



Plateaux Repas

NOTRE SEULE LIMITE VOTRE IMAGINATION



Automne Hiver
2025

A Propos

C'est au cœur de la capitale Normande que Gérard et Pierre Coudray débutèrent leur activité il y a plus de 40 ans. L'alliance de leurs compétences en charcuterie et en cuisine les conduits à développer le service traiteur au sein du restaurant Le Rouennais.

Au fil des années, la petite entreprise familiale révéla son savoir faire auprès des Professionnels, Particuliers et Collectivités. Forte de son succès, l'entité Traiteur s'est alors détachée du restaurant. C'est ainsi que, pour être au plus près des produits frais et locaux, Coudray Traiteur s'est installé au MIN de Rouen (le Rungis Normand).



Notre expérience

Présents sur toutes sortes de prestations, nous savons nous **adapter sereinement** à chaque réception



Notre empreinte

Notre **Politique Ecologique** est déclinée en plusieurs axes pour minimiser l'impact environnemental



Nos produits

Coudray Traiteur s'associe aux **producteurs locaux** pour respecter une valeur essentielle : le "**fait-maison**".



Notre suivi personnalisé

Adeline, Christine, Julie et Pauline vous écoutent avec bienveillance pour un accompagnement sur-mesure

Menu Découverte

Entrée

Poireaux vinaigrette façon Ravigote
Meli Melo de Pomme de Terre Grenaille et Saumon fumé, sauce Raifort
Cake Volaille Curry et Tomates Confites
Terrine de Canard Maison aux Pistaches et son confit d'Oignons
Rillettes de Sardine Piment d'Espelette et Croustilles

Plat

Emincé de Bœuf au Poivre de Sichuan
Dos de Lieu Noir poché et sa vinaigrette Thai
Emincé de Volaille farci aux Champignons
Pâtes fraîches au Saumon, crème à l'Aneth
Longe de Porc en cuisson lente aux Abricots

Dessert

Tarte rustique Chocolat et Poire
Gâteau aux Coings, crème infusée à la Cannelle et son crumble au Sarrasin
Mousse Vanille et son Caramel Beurre Salé
Brownie Chocolat, crème infusée au Café torréfié et ses éclats de Fruits secs
Pana cotta à la Bergamote, coulis d'Orange et Poivre de Sichuan

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable • 19.50 € HT (TVA 10.00 %)
PRIX par personne formule plateau Porcelaine • 22.50 € HT (TVA 10.00 %)



*Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé
Menu identique pour l'ensemble des convives*

Menu Gourmet

Entrée

Salade d'Artichauts, Courgettes et Ricotta
Crèmeux de Choux-Fleur, Céleri branche et Haddock fumé
Persillé de Palette demi-sel aux Herbes Fraîches
Superposition de Rouget et sa crème Safranée
Macédoine de Lentilles, Cantal, Moutarde et Jambon

Plat

Suprême de Poulet Jaune laqué au Miel
Dos de Saumon rôti et son Huile Verte
Gambas snackées à la Coriandre sur Riz Sauvage et Soja Frais
Magret de Canard en Chapelure de Pistache
Pic de Volaille et Courge Roti

Dessert

Sablé Breton et Pomme Rôtie
Pavlova au Chocolat et son gel de Poire aux épices
Riz au Lait de Coco
Le C Chocolat et Cacahuètes
Tiramisu, Biscuit cuillère, Café et Spéculos

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable • 23.50 € HT (TVA 10.00 %)

PRIX par personne formule plateau Porcelaine • 26.50 € HT (TVA 10.00 %)



*Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé
Menu identique pour l'ensemble des convives*

Menu Élégance

Entrée

Tiramisu de Butternut, Pain épices et éclats de Noisettes
Foie Gras Maison, compotée d'Oignons et Pickles
Cheesecake à l'Avocat, Saumon fumé et Baie Rose
Cannelloni de Bœuf aux petits Légumes marinés et Champignons crus

Plat

Emincé de Filet de Bœuf sauce Béarnaise
Filet de Daurade rôti sur peau, sauce Rouille et tagliatelles de Légumes
Brochette de filets de Cailles aux Figs
Suprême de Pintade et duxelles de Champignons
Pavé de Cabillaud, cuisson à la nacre, et Pesto Vert

Dessert

Cheesecake et son cœur Orange Vanille
Le Cocofé Biscuit Joconde chocolat, crémeux café Torréfié ,Mousse Coco et son Croustillant Feuilletine
Tarte Chocolat et son confit Clémentine
Le Banoffee Base Spéculos, Banane, Caramel et Chantilly
Tarte Myrtilles aux Amandes

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable • 28.00 € HT (TVA 10.00 %)

PRIX par personne formule plateau Porcelaine • 30.00 € HT (TVA 10.00 %)



*Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé
Menu identique pour l'ensemble des convives*

Menu Végan

Entrée

Duo de Choux blanc et graines de Grenade, sauce aux épices et Noix
Salade de Fenouil à l'Orange
Tartinade de Pois Cassés façon Houmous

Plat

Salade de Blé aux Fèves et petits Légumes confits
Curry de Pois Chiche et Riz Sauvage
Nouilles de Riz et Choux Pakchoï

Dessert

Compoté de Fruits
Cookie et sa ganache au Chocolat
Salade de Fruits de Saison

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable • 21.50 € HT (TVA 10.00 %)
PRIX par personne formule plateau Porcelaine • 24,50 € HT (TVA 10.00 %)



*Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé
Menu identique pour l'ensemble des convives*

Conditions de Livraison

Location de Matériel

Location de Verrerie supplémentaire pour vos boissons (Reprise obligatoire) • 1.00 € HT (TVA 10.00 %)

Location Eco-cup • 0.80 € HT (TVA 10.00 %)

Les options

Plateaux repas chaud • 3.00 € HT Supplémentaire (hors viande rouge, et canard) 2h00 de remise en température seront à prévoir sur place

Fromage • 2.00 € HT (TVA 10.00 %)

Couvert en inox • 2,20 € HT

Formule livraison

Frais de livraison

PRIX : De 0 à 10 km • 20.00 € HT (TVA 10.00 %)* Offert dans un rayon de 10 km si la commande est supérieure à 250.00 € HT

De 10 à 20 Km • 40.00 € HT (TVA 10.00 %)

De 20 à 30 KM • 50.00 € HT (TVA 10.00 %)

Au-delà nous consulter

Pour toutes commandes d'un montant inférieur à 50,00 € HT (hors frais de livraison) des frais additionnels seront recalculés

Les livraisons sont effectuées de 8h00 à 14h30, du lundi au vendredi. En dehors de ce créneau il peut être ajouté des frais de transport supplémentaires

Les commandes doivent être effectuée 48h00 avant la livraison.

Plateaux repas dernière minutes ; au choix du chef à 23.50 € HT selon disponibilité.

La Cave



LES BOISSONS ALCOOLISEES (TVA 20.00 %)

Cidre	75 cl	10.50 €
Méthode Traditionnelle « Adrien Romet »	75 cl	13.00 €
Champagne Coudray	75 cl	29.00 €

Vin Blanc		
Pays d'Oc blanc	75 cl	13.00 €
Sauvignon Vin du Val de Loire	75 cl	15.00 €
Pouilly sur Loire « Domaine des Fines Caillottes »	75 cl	19.50 €
Sancerre « Alban Roblin »	75 cl	21.00 €

Vin Rouge		
Pays d'Oc rouge	75 cl	13.00 €
Saint-Emilion « Château Melin »	75 cl	20.00 €
Sancerre Rouge « Alban Roblin »	75 cl	21.00 €

Rosé		
Rosé de Provence	75cl	14.00 €

LES BOISSONS NON ALCOOLISEES (TVA 10.00 %)

Jus d'orange		
Jus Multi fruits	1.00 l	2.50 €
Jus d'orange Bio	1.00 l	2.50 €
Jus de Tomates Bio	0.75 l	4.10 €
	0.75 l	4.10 €

Eau Plate		
Eau Plate	1.50 l	2.20 €
Eau Gazeuse	0.50 l	1.10 €
Eau Gazeuse	1.50 l	2.20 €
	0.50 l	1.10 €

Coca Cola		
Coca Cola ZERO	1.25 l	3.10 €
	1.25 l	3.10 €

Thermos de café / Thé		
Gobelets Agitateur et sucre	1.00 l	21.00 €

Conditions Générales de Vent

Concernant les prestations COUDRAY TRAITEUR pour les professionnels

ART 1 : Application des Conditions de Vente

- Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute réservation ferme vous engage à respecter les conditions générales de vente inscrites ci-dessus et à signer ce document.

ART 2 : Commande / Réservation

- Un devis détaillé et chiffré sera toujours établi. Pour que la prise en compte de la commande soit effective, ce devis doit être retourné (signé et daté, avec la mention « Bon pour accord ») à COUDRAY TRAITEUR

- Le nombre exact de convives devra nous être communiqué 48h avant votre réception. Ce chiffre servira de base pour la facturation même si le nombre réel des convives est inférieur. Aucun changement ne pourra être pris en compte après ce délai.

-Nos Tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages de marchandises et de l'évolution des cours ainsi qu'un éventuel changement de taux de TVA

ART 3 : Annulation/ Résiliation

-Pour toute annulation dans les 5 jours précédant la réception, COUDRAY TRAITEUR se verra dans l'obligation de facturer la totalité du devis.

ART 4 : Exécution de la Prestation

-Dans nos prestations sont comprises : la verrerie, la vaisselle, le nappage, table de buffet avec décoration

-Dans nos prestations ne sont pas comprises (en option) : la location des tables, des chaises, des lieux de réceptions, la décoration florale, les heures supplémentaires les frais de retour de Matériel si besoin (nous consulter pour barème)

- La glace et les glaçons nécessaire à votre réception vous sont offerts.

- Dans le cas où un forfait « Boissons » a été commandé, le personnel de service reprendra toutes les boissons, consommées ou non. Le forfait sera à régler dans son intégralité.

- La responsabilité de COUDRAY TRAITEUR ne pourra notamment pas être engagée pour une consommation par le client des aliments dans des conditions non conformes aux dispositions sanitaires une fois la prestation accomplie (exemple : rupture de la chaîne du froid, conservation inappropriée, présentation)

- Toute casse, détérioration ou disparition du matériel mis à disposition par COUDRAY TRAITEUR sera facturée au client à sa valeur de remplacement (vaisselle cassée, nappes déchirées, tables ou chaises dégradées, etc.).

- Le service est obligatoirement assuré par toute l'équipe jusqu'à la fin du repas

- COUDRAY TRAITEUR se dégage de toute responsabilité en cas de vol ou de perte d'objets sur le lieu de la réception.

-Une feuille de suivi, remise au maître d'hôtel responsable de la réception sera dans un premier temps remplie par un représentant de COUDRAY TRAITEUR (notifiant les horaires de travail de chacun), et dans un second temps remplie par le client qui pourra apporter ses commentaires. Aucune autre réclamation que celles mentionnées sur ce document ne pourra être prise en compte.

- Les horaires de vacation des maitres d'hôtel sont chiffrés dans le devis, si les horaires sont dépassés toute heure supplémentaire sont facturés à 40.00 € HT (chaque quart d'heure dépassé sera facturé)

-Concernant votre lieu de réception, il doit être en conformité au regard de tous les éléments de sécurité et d'hygiène qui accueille du personnel de COUDRAY TRAITEUR

ART 5 : Livraison

- Le client doit vérifier à la réception la conformité des produits livrés aux produits commandés. Si aucune réclamation ni réserve n'est formulée à ce titre par le client au moment de la livraison des produits la responsabilité de COUDRAY TRAITEUR ne pourra plus être engagée pour quelque motif que ce soit.

- les livraisons sont effectuées du lundi au vendredi de 8h00 à 14h30, si une livraison s'effectue hors de ces horaires un supplément vous sera demandé.

ART 6 : Règlement

-Le règlement de l'événement s'effectue à la réception de la facture.

- Le règlement est possible par Chèque Bancaire à l'ordre de COUDRAY TRAITEUR ou par virement bancaire, à réception de facture. Tout retard de paiement entraîne une majoration de 2% par mois. Une indemnité forfaitaire de compensation des frais de recouvrement d'un montant de 40€ sera également due dès le premier jour de retard, conformément aux articles L. 441-3 et L. 441-6 du Code de commerce.

- COUDRAY TRAITEUR s'engage à ne pas divulguer de coordonné professionnel ou privé à des fins commerciales

ART 7 : Juridiction Compétente en Cas de Contentieux

-Toutes contestations relatives à l'exécution de la commande, ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions sont de la compétence exclusive des tribunaux de Rouen, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, dès lors que le client a la qualité de Commerçant.



M.I.N de Rouen – Bâtiment « Les Halles de Normandie

»

Avenue du Commandant Bicheray 76000 ROUEN

02.35.98.47.64 – contact@coudraytraiteur.com