POUR DES REPAS SAVOUREUX

50 exquis

∕ contact@soexquis.fr **© 02 23 27 13 26**

COCKTAILS PLATEAUX-REPAS / BUFFETS PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES

▶ LE SPÉCIALISTE DE VOS REPAS D'AFFAIRES ET DE VOS ÉVÉNEMENTS

● TRAITEUR - ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

ÉDITION 2020 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

- 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.

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
 - vous assurant ainsi un suivi personnalisé.
 - ∗ À partir de 23 € H.T.



FAITES CONFIANCE À UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS



BUFFETS

. _____

BROCÉLIANDE

№ 19,95 € нт

(MINIMUM 10 PERSONNES)

- Wrap de poulet rôti Tex Mex (guacamole, maïs, tacos)
- Fine rillette de cabillaud aux herbes fraiches et citron vert
- Filet de sole en chapelure panko, sauce tartare
- Pressé de cochon de 7h au cidre
- Pommes de terre rösti à l'origan
- ▶ Tagliatelles de légumes aux amandes torréfiées
- Brochette de fromages et mesclun
- Brownies choco-noisette
- Verrine de tarte au citron destructurée

GUERLÉDAN

№ 24,95 € нт

(MINIMUM 10 PERSONNES)

- Foie gras au naturel et son chutney
- Gravlax de saumon, granny smith marinée à la vodka
- Pressé de boeuf Pad Thaï
- De Cabillaud pané au maïs soufflé et ketchup maison
- Pommes de terre grenailles forestières, vinaigrette facon persillade
- Salsa de légumes asiatiques au soja et champignons noirs
- Plateau de fromages affinés et salade verte
- Cheese-cake datte-citron vert
- 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

- 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.

Deunes pousses de salade et vinaigrette pour 10 personnes

№ 10 € нт

- - **№ 25** € нт
- pour 10 personnes

 Salade de fruits frais à la

cardamome pour 10 personnes

- **№** 25 € нт
- 10 éclairs pâtissiers

Mousse au chocolat

⊚ 30 € нт

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.



so exquis

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

FORFAIT VAISSELLE NON JETABLE : 1,95 € HT / PERS.

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

(couverts, verre et assiette)

SO LUNCH

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	
● Plat du jour	8,35 € HT
Soupe* maison	
© Pâte*	
Mini-sandwich	•
© Pain suédois	•
Dessert	
	,

BOISSONS

▶ 50 cl de Cristaline	1,50 € HT
	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)

1 LE PLUS

LIVRAISON GRATUITE À PARTIR DE 10 LUNCH BAG COMMANDÉS



№ 14,80 € нт

À COMMANDER AU + TARD LA VEILLE AVANT 16H



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



ACCUEIL CAFÉ & PAUSE

ACCUEIL CAFÉ & PAUSE

PETITS-DÉJEUNERS

ACCUEIL N°1 (MINI. 15 PERS.)

№ 3,75 **€** нт

▶ Café en thermos ▶ Jus d'orange ▶ Gâteaux secs ▶ Sucre et crème en dosette VAISSELLE JETABLE

ACCUEIL N°2 (MINI, 15 PERS.)

№ 5,45 € нт

- © 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)
- O Sucre et crème en dosette

VAISSELLE JETABLE

PAUSE (MINI. 15 PERS.)

(6,35 € нт

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

VAISSELLE JETABLE



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



our la santé, à consommer avec modération . Tous nos prix s'entendent Hors Taxe. Édition 2020. Photo non contractuell

Y LA CAVE « SoExquis »

Y LA CAVE « SoExquis »

BLANCS (75 cl.)

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

ROUGES (75 cl.)

LOIRE

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

BORDEAUX

SUD-OUEST

● Saint Chinian11,20 € HT « L'Excellence Saint Laurent »

ROSÉS (75 cl.)

LOIRE

PROVENCE

CHAMPAGNES (75 cl.)

⊙ Liebart-Regnier30,00 € 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



HT HT HT HT HT HT Solve (and solve out is sorted a consonmer over model out loss now of solvened fless beneficiation).



















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,
- D Bio,
- **Wok**,
- Code couleur,
- O Animations culinaires chaudes/froides, salées/sucrées,
- cuisine étrangère...



www.soexquis.fr

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

MORGAT

APÉRITIF



8.95 € нт

6 PIÈCES SALÉES

5 PIÈCES SALÉES ET 2 SUCRÉES

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

GUERZIDO

№ 16.95 € нт

DÉJEUNATOIRE

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

PIÈCES SUCRÉES

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

PENTREZ

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE 11 SALÉS & 5 SUCRÉS

SALÉS

- Sablé au comté et caviar d'aubergine acidulé
- Di Tortilla courgette-féta et pesto de persil mentholé
- Suédois de paleron de boeuf de 7h aux épices Pad Thaï
- ► Taboulé végétal multi-choux breton
- Mini pain pita de confit de cochon pommé
- Nrap de poulet mariné facon Tex Mex et quacamole
- Kebab de pintade aux herbes et curcuma
- Ocrnet de mousse de canard au porto pistaché
- ▶ Tartelette de Sarrazin au saumon-poireau et sésame torréfié
- (Example 2) Gravlax de saumon wasabi et granny smith
- Navette de fondant de sardine aux baies roses et salicorne

SUCRÉS

- Mini hrownies au chocolat et noisette torréfiée
- Tartelette caramel-chouchou
- Verrine de mousse lactée mangue et granola
- Cookies pistache-cranberries
- Madeleine'Ball façon So Exquis

GOAS TREIZ

20,95 € нт

24,95 € нт

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE 13 SALÉS & 5 SUCRÉS SALÉS

- (Control of the Control of the Contr
- Raviole de chou rave et Saint Jacques
- Pince de viande des grisons et fromage frais
- Pain nordique de canard confit laqué aux effluves d'orange
- Pic de crevette en cocon de pomme de terre
- Panacotta de fois gras et jus réduit au porto
- Croustillant de homard au citron et vuzu
- Navette à l'encre de seiche au heaufort et heurre de noix
- Cuhik de saumon mariné à la hetterave
- Flan de Brocciu Corse et poudre d'amande torréfiée
- Ceviche de bar aux agrumes et algues wakamé
- O Caponata de légumes aux oignons rissolés et crumble d'olive
- Cheese-cake de betterave rouge au raifort

SUCRÉS

- Choux comme un Saint Honoré
- Crémeux chocolat intense et fève de Tonka
- Panacotta verveine-chocolat blanc et minestrone de fruits frais
- Cheese-cake datte-citron vert et biscuit Oréo
- Mille feuille banane-cacahuète et pesto de persil sucré

COCKTAILS / 2

CORBEILLES DE LÉGUMES ET SAUCES : 2 € 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) OISSONS : 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)



PLATEAUX REPAS / 1

PLATEAUX REPAS / 1



MOLÈNE © 17,95 € HT

- ▶ Céleri-Carotte facon Coleslaw et Bressaola Italienne
- Pressé de cochon de 7h au cidre et céréales méditerranéennes
- Pom'orange fondant et croquant spéculoos



CÉZEMBRE ® 18,95 € HT

- ▶ Taboulé Breton multi-choux au citron confit et Truite fumée
- ▶ Aiquillettes de Canard croustillantes au sésame torréfié et mousseline de carotte au cumin
- ▶ Tarte au Citron made in So Exquis



OUESSANT ® 17,95 € HT

- ▶ Fine rillette de Cabillaud aux herbes fraîches et citron vert
- Goujonnette de Sole en chapelure, sauce légère facon tartare et pulpe de chou-fleur
- Cheesecake dattes-citron vert



BREHAT ⊚ 17,70 € HT

- ▶ Légumes du marché marinés façon antipasti et crumble olive
- ▶ Boulgour et Quinoa gourmands au curcuma et tomates confites
- O Carpaccio d'Ananas au poivre de Timut



HOËDIC © 23,00 € HT

- Wrap de Poulet rôti Tex Mex (guaccamole,maïs,tacos)
- Dos de Cabillaud en croûte de chorizo, salsa de lentilles gourmandes
- Trio de fromages affinés
- Mille-feuille Banane cacahuète et pesto de persil



GRO X **©** 23,00 € HT

- ▶ Cheesecake ail et fines herbes et crevette en croûte de charbon végétal
- ◆ Confit d'Agneau de 12h facon pastilla, ketchup de carotte et semoule couscous au épices du monde
- Trio de fromages affinés
- ▶ Financier Pistache et giboulée de fruits de saison







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



- ▶ Foie Gras du Chef, toast brioché et confit d'échalote
- Saint Pierre rôti sur peau, vinaigrette agrumes et fine purée de Broccolis
- Trio de fromages affinés
- Exotique coco et chocolat blanc



- ▶ Raviole croustillante de tartare de Thon et Granny Smith
- Quasi de Veau basse température, condiment olives noires et mille-feuille de polenta aux légumes confits
- Trio de fromages affinés
- ▶ Breizh'n'rool et caramel beurre salé

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



ww.soexquis.f



O CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

- 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. À ce titre, nous nous réservons le droit de facturer la commande prévue.
- 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 5º 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.
- 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.



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







VOUS POUVEZ COMMANDER TOUS NOS PLATEAUX COMMANDES 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



O INFOS+

