

POUR DES REPAS

SO
SAVOUREUX

✉ contact@soexquis.fr
☎ 02 23 27 13 26



so **exquis**
Traiteur

COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS / BUFFETS
PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES

🕒 **LE SPÉCIALISTE DE VOS REPAS D'AFFAIRES**
ET DE VOS ÉVÉNEMENTS
🕒 **TRAITEUR - ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS**

ÉDITION 2019
ENTREPRISE & PRO



UN MOMENT D'EXCEPTION

Du rendez-vous d'affaires à la recherche d'un cocktail original en passant par un buffet, nous vous proposons une palette de menus et de prestations « clés en main » taillée à vos besoins.

Créée en juin 2005 Soexquis est une entreprise locale, artisanale et responsable qui s'engage quotidiennement à vous proposer le meilleur de notre métier et de nos hommes.

ROMUALD PORTIER
GÉRANT



RÉUNIONS INTERNES ► RÉUNIONS D'AFFAIRES ► COLLOQUES ► INAUGURATIONS
SÉMINAIRES ► LANCEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS ► ÉVÉNEMENTS COMMERCIAUX

NOTRE GARANTIE FRAÎCHEUR & QUALITÉ

- Nos menus Soexquis sont composés d'une entrée, d'un plat, d'une sélection de fromages* et d'un dessert maison.
- Nous livrons chaque plateau avec pain artisanal, eau minérale, assaisonnement, verre, couverts et serviette.
- Tous nos plats sont réalisés dans nos cuisines avec des produits choisis chaque jour pour leur qualité par notre Chef.



NOTRE RIGUEUR SAVOIR-FAIRE & LIVRAISON

- Parce que nous savons qu'une réception réussie ne s'improvise pas, toute l'équipe de SoExquis met tout en œuvre pour vous accompagner de l'élaboration jusqu'à la livraison.
- Chaque commande est suivie par un seul interlocuteur vous assurant ainsi un suivi personnalisé.

* À partir de 23 € H.T.

FAITES CONFIANCE
À UNE ÉQUIPE DE
PROFESSIONNELS



www.soexquis.fr
contact@soexquis.fr - Tél. : 02 23 27 13 26

VIA SILVA

(MINIMUM 10 PERSONNES)

🕒 19,95 € HT

- 🍷 Lingot de piperade, poivrons doux et chips de jambon vendéen
- 🍷 Moelleux de truite aux tomates confites et herbes fraîches
- 🍷 Aiguillette de poulet rôti au citron et thym
- 🍷 Cabillaud pané aux maïs soufflés et ketchup maison
- 🍷 Pommes de terre rôsti à l'origan
- 🍷 Tagliatelles de légumes aux amandes torréfiées
- 🍷 Brochette de fromages et mesclun
- 🍷 Gâteau breton aux pruneaux
- 🍷 Panna cotta au chocolat blanc, verveine et coulis de fruits rouges

PUITS VINCENNES

(MINIMUM 10 PERSONNES)

🕒 24,95 € HT

- 🍷 Foie gras au naturel et chutney ananas gingembre
- 🍷 Cannellonis de courgettes, homard et tourteau au yuzu
- 🍷 Fondant de pintade aux écrevisses
- 🍷 Brochette de thon au sésame
- 🍷 Pommes de terre grenailles forestières, vinaigrette façon persillade
- 🍷 Salsa de légumes asiatiques au soja et champignons noirs
- 🍷 Plateau de fromages affinés et salade verte
- 🍷 Ananas rôti façon pina colada, croustillant coco
- 🍷 Saint Honoré au caramel et confiture de lait

CONVIVIAL « à composer » (BUFFET DEBOUT OU ASSIS)

🍷 PLANCHE DE CHARCUTERIE ARTISANALE POUR 10 PERS. 🕒 65 € HT

Rillettes + pâté + jambon + saucissons secs et à l'ail + andouille, rillons.
Accompagnement : moutarde, cornichons, pain et beurre.

🍷 PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS POUR 10 PERS. 🕒 45 € HT

Comté, brie, camembert, chèvre. Accompagnement : pain et beurre.

🍷 SALADE COMPOSÉE POUR 10 PERS. 🕒 40 € HT

Au choix :

- Nouilles chinoises et carottes sautées, noix de cajou et brocolis.
- Julienne de céleri, carottes, granny smith et vinaigrette moutardée.
- Salade de choux rouge croquants et maquereau fumé.

🍷 Jeunes pousses de salade et vinaigrette pour 10 personnes 🕒 10 € HT

🍷 Corbeille de fruits pour 10 personnes 🕒 15 € HT

🍷 Mousse au chocolat pour 10 personnes 🕒 25 € HT

🍷 Salade de fruits frais à la cardamome pour 10 personnes 🕒 25 € HT

🍷 10 éclairs pâtisseries 🕒 30 € HT

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER

Une réunion, un séminaire,
un vernissage, un colloque...

Faites nous part de votre projet et de vos
attentes et nous trouverons ensemble une
formule adaptée à vos besoins et vos envies.



Tous nos prix s'entendent Hors Taxe. Edition février 2019. Photo non contractuelle.

LES

FORFAIT VAISSELLE NON JETABLE : 1,95 € HT / PERS.
(couverts, verre et assiette)

FORFAIT VAISSELLE JETABLE : 0,80 € HT / PERS.
(couverts, verre et assiette)

PAIN : 2,20 € HT
(1 boule coupée pour 7 personnes)

so exquis
Traiteur

www.soexquis.fr
contact@soexquis.fr - Tél. : 02 23 27 13 26



POUR MANGER SUR LE POUCE SANS RIEN SACRIFIER AU PLAISIR

FORMULE LUNCH BAG

SALADE OU TARTE (AU CHOIX)*

+ 2 MINI-SANDWICHS + 1 DESSERT + 1 BOISSON

OU À COMPOSER

☉ Salade	6,55 € HT
☉ Tarte* maison	6,55 € HT
☉ Plat du jour	8,35 € HT
☉ Soupe* maison.....	4,40 € HT
☉ Pâte*	5,75 € HT
☉ Mini-sandwich.....	1,95 € HT
☉ Pain suédois.....	2,55 € HT
☉ Dessert	2,90 € HT

BOISSONS

☉ 50 cl de Cristaline.....	1,50 € HT
☉ 50 cl San Pellegrino.....	2,00 € HT
☉ Canette 33 cl.	2,00 € HT

(Orangina, Lipton Ice Tea, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Oasis orange, Oasis Tropical, Pulco citronnade, Schweppes Agrumes)

*Livré froid, possibilité de réchauffer au micro-onde.

🕒 14,80 € HT

À COMMANDER
AU + TARD LA VEILLE
AVANT 16H

📍 LE PLUS

LIVRAISON GRATUITE À PARTIR DE 10 LUNCH BAG COMMANDÉS

PETITS-DÉJEUNERS

ACCUEIL N°1 (MINI. 15 PERS.)

3,75 € HT

☛ Café en thermos ☛ Jus d'orange ☛ Gâteaux secs ☛ Sucre et crème en dosette

VAISSELLE JETABLE

ACCUEIL N°2 (MINI. 15 PERS.)

5,45 € HT

☛ Café & thé en thermos ☛ Jus d'orange, eau minérale ☛ 1 mini-viennoiserie par personne
☛ 1 crêpe à garnir par personne : caramel au beurre salé, sucre, confiture (possibilité de remplacer par 1 viennoiserie supplémentaire)
☛ Sucre et crème en dosette

VAISSELLE JETABLE

PAUSE (MINI. 15 PERS.)

6,35 € HT

☛ Café & thé en thermos ☛ Jus d'orange, eau minérale ☛ 4 réductions sucrées ou salées
☛ Sucre et crème en dosette

VAISSELLE JETABLE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous nos prix sont indiqués HT. Base : édition février 2019. Photo non contractuelle.

CORBEILLES DE FRUITS : 2,00 € HT / PERS.
(Fruits de saison, ananas, mangue...)

CRÊPE À GARNIR : 0,95 € HT PIÈCES

MINI-VIENNOISERIE SUPPLÉMENTAIRE : 0,95 € HT PIÈCES
(pain au chocolat, croissant, pain aux raisins)

VAISSELLE NON JETABLE (TASSES ET VERRES : 0,95 € HT / PERSONNE)

LES



www.soexquis.fr
contact@soexquis.fr - Tél. : 02 23 27 13 26

BLANCS (75 cl.)

LOIRE

- Sauvignon de Touraine 10,00 € HT
« Domaine Marcé »
- Vin de pays 8,00 € HT
« Mas de la Tour »
- Crémant de Loire Brut 16,00 € HT
« Domaine de l'Été »

BORDEAUX

- Entre deux mers 12,30 € HT
« Château la lande Métairie »

ROUGES (75 cl.)

LOIRE

- Gamay de Touraine 11,50 € HT
« Domaine de la Chaise »

BORDEAUX

- Côtes de Bourg 14,50 € HT
« Château Tour des Graves »
- Graves 17,90 € HT
« Château Carbon d'Artigues »
- Montagne Saint Emilion 18,50 € HT
« Château Bechereau »

SUD-OUEST

- Saint Chinian 11,20 € HT
« L'Excellence Saint Laurent »

ROSÉS (75 cl.)

LOIRE

- Rosé de Loire 11,45 € HT
« Domaine de la Motte »

PROVENCE

- Coteaux d'Aix en Provence 13,00 € HT
« Domaine des Ouillères »

CHAMPAGNES (75 cl.)

- Liebart-Regnier 30,00 € HT
Brut traditionnel

- Cristaline 50 cl. 1,50 € HT
- Cristaline 150 cl. 2,10 € HT
- San Pellegrino 50 cl. 2,20 € HT
- Badoit 100 cl. 2,85 € HT
- Jus d'orange 100 cl. 3,30 € HT
- Jus de raisins pétillant 75 cl. (sans alcool) 6,50 € HT
- Cidre brut Coat Albret 75 cl. 7,90 € HT



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous nos vins sont vendus en bouteille. Photo non contractuelle. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



VOUS SOUHAITEZ ORGANISER

**Une réunion, un séminaire,
un vernissage, un colloque...**

Faites nous part de votre projet et de vos attentes et nous trouverons ensemble une formule adaptée à vos besoins et vos envies.

PROPOSITIONS THÉMATIQUES & ATELIERS DYNAMIQUES

- 🕒 Cocktail de la mer,
- 🕒 Bio,
- 🕒 Wok,
- 🕒 Code couleur,
- 🕒 Animations culinaires
chaudes/froides, salées/sucrées,
- 🕒 cuisine étrangère...





SAINTE ANNE

APÉRITIF

🕒 7,60 € HT

6 PIÈCES SALÉES

🕒 8,95 € HT

5 PIÈCES SALÉES
ET 2 SUCRÉES

Les pièces seront à choisir sur la base du cocktail « Voltaire »
hormis les navettes et pain suédois.

PUITS DUHAMEL

DÉJEUNATOIRE

🕒 16,95 € HT

MINIMUM
15 PERSONNES

ASSORTIMENT DE 3 MINIS SANDWICHES,
1 SALADE COMPOSÉE ET 6 PIÈCES SUCRÉES

DÉCLINAISON DE 3 MINIS SANDWICHES AUX CÉRÉALES
(ENVIRON 9 cm)

🕒 Viande 🕒 Poisson 🕒 Fromage

PROPOSITION DE 2 VARIÉTÉS DE SALADES
COMPOSÉES SERVIES SOUS FORME DE COUPELLE
INDIVIDUELLE

🕒 Végétarienne 🕒 Viande ou poisson

PIÈCES SUCRÉES

- 🕒 Macaron
- 🕒 Brochette de fruits
- 🕒 Roulé de crêpe au caramel au beurre salé
- 🕒 Cannelé
- 🕒 Mini far breton
- 🕒 Plaisir d'aimer (chocolat & Petit Lu)

VOLTAIRE

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

11 SALÉS & 5 SUCRÉS

SALÉS

- 🕒 Croustade de dinde aux 4 épices, sauce yaourt
- 🕒 Pain suédois d'effiloché de cochon confit de 7 heures et caviar d'aubergine
- 🕒 Pita de rémoulade au poulet et graines de moutarde
- 🕒 Navette de maquereau fumé au poivre sauce barbecue
- 🕒 Sablé à l'huile d'olive et tapenade de Kalamata
- 🕒 Coupelle de radis noir au thon
- 🕒 Crackers au beurre d'algues et carpaccio de poulpes
- 🕒 Mini sandwich mousse de canard au porto et pistaches concassées, mâche nantaise
- 🕒 Cannelé de polenta au poivron doux et sésame noir
- 🕒 Maki de saumon, poireaux, citron confit et wasabi
- 🕒 Cup cake carottes et fromage frais au cumin

SUCRÉS

- 🕒 Palet au coco torréfié
- 🕒 Chou croustillant caramel citron
- 🕒 Cube de riz soufflé, chocolat au lait
- 🕒 Panna cotta verveine chocolat blanc, fruit de la passion
- 🕒 Cheese cake dattes, citron vert

🕒 20,95 € HT

SAINT GERMAIN

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

13 SALÉS & 5 SUCRÉS

SALÉS

- 🕒 Lollipop foie gras, cerise noire
- 🕒 Bisque de butternut et crumble de noix de cajou
- 🕒 Pic de lotte en chapelure panko et citron vert
- 🕒 Mini bun's à la provençale, confit d'échalotes et lomo
- 🕒 Tomate d'amour, tourteau en gelée d'hibiscus
- 🕒 Pomme de terre de Noirmoutier farcie au canard confit et foie gras
- 🕒 Navette à l'encre de seiche, guacamole et truite fumée
- 🕒 Cube de beaufort, confit de figues et poudre de pain grillé
- 🕒 Cannelloni farci aubergine et écrevisses sur crackers
- 🕒 Pic de thon au sésame grillé
- 🕒 Finger nordique au porc séché maison aux épices et tapenade de carottes
- 🕒 Pressé de noix de macadamia, chutney de mangue ananas et magret fumé
- 🕒 Mini sandwich au homard et beurre d'algue au yuzu, roquette

SUCRÉS

- 🕒 Carré gourmand au beurre de cacahuètes
- 🕒 Tonnelet chocolat onctueux, mascarpone et crumble de cacao
- 🕒 Financier noisette et confiture de lait
- 🕒 Truffe au chocolat noir et citron, miel
- 🕒 Tartelette façon crème brûlée à la vanille bourbon

🕒 24,95 € HT

CORBEILLES DE LÉGUMES ET SAUCES : 2 € HT / PERS.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS : 4,50 € HT / PERS.

VERRES NON JETABLES : 0,50 € HT / PERS. (flûtes, jus de fruits, vin)

MISE À DISPOSITION D'UN MAÎTRE D'HÔTEL : 30 € HT / HEURE (2 heures de prestations minimum)

BOISSONS : consulter notre carte « cave » ou demandez-nous un devis pour tout cocktail spécifique

ANIMATION CULINAIRE FROIDE OU CHAUDE AVEC PRÉSENCE D'UN CUISINIER (Nous consulter)

CLEUNAY 17,95 € HT

- 🍷 Financier aux tomates confites, olives noires et jambon vendéen
- 🍷 Mignon de porc séché, linguine au pesto rosso
- 🍷 Pavlova aux fruits frais



FERRY 17,95 € HT

- 🍷 Duo de maquereau en Wraps et fumé au poivre
- 🍷 Dorade sébaste en croûte de sésame, mousse onctueuse de patates douces
- 🍷 Pomme confite au beurre salé et crumble de noisettes



ATALANTE 17,70 € HT

VEGETARIEN

- 🍷 Panna cotta au romarin, insert de poivrons confits et coulis de légumes
- 🍷 Tortilla de courgettes, menthe et feta
- 🍷 Tartelette chocolat carambar



MABILAIS 18,95 € HT

- 🍷 Crevettes sautées en persillade et fenouil
- 🍷 Aiguillettes de canard au soja, céréales asiatiques
- 🍷 Ananas rôti au miel et poivre de Sichuan, croustillant coco



COURROUZE 23,00 € HT

- 🍷 Rouleaux de printemps au poulet et cacahuètes
- 🍷 Dos de merlu à la grenobloise, palet de petits pois et coriandre
- 🍷 Trio de fromages affinés
- 🍷 Panna cotta caramel et poires rôties façon tatin



BEAULIEU 23,00 € HT

- 🍷 Gravlax de saumon maison, granny smith marinée à la vodka et beurre 1/2 sel aux algues
- 🍷 Pressé de bœuf pad thai, tians de légumes rôtis
- 🍷 Trio de fromages affinés
- 🍷 Amandine renversée, pistaches, cassis



Tous nos prix sont indiqués hors taxe. Édition février 2019. Photo non contractuelle.

LE PLATEAU « Semaine »

18,00 € HT

Venez découvrir chaque lundi une nouvelle composition de plateau-repas sur notre site www.soexquis.fr (ONGLET NOTRE CARTE > PLATEAU REPAS)

so exquis Traiteur

www.soexquis.fr
contact@soexquis.fr - Tél. : 02 23 27 13 26



COLOMBIER

🕒 24,50 € HT

- 🕒 Ravioles chinoises ouvertes de langoustines au yuzu / gingembre, vinaigrette d'agrumes
- 🕒 Pavé de bar cuit à l'unilatéral, mousseline de panais, sauce vierge aux fruits secs
- 🕒 Trio de fromages affinés
- 🕒 Saint Honoré caramel et confiture de lait



GAYEULLES

🕒 24,50 € HT

- 🕒 Carpaccio de veau et betterave au miel de truffes
- 🕒 Filet de canette laqué aux échalotes confites, cannellonis de courgettes et légumes confits
- 🕒 Trio de fromages affinés
- 🕒 Tarte « explosive » chocolat passion

LES

Livraison gratuite à partir de 5 plateaux commandés et livrés dans la zone de couverture géographique

Tous les plateaux sont livrés avec 50 cl. d'eau plate, couverts, pain, serviette

Possibilité de rajouter ou supprimer le «Trio de fromages affinés» : + ou - 1,50 € HT



www.soexquis.fr
contact@soexquis.fr - Tél. : 02 23 27 13 26

- 1 La commande des plateaux-repas emporte acceptation entière et sans réserve de nos présentes conditions de vente. Seules les clauses particulières des contrats signés avec le client pourront compléter, préciser les présentes, voire y déroger.
- 2 Toute commande et/ou modification doit être confirmée par écrit – courrier ou fax – et n'est validée qu'après accord express de notre part. Toute annulation de commande qui interviendrait tardivement ne saurait être prise en compte. Sont considérées comme tardives, les annulations intervenant après 18 heures pour les plateaux commandés la veille et après 10 heures pour les plateaux commandés le jour même. A ce titre, nous nous réservons le droit de facturer la commande prévue.
- 3 Nos prix mentionnés sont Hors Taxe et restent valables jusqu'à la parution de notre prochaine brochure de plateaux-repas. Ils sont assujettis au taux de TVA applicable légalement en vigueur. Toutefois ces prix pourront être modifiés sans préavis en raison d'événements exceptionnels, indépendants de notre volonté.
- 4 Le règlement s'effectue au plus tard à réception de la facture sauf convention contraire expressément prévue. Aucun escompte n'est consenti sur le montant des factures. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard.
- 5 Nous assurons la livraison de nos plateaux-repas. Les frais de livraison pourront être offerts à partir du 5^e plateau commandés, selon nos conditions de livraison. Forfait de livraison hors zone : 10 euros HT. Livraison offerte à partir de 5 plateaux-repas commandés la veille. Notre livraison est effectuée en fonction des informations communiquées dans le bon de commande. Nous vous remercions de veiller à l'exactitude et à la précision de l'adresse de livraison communiquée (code, porte, escalier). Toute erreur ou retard de livraison ne pourra nous être imputable en cas d'information erronée ou partielle, donnée par le client.
- 6 Nos plateaux-repas doivent être conservés dans un endroit propre, frais et sec (température entre 2 et 4 °C). Tous nos plateaux sont proposés froids. L'utilisation des fours à micro-ondes pour réchauffer les plateaux-repas ou tout autre mode de réchauffage est strictement prohibée. Soexquis décline toute responsabilité dans le cas où les plateaux-repas livrés ne seraient pas consommés immédiatement ou dans les délais indiqués.
- 7 Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison dûment signé par le client.
- 8 Par mesure d'hygiène, la marchandise livrée n'est ni reprise, ni échangée.
- 9 Les photographies et illustrations présentées en ligne et sur nos brochures ne sont pas contractuelles.
- 10 Il est possible de commander de l'alcool (vin, bières...) en complément. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer vins et alcools avec modération.
- 11 Suite au décret n° 2002-1465 du 17.12.02, Soexquis vous informe que les viandes bovines présentées dans nos menus sont toutes d'origine C.E..
- 12 Vous disposez d'un droit d'accès aux données vous concernant conformément à la loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978.



COMMANDES
VOUS POUVEZ COMMANDER TOUS NOS PLATEAUX
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9 H À 17 H 30.

LIVRAISONS
NOS LIVRAISONS S'EFFECTUENT
DU LUNDI AU VENDREDI DE 8 H À 19 H 00.

**LIVRAISON GRATUITE* À PARTIR DE
5 PLATEAUX COMMANDÉS ET LIVRÉS
DANS LA ZONE DE COUVERTURE GÉOGRAPHIQUE.**

*pour toutes autres zones veuillez nous consulter.

**BESOIN D'UNE COMMANDE,
D'UN RENSEIGNEMENT OU BIEN
D'UNE DEMANDE SPÉCIFIQUE...
CONTACTEZ-NOUS PAR :**


Email: contact@soexquis.fr

Tél.: 02 23 27 13 26

Fax: 02 23 27 13 28

WWW.SOEXQUIS.FR

**RETROUVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK**

 SoExquis

