnée, poêlée ardéchoise aux marrons & champignons

Filet of Cod, lemon sauce, sauted vegetables with chestnuts & mushrooms

Camembert

Camembert cheese

Tarte à l'abricot

Apricot tart

Plateau Végétarien/ Vegan

Menu du jour

Tous les produits sont à commander avant 15h la veille
All products must be ordered the day before, prior to 3.00 PM

GAMME *Bistrot Deliss*

32€

Plateau Poulet

Rillettes de colin

Cod rillettes

Filet de poulet & son jus, gratin dauphinois

Chicken breast & gravy, potato gratin dauphinois

Sélection de notre maître fromager

Selection of cheese AOC

Douceur au caramel

Caramel sweet cake

Plateau Pot au Feu

Oeuf Meurette

Oeuf Meurette (poached egg and smoked lard)

Pot au feu de boeuf & moutard de Meaux

Beef "Pot au feu" & Meaux mustard

Sélection de notre maître fromager

Selection of cheese AOC

Sablé mangue panna cotta

Mango & panna cotta short bread

Plateau Saumon

Crèmeux de butternut & éclats de marrons

creamy butternut & chestnut

Pavé de saumon, cocotte de fusilli, légumes verts d'hiver & crème de cresson

Salmon, fusilli pasta, winter vegetables & watercress coulis

Sélection de notre maître fromager

Selection of cheese AOC

Moelleux chocolat

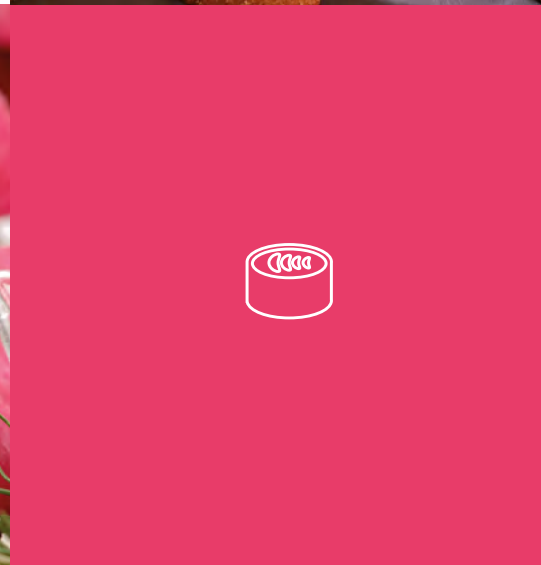
Chocolate sponge cake

Plateau Végétarien/ Vegan

Les prix s'entendent hors TVA et hors frais de livraison - VAT and delivery fees not included
Photos non contractuelles - Non contractual pictures

parcepos

9



parcexpos

LES COCKTAILS

LA RESTAURATION
LIVRÉE SUR STAND

SAISON 2020
CATERING SERVICE

PAINS SURPRISE & CO

Pain long surprise multicéréales 34 pièces*

Fromage frais, rillettes d'oie, bacon, saumon fumé

Long sliced multi cereal's bread: cream cheese, goose rillettes, bacons, smoked salmon

Plateau mini moricettes garnies 40 pièces*

Jambon Serrano, tomate mozzarella, saumon fumé, coppa

Mini sandwiches assortment: Serrano ham, tomato mozzarella, smoked salmon, coppa

Pain polaire surprise 48 pièces*

Saumon fumé et moutarde aux épices, fromage blanc et oeufs de truite, duo de saumons, rillettes de poisson blanc et concombre

Polar bread assortment: smoked salmon and spicy mustard, cottage cheese and trout eggs, duo of salmon, white fish rillettes and cucumber

35€00

Assortiment de briochettes 20 pièces *

Jambon cru fumé et fromage nature, fromage aux oeufs de truite, saumon fumé - fromage au raifort, foie gras et confit d'oignons

Mini milk bread of: smoked ham and plain cheese, cheese and trout eggs, smoked salmon and horseradish cheese, foie gras onions chutney

26€45

Assortiment de mini bagels 24 pièces *

Saumon fumé et fromage frais ciboulette, pastrami et fromage frais persillé, chèvre-tomate-pesto, poulet rôti et moutarde au moût de raisin

Mini bagels assortment: Smoked salmon and fresh chive cheese, pastrami and parsley cheese, goat cheese-tomato-pesto, roast chicken and mustard with grape must

38€00

40€00



PANIER DÉGUSTATION

À commander 48h à l'avance.
Contenu susceptible de varier en fonction du marché.
Must be ordered 48h in advance.
Content may change according to the season

Dégustation de légumes croquants

15 pers.

Vegetables assortment. 15 people.

Carotte, concombre, radis, chou-fleur, brocoli,
tomates cerise (rouges, jaunes), tapenade,
fromage blanc aux herbes et pics

Corbeille de fruits frais 3 Kgs

Fresh fruits basket - 3Kg

51€00

65€00



Dégustation de fromage

15 pers.

Cheese assortment. 15 people.

Comté, mimolette, chèvre en bûchette,
mozzarella, pesto, camembert, croûtons,
confiture de cerise et pics

55€00

Dégustation de charcuterie

15 pers.

Delicatessen assortment. 15 people.

Rosette de Lyon, jambon cru,
mortadelle, salami, bresaola, terrine de
Bourgogne, bacon, jambon blanc/fumé,
cornichons, pain de campagne tranché
et pics

55€00



CANAPÉS

Plateau Mont Blanc

40 pièces*

68€00

Platter 40 cocktail pieces

Noix de pétoncle au piment d'Espelette et muffin au poireau
 Maki gingembre et crevette
 Brochette de chèvre frais et saumon fumé, aneth et baies roses
 Profiterole au citron et saumon fumé
 Opéra au foie gras et épices, et tomate confite
 Chou à la tomate et fromage aux légumes
 Blinis, crème de champignons aromatisée à la truffe et amandes effilées

Scallops with Espelette chili and leek muffin, Ginger and shrimps maki, Smoked salmon brochette with soft goat cheese, dill and pink berries, Lemon and smoked salmon profiterole, Foie gras and spices Opéra, Parmesan shortbread with soft white cheese with pesto, and sundried tomatoes, Tomato and soft white cheese with vegetables puff cream, Mushrooms cream with truffe and almonds blinis.

Plateau Gourmand

40 pièces*

68€00

Platter 40 cocktail pieces

Grue de cacao,
 Foie gras & magret fumé
 Tortillas poulet tikka
 Comté & grison
 Biscuit noir & saumon fumé
 Wrap petit pois et Raifort
 Gambas & mangue grillée
 Maki & thon fumé
 Caroline amande & foie gras

Cacao biscuits, Foie gras and smoked duck, Tortillas with tikka chicken, Comte cheese and smoked beef, Black biscuits and smoked salmon, Wrap of green peas and raifort cheese, Shrimp and grilled mango, Tuna maki, Stuffed puff almond and foie gras.

Canapés Tradition

54 pièces*

68€00

Platter 54 cocktail pieces

Cake magret de canard & orange amère
 Financier tomate & chèvre et ciboulette
 Pain noir & rillettes de poulet
 Blinis, crème citron aux anchois
 Pain nordique, crabe, avocat, citron
 Biscuit noix, cube de roquefort
 Biscuit caramel, foie gras & figue
 Cake aux écrevisses marinées
 Blinis, crème citron & saumon fumé

Smoked duck & orange cake, Tomatoe & goat cheese financier, Black bread with chicken rillettes, Lemoned cream & anchovy blinis, Polar bread, crab, avocado & lemon, Walnut biscuits & Roquefort cheese, Caramel biscuit, foie gras & figs, Marinated shrimp cake, Blinis, lemoned cream & smoked salmon.

Mini financiers*

48 pièces

Amande, framboise, chocolat, pistache

48 mini financiers assortiment: Almond, raspberry, chocolate and pistachio

44€00

Bar à brochettes de fruits de saison

28 pièces

Fruit skewers

45€00

Macarons assortis*

72 pièces

Chocolat, pistache, café, citron, framboise, vanille

72 macarons assortiment: Chocolate, pistachio, coffee, lemon, raspberry and vanilla macarons assortment

49€95

Plateau de petits fours tradition*

48 pièces

Mini fraiser, moelleux pistache abricot, cake almondine citron, caroline chocolat, opera, crumble framboise, tartelette chocolat caramel.

Strawberry cake, pistachio & apricot cake, almond & lemon cake, chocolate puff, opera, raspberry crumble, chocolate & caramel tartlet,

54€95

Collection de pâtes à choux*

53 pièces

Choux fruit de la passion, éclair pistache, Paris Brest, éclair chocolat blanc & noir,

Passion fruit puff, mini pistachio éclair, mini Paris Brest, mini éclair black & white chocolate, raspberry puff, vanilla puff,

55€00

Petits fours "Haute couture" *

48 pièces

Mont Blanc, lingot chocolat caramel, saturne framboise, mini moka, Saint Honoré, lingot citron, tatin pomme coing, tartelette chocolat

Mont Blanc, chocolate & caramel candy, raspberry cake, moka sponge cake, Saint Honoré cake, lemon cake, apple & quince cake, chocolate tartlet

60€80

* Produits décongelés, ne pas recongeler.
Defrosted products. Do not refreeze.

Tous les produits sont à commander avant 15h la veille
All products must be ordered the day before, prior to 3.00 PM

OFFRE COCKTAIL

COCKTAIL PACKAGE

18.00 € HT
par personne

BASE DE 10 PERSONNES
FOR 10 PEOPLE

*Multiple de 10 personnes
Bracket of 10 people*

1 plateau de canapés tradition

54 pièces

54 salted canapes assortment

1 plateau de petits fours tradition

48 pièces

48 mini pastries assortment

2 bouteilles de Champagne

2 bottles of Champagne

Flûtes et serviettes

Flutes and napkins

Les prix s'entendent hors TVA et hors frais de livraison - VAT and delivery fees not included
Photos non contractuelles - Non contractual pictures

BAR

DRINKS

APÉRITIFS ALCOHOLS

Whisky William Lawson's	70cl	22€ ⁰⁰
Martini rouge	1L	17€ ³⁰
Ricard	1L	28€ ³⁰

CHAMPAGNE

Champagne Vranken	75cl	24€ ⁹⁵
Champagne Pommery Brut Royal	75cl	38€ ⁵⁰

VINS AOC WINES

Chevny blanc AOC Les Borderies	75cl	12€ ⁹⁰
Chablis blanc AOC Savary	75cl	18€ ⁹⁵
Bordeaux rouge AOC James Deschartrons	75cl	9€ ⁹⁵
Saumur Champigny AOC La Réserve des vigneron	75cl	12€ ⁹⁰
Ouvre bouteille Bottle opener		6€ ⁰⁰



GRIGNOTAGE

SNACKING

Chips (crisps)	145g	3€ ⁹⁰
Biscuits salés (crackers)	350g	9€ ⁹⁵
Cacahuètes (peanuts)	1kg	8€ ⁵⁰



EAUX

WATERS



Evian

Mineral still water

1,5L

1€⁷⁰



Volvic (par pack de 12)

Still water

0,5L

8€³⁰

Volvic (par pack de 6)

Still water

1,5L

6€⁵⁰



Badoit Rouge

Sparkling water

1L

1€⁹⁵

Badoit verte

Sparkling water

1L

1€⁹⁵

Badoit (par pack de 12)

Sparkling water

0,5L

19€⁹⁰

SODAS ET JUS DE FRUITS

SODAS AND JUICES



Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Coca-Cola Light (par pack de 12)

50cl

20€⁵⁰



Coca-Cola

1,25L

3€²⁵

Coca-Cola Zero

1,25L

3€²⁵



Coca-Cola Light

1,25L

3€²⁵



Sprite

1,25L

3€²⁵



Orangina (par pack de 12)

50cl

25€¹⁰



Jus d'orange

Orange juice

1L

3€⁹⁰



Nectar de fruits exotiques

Exotic fruits nectar

1L

3€⁹⁵



Minute Maid pomme ou orange

(par pack de 12)

Apple or orange Minute Maid

33cl

14€⁵⁴

Tous les produits sont à commander avant 15h la veille
All products must be ordered the day before, prior to 3.00 PM

LES BIÈRES

BEERS



Heineken

fût + système Heineken blade + 20 gobelets 25cl 8L

Beer keg + 20 plastic glasses

Location de la machine offerte / Free Rental

59€⁰⁰



12 canettes de Heineken

12 Heineken's cans 33cl

33cl

21€³⁰



12 canettes de Heineken 0.0

12 Heineken's 0.0 cans 33cl

33cl

21€³⁰

Les prix s'entendent hors TVA et hors frais de livraison - VAT and delivery fees not included
Photos non contractuelles - Non contractual pictures

LES PLUS

EXTRAS

MATÉRIEL JETABLE

DISPOSABLE MATERIAL

Gobelets cristal 20cl x 50 pcs

Plastic cups

6€⁹⁵

Gobelets à café carton 12cl x 100 pcs

Coffee cups

11€⁹⁰

Gobelets à thé carton 20cl x 50 pcs

Tea cups

6€⁹⁵

Spatules à café x100 pièces

Coffee stirrers

2€⁹⁵

2 saladiers de présentation 900 et 1400ml

2 bowls 900 and 1400ml

5€⁹⁵

Assiettes jetables biodégradables x 25 pcs

Biodegradable plates

4€⁹⁵

Flûtes plastiques x 10 pcs

Plastic champagne glasses

7€²⁵

Verres à pied plastiques x 10 pcs

Plastic wine glasses

5€¹⁵

Serviettes blanches en papier x 100 pcs

Napkins

3€⁹⁵

Sac de glace 3Kg

Bag of ice

7€⁰⁰

Sacs poubelle 110L x 25 pcs

25 Bin bags of 110L

11€⁰⁰

Fontaine à eau + 2 bonbonnes de 18L + gobelets

Water cooler + 2 jugs of 18L

162€⁰⁰

1 bonbonne a eau de 18L

1 water jug 18L

28€⁰⁰

ENTRETIEN DU STAND

CLEANING

Kit de nettoyage

25 sacs poubelle, 2 rouleaux essuie tout,

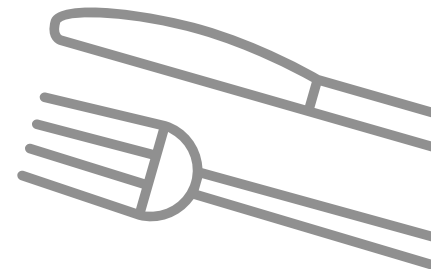
1 produit à vitres, 1 éponge

25 bin bags, 2 cleaning rolls, 1 glass cleaner and 1 sponge

16€⁰⁰

Pour toute demande particulière,
contacter notre service commercial.

For specific demand, contact our sales department.



parcexpos

PRESTATIONS TRAITEUR

L'EXPERTISE UNIQUE DES GRANDS RENDEZ-VOUS

Le service Traiteur d'Elior ParcExpos met son expertise au service des organisateurs de salons et des exposants sur le parc d'expositions de Paris Porte de Versailles.

Elior ParcExpos' Catering service has been drawing from its expertise to serve both trade show organisers and exhibitors at the Paris Porte de Versailles exhibitions venue.

CRÉER UNE DIMENSION ÉVÉNEMENTIELLE

Nous mettons à votre service notre palette de savoir faire et de talent en vous proposant un service adapté, une mise en scène à votre image.

We allow you to benefit from our range of skills and talents by providing you with a tailored service and staging that reflects your company's image.



DEVIS SUR MESURE

RÉALISABLE À LA DEMANDE :

Customized quotes upon request :

00 33 (0)1 57 25 30 43

elior.pdv@elior.fr





parcexpos

**SERVICE COMMERCIAL
À VOTRE ÉCOUTE**

00 33 (0)1 57 25 10 00
elior.pdv@elior.fr

TARIFS SAISON 2020

VALABLE DU 1^{ER} JANVIER 2020 AU 31 DÉCEMBRE 2020 INCLUS,
susceptibles de modifications selon l'évolution des conditions fournisseurs

Rates 2020, valid from January 1st of 2020 to December 31th of 2020. Potential price changes depending on supply conditions.

PRIX INDIQUÉS HORS LIVRAISON ET HORS TAXES
TVA actuellement en vigueur : 5.5%, 10% et 20%

MINIMUM DE COMMANDE PAR LIVRAISON :
50 €HT et hors frais de livraison.

SERVICE LIVRAISON :
10% DU MONTANT HORS TAXE DE LA COMMANDE
Areas ne prendra en compte que les réserves émises par le client à la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé.
En cas d'absence lors des livraisons, les frais de re-livraison seront de 20€HT pour le site de Porte de Versailles.
Les livraisons seront assurées par créneaux d'1h30 à préciser lors de la commande : 9h-10h30 / 10h30-12h / 12h-13h30 / 13h30-16h.
Les marchandises livrées ne feront l'objet d'aucune reprise.
Les retards éventuels ne donnent pas droit au client d'annuler sa commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

MODALITÉ DE PAIEMENT :
La commande est inférieure à 600€HT, versement de 50% d'arrhes à la commande et solde à réception de facture.
La commande est supérieure à 600€HT, versement 50% d'arrhes à la commande et le solde à réception de facture.

Certains de nos produits sont décongelés par nos soins dans les meilleures conditions afin de vous garantir qualité et fraîcheur.
Merci de veiller à ne pas recongeler nos produits.

DELIVERY FEES NOT INCLUDED AND PRICES EXCLUDING VAT.
Current VAT: 5.5%, 10% and 20%

MINIMUM ORDER:
50€ (VAT and delivery fees not included) for sites from Porte de Versailles.

DELIVERY FEES:
10 % OF THE AMOUNT OF THE ORDER
Areas will only consider, customer claims written on the delivery form at the time of delivery and duly signed.
In case of absence at the time of delivery, 20€ (VAT non included) of re-delivery fees will be charged for sites from Porte de Versailles.
Deliveries will be made during periods of 1h30. Wanted period must be specified at the order : 9h-10h30 / 10h30-12h / 12h-13h30/13h30-16h.
Return of delivered goods will not be possible.
Delays will not able customers to cancel their orders, refuse the goods or ask for subsidy.

TERMS OF PAYMENT:
My order costs less than 600€ (VAT not included), I have to pay the order in its entirety.
My order costs more than 600€ (VAT not included), I have to pay a 50% down-payment at order and the balance upon receipt of invoice.

Deep frozen food is defrosted by our services in the best conditions to guarantee high quality and freshness.
Do not re-freeze those products.