

# C A T A L O G U E



Craft & Co<sup>®</sup>



Mars  
**2024**

Mai  
**2024**

Chers gourmets et amateurs de plaisirs culinaires,

Bienvenue chez Craft & Co, là où l'art de la gastronomie rencontre l'excellence du service. En tant que service traiteur polyvalent, nous sommes là pour créer des expériences culinaires exceptionnelles, adaptées à tous.

Spécialistes des tables régies sur les plateaux de tournage, nous apportons une touche culinaire raffinée à chaque étape de votre projet. Du petit-déjeuner au dîner, chaque bouchée raconte une histoire.

Mais notre expertise ne s'arrête pas là. Que vous soyez un particulier ou une entreprise, nos services de traiteur s'adaptent à vos besoins spécifiques. Réceptions personnelles, événements d'entreprise, réunions ou célébrations, nous sommes là pour ajouter une touche gourmande à chaque occasion.

Chez Craft & Co, l'authenticité des ingrédients et la créativité des recettes sont nos fers de lance. Chaque plat est une histoire à savourer, chaque service une symphonie de saveurs.

Nous sommes impatients de transformer vos prochains instants en expériences gourmandes inoubliables, alliant amour de la cuisine et passion du service.

À votre santé et à vos papilles,  
L'équipe Craft & Co





## BOXES PAGE 04

- Brunch Lover ..... p 04
- Apéro Gourmand ..... p 05
- Instant Tea Time ..... p 06
- Douceurs Sucrées ..... p 07
- Festin Gourmet ..... p 08
- Délice Fromager ..... p 09
- Duo Savoureux ..... p 10
- Finger Food ..... p 11
- Évasion Fruitée ..... p 12
- Fraîcheur Végétale ..... p 13
- Passion Cookies ..... p 14

## BOISSONS PAGE 16

## SERVICES PAGE 17

- Tournage ..... p 17
- Grazing Table ..... p 18

## LEXIQUE PAGE 20





## BRUNCH LOVER 📌 🍳 🐟 🥪 🥞 🥞 🍷

Démarrez votre journée en beauté avec une explosion de saveurs. Des créations salées et sucrées, toutes conçues pour faire de votre brunch un moment inoubliable. Un réveil en douceur qui saura ravir tous les palais, pour une matinée aussi gourmande que réconfortante.



*encore meilleur réchauffés*

**Box XL (4 PERSONNES) :**  
 4 eggmuffins végétariens ou bacon, 2 bagels au saumon, 4 navettes thon mayonnaise, 4 fingers sandwich oeuf mayonnaise jambon, 8 pancakes maison, 4 brioches perdues, 4 parts de cake maison à la noisette, 4 crêpes maison (pointe de rhum), 4 madeleines vanille coque au chocolat de la maison Colibri, fruits de saison, mini Nocciolata

**75€ TTC**

**Box L (2 PERSONNES) :**  
 2 eggmuffins végétariens ou bacon, 2 bagels au saumon, 2 navettes thon mayonnaise, 4 pancakes maison, 2 parts de cake maison à la noisette, 2 crêpes maison (pointe de rhum), 4 madeleine vanille coque au chocolat de la maison Colibri, fruits de saison, mini Nocciolata

**55€ TTC**



*encore meilleur réchauffés*

## APÉRO GOURMAND 🇯🇵🥚🐟🥪🍷🍷🍷

Explorez une variété de saveurs salées et raffinées dans cette sélection parfaite pour agrémenter vos événements. Idéale pour une pause délicieusement salée, cette box promet de combler les petites faims avec élégance. Transformez chaque occasion en un moment de dégustation sophistiqué avec ces 56 pièces savoureuses.



*ou en apéro pour  
6 à 8 personnes*

### **Box XL (4 PERSONNES) :**

12 wraps norvégiens au saumon, fromage frais, roquette et avocat, 12 wraps vegan aux crudités et sauce cacahuète à la thaï, 8 fingers sandwich jambon oeuf-mayonnaise, 8 fingers sandwich houmous et crudités, 8 navettes jambon sec pesto, 4 mini burgers au boeuf, 2 bagels saumon concombre fromage frais (coupés en 2)

**85€ TTC**



## INSTANT TEA TIME 🌱🥚🐟🥗🥛🍰🥤🍷

Savourez une collection délicate de douceurs pour accompagner vos moments de détente. Des surprises sucrées et salées ajoutent une touche exquise à chaque gorgée de thé, créant ainsi une expérience relaxante et gourmande. Accordez-vous une parenthèse de détente où chaque bouchée devient une escapade gustative.

### Box XL (4 PERSONNES) :

1 fondant baulois chocolat, 4 parts de cake maison à la noisette, 8 cannelés maison, 8 crêpes maison, 4 madeleines vanille coque au chocolat de la maison Colibri, carrés de chocolat aux fruits secs, 8 Navettes thon mayonnaise concombre radis, 4 fingers sandwich fromage frais saumon concombre, 4 fingers sandwich poulet comté fromage frais, 8 wrap BLT, fruits frais

79€ TTC



### Box L (2 PERSONNES) :

1 fondant baulois chocolat, 4 cannelés maison, 4 crêpes maison, 4 madeleines vanille coque au chocolat de la maison Colibri, carrés de chocolat aux fruits secs, 4 navettes thon mayonnaise concombre radis, 4 fingers sandwich fromage frais saumon concombre, 4 wraps BLT, fruits frais

59€ TTC





## DOUCEURS SUCRÉES

Laissez-vous séduire par une palette de pâtisseries maison irrésistibles. Ces créations sucrées et moelleuses, pensées pour une pause gourmande à tout moment de la journée, vous promettent une expérience sucrée mémorable. Emportez avec vous une boîte de plaisirs éphémères où que vous alliez.



### Box XL (4-5 PERSONNES) :

4 babka maison au chocolat, 4 cookies maison signature au chocolat et noix de pécan, 4 financiers maison citron et noisette, 4 fondants maison à la crème de marrons, 4 verrines de panna cotta à la crème de marrons et coulis de poire vanillé, 8 minis cannelés maison, 4 madeleines vanille coque chocolat de la Maison Colibri, carrés de chocolat aux fruits secs, fruits frais

65€ TTC



### Box L (2-3 PERSONNES) :

2 babka maison au chocolat, 2 cookies maison signature au chocolat et noix de pécan, 2 financiers maison à la noisette, 2 fondants maison à la crème de marrons, 2 Verrines de panna cotta à la crème de marrons et coulis de poire vanillé, 4 minis cannelés maison, 4 madeleines vanille coque chocolat de la Maison Colibri, carrés de chocolat aux fruits secs, fruits frais

40€ TTC



## FESTIN GOURMET



Explorez l'art de la charcuterie avec notre sélection gourmande. Découvrez une variété de délices salés, allant du jambon sec à la saucisse tranchée. Accompagnée d'ingrédients soigneusement choisis, cette box offre une expérience charcutière inégalée. Parfait pour agrémenter vos moments conviviaux ou pour une pause gourmande spontanée.



### Box XL (6-8 PERSONNES) :

Jambon sec, coppa, mortadelle, viande des grisons, chorizo, lomo, saucisson tranché, mini saucissons secs, beurre BIO demi-sel moulé rond, olives, fruits frais, crackers, cornichons, cerneaux de noix, fleurs comestibles

**89€ TTC**

### Box L (4-6 PERSONNES) :

Jambon sec, coppa, chorizo, lomo, saucisson tranché, mini saucissons secs, beurre BIO demi-sel moulé rond, olives, fruits frais, crackers, cornichons, fleurs comestibles

**55€ TTC**





## DÉLICE FROMAGER



Plongez dans un monde de délices fromagers avec cette sélection enivrante. Accompagnée de petites surprises complémentaires, cette box vous offre une exploration gustative unique. Laissez chaque fromage raconter son histoire, pour une expérience qui éveille les sens.



**Box L (4-6 PERSONNES) :**  
Brie à la truffe, comté, mimolette vieille, gouda au cumin en cubes, gouda vieux, chèvre frais au miel et fleurs, billes de chèvre enrobés, tome de brebis corse, tête de moine, poivrons farçis au fromage, olives, crackers, cerneaux de noix, fruits frais, fleurs comestibles

65€ TTC

**Box XL (6-8 PERSONNES) :**  
Brie à la truffe, brillat savarin, comté, cantal jeune, cheddar, mimolette vieille, gouda vieux, chèvre frais aux fleurs, billes de chèvre enrobés, tome de brebis corse, tête de moine, gouda en cubes, poivrons farçis, olives, crackers, cerneaux de noix, fruits frais, fleurs comestibles

95€ TTC





## DUO SAVOUREUX

Appréciez le mariage parfait de la charcuterie et du fromage avec une sélection raffinée.

Une dégustation équilibrée et savoureuse qui transformera chaque bouchée en un moment de pur plaisir gourmand. Laissez-vous emporter par une harmonie de saveurs qui fait de chaque sélection un tableau gustatif unique.



### Box XL (6-8 PERSONNES) :

Jambon sec, coppa, lomo, chorizo, saucisson tranché, mini saucissons secs, tome de brebis corse, mimolette vieille, brillat savarin, cantal jeune, tête de moine, poivron farcis au fromage, billes de chèvre enrobées au poivron, comté, gouda au cumin en cubes, beurre BIO demi-sel moulu rond, olives, cerneaux de noix, tomates cerise grappe, fruits frais, crackers

95€ TTC



### Box L (4-6 PERSONNES) :

Jambon sec, coppa, lomo, chorizo, saucisson tranché, mimolette vieille, gouda vieux, chèvre frais aux fleurs, cantal jeune, tête de moine, poivron farcis au fromage, billes de chèvre enrobées au poivron, olives, cerneaux de noix, tomates cerise grappe, fruits frais, crackers

55€ TTC



*ou en apéro  
pour 6 à 8 personnes*

**Box XL (4 PERSONNES) :**

8 fingers sandwich fromage frais, comté et jambon, 8 fingers sandwich houmous de betterave, chou rouge, tomate et graines germées, 8 navettes chèvre frais, miel, poire, mâche et noix, 4 minis burgers au poulet, 2 bagels saumon concombre fromage frais (coupés en 2), 6 brochettes tomates cerise, jambon sec et bille de chèvre enrobé, 6 brochettes comté, viande des Grisons et raisin

**85€ TTC**

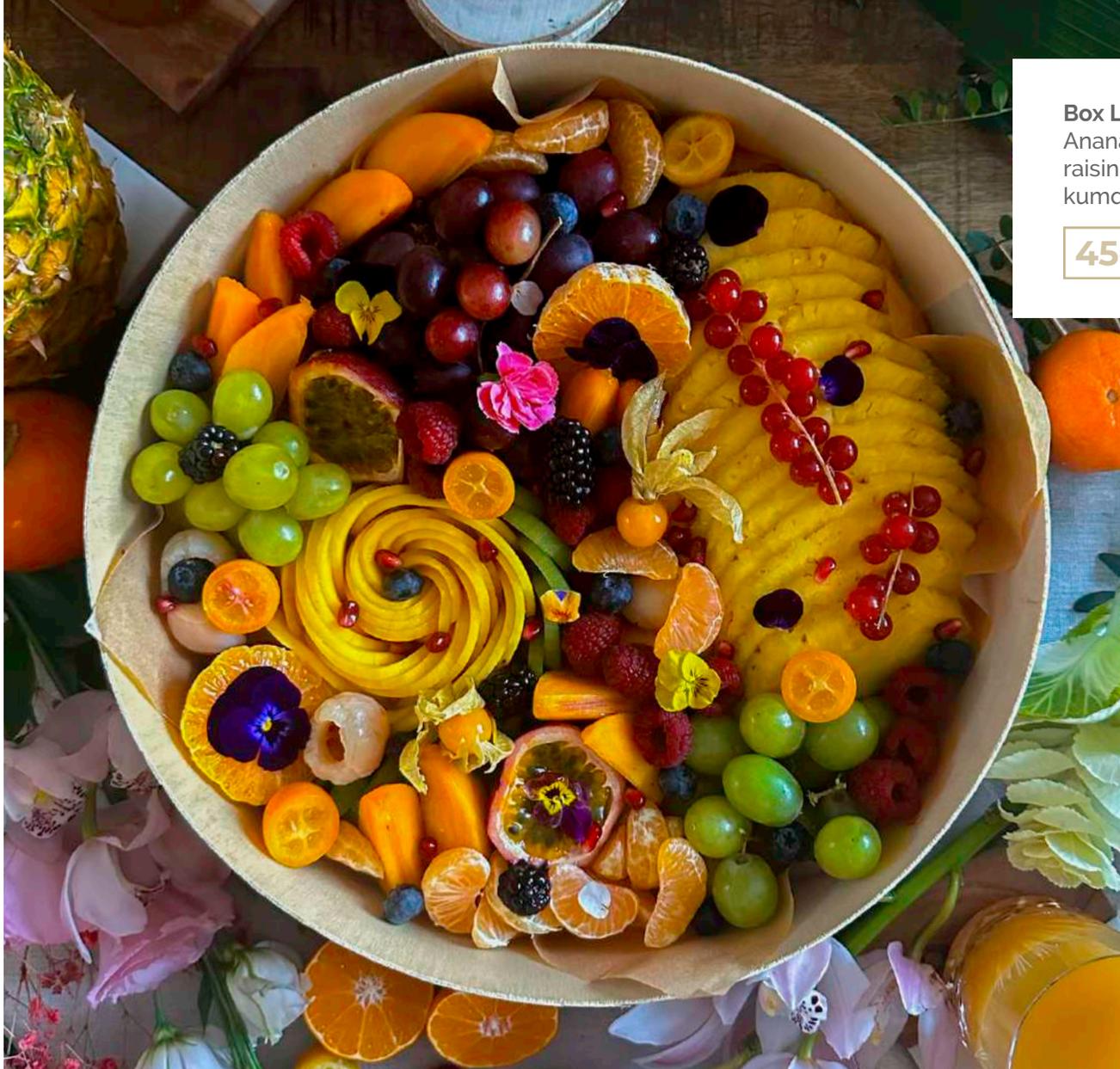
**FINGER FOOD** 🥑🍳🐟🍷🍷🍷

Régalez vos convives avec une variété de saveurs salées pour satisfaire tous les palais. Cette sélection apporte une touche conviviale à toutes les occasions festives, créant ainsi des souvenirs gourmands inoubliables. Un assortiment de 56 pièces qui fait de chaque rassemblement une fête où la variété devient la clé de la convivialité.



## ÉVASION FRUITÉE

Reconnectez-vous avec la nature grâce à une explosion de fraîcheur et de couleurs. Des fruits soigneusement sélectionnés pour une expérience légère et revitalisante, parfaite pour une pause santé entre deux activités. Plongez dans une expérience fruitée où chaque bouchée vous transporte vers un jardin de saveurs.

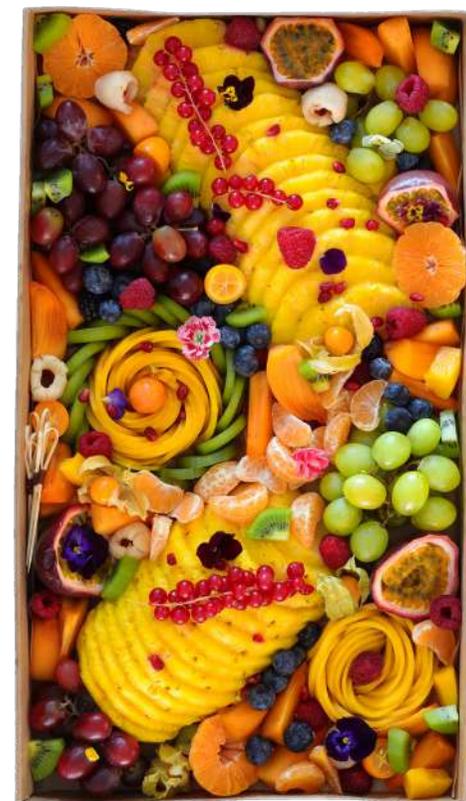


### Box L (4-6 PERSONNES) :

Ananas, mangue, kaki, kiwi, clémentine, raisin, fruit de la passion, litchi, physalis, kumquat fruits rouges

45€ TTC

*en fonction  
de la disponibilité  
des produits*



### Box XL (8-10 PERSONNES) :

Ananas, mangue, kaki, kiwi, clémentine, raisin, fruit de la passion, litchi, physalis, kumquat, fruits rouges

65€ TTC

*en fonction  
de la disponibilité  
des produits*



## FRAICHEUR VÉGÉTALE

Optez pour une pause saine et équilibrée avec une sélection de légumes croquants accompagnés de délicieuses sauces.

Chaque bouchée offre une expérience de fraîcheur qui éveillera vos papilles. Un moment où le croquant des légumes se marie à la douceur des sauces, pour une pause végétale et savoureuse.



### Box XL (6-8 PERSONNES) :

Concombre, trio de carottes colorées (orange, violette, jaune), céleri, poivrons (jaune et rouge), tomates cerise, radis, brocolis, chou fleur, crackers, tzatziki traditionnel, tzatziki de betterave, houmous de potimarron au curry, pointes d'asperge, olives, crackers

69€ TTC



### Box L (4-6 PERSONNES) :

Concombre, carottes (orange, violette, jaune), céleri, poivrons (jaune et rouge), tomates cerise, radis, brocolis, chou fleur, houmous de patate douce, lentilles corail au lait de coco, curry avec une touche de coriandre

45€ TTC





## NOS COOKIES 🍪🍪🍪🍪🍪

Notre palette de saveurs irrésistibles pour un voyage unique au pays des cookies



**Signature Craft & Co**  
Chocolat noir et noix de pécan



**Cacahuète Crunch**  
Chocolat au lait, cacahuète torréfiée et praliné cacahuète



**Pistache Parade**  
Chocolat blanc et pistache



**Ruby Romance**  
Chocolat rose ruby, framboise et noix de macadamia



**Caramel Bliss**  
Chocolat blanc et noisettes caramélisées



**Rose Delight**  
Chocolat rose Ruby et praline rose



**Noisette Lover**  
Chocolat au lait et noisette



**Yuzu Zen**  
Chocolat blanc passion-yuzu et gingembre confit



**Chouchou Choc**  
Chocolat noir et chouchou (cacahuètes caramélisées)



Box 9 cookies  
(2,70€ L'UNITÉ)

**24,30€ TTC**



Box 20 cookies  
(2,40€ L'UNITÉ)

**48€ TTC**



Box 6 cookies  
(2,90€ L'UNITÉ)

**17,40€ TTC**



## PASSION COOKIES

Bienvenue dans le monde irrésistible des cookies où la gourmandise n'a pas de limites ! Un monde de douceurs à partager ou garder pour soi, où chaque bouchée est une explosion de saveurs exquises. Chez Craft & Co, nous mettons entre vos mains le pouvoir de créer votre propre festin sucré en composant votre box de délices artisanaux. Variez selon vos envies parmi nos 9 saveurs distinctes et faites de chaque dégustation une expérience unique et personnalisée.

## NOS CHARITEA 33CL

Chaque gorgée de nos infusions glacées contribue au bien-être de votre corps, transformant votre pause thé en une expérience pleine de sens.

2,50€ TTC



### Green

Une infusion revitalisante de thé vert, gingembre, citron, miel et sirop d'agave. Un équilibre exquis de saveurs pour une expérience vivifiante à chaque gorgée.



### Rooibos

Une infusion exquise de rooibos, fruit de la passion, et sirop d'agave, offrant une expérience rafraîchissante et harmonieuse. Un délice tropical pour une détente gourmande à chaque gorgée.



### Maté

Une infusion pétillante et rafraîchissante mariant les bienfaits revitalisants du maté et les arômes riches du thé noir, le tout en version biologique. Énergie et saveurs équilibrées pour une pause revigorante.

## NOS JUS DE FRUITS BIO 75CL

Découvrez nos délicieux jus de fruits bio, une explosion de saveurs naturelles dans chaque bouteille. Optez pour le goût authentique et la qualité bio qui raviront vos papilles à chaque gorgée.

7,50€ TTC



Multifruits



Orange



Pomme

## TOURNAGE

Bienvenue dans l'univers raffiné de nos tables régie, conçues pour accompagner avec élégance vos tournages et événements. Chez Craft & Co, nos tables généreuses offrent une expérience gastronomique inoubliable, du petit-déjeuner au dîner. Notre équipe dévouée assure un service continu, du lever du soleil à la tombée de la nuit, pour sublimer chaque instant de votre journée de tournage.

Découvrez une palette gourmande allant des pancakes moelleux aux wraps délicieux, proposant un buffet complet de saveurs sucrées et salées, préparées sur place avec des ingrédients frais. En collaboration directe avec le directeur de production ou le régisseur général, nous personnalisons nos prestations pour créer une expérience sur mesure adaptée à vos attentes et à votre budget.

De la préparation minutieuse la veille à l'arrivée anticipée le jour du tournage, nous assurons une mise en place parfaite avec professionnalisme. Explorez l'excellence culinaire de nos tables régie et offrez à votre équipe un moment de détente et de plaisir gustatif inégalé sur le plateau. Faites de chaque repas un moment exceptionnel avec Craft & Co.



## GRAZING TABLE

Bienvenue dans l'univers raffiné de nos Grazing Tables ! Un festin visuel et gustatif où l'art de partager prend vie. Chaque table est une symphonie de saveurs, une invitation à la dégustation et à la convivialité.

### Un éventail de Saveurs :

Explorez une variété exquise de fromages affinés, de charcuteries sélectionnées, de fruits frais, de noix croquantes, et bien plus encore. Nos tables sont soigneusement composées pour éveiller vos sens et satisfaire les palais les plus exigeants.

### Un Festin pour les Yeux :

Les tables débordent de couleurs, de textures et de présentations artistiques. Chaque élément est disposé avec précision pour créer une esthétique culinaire qui séduit autant le regard que le goût.



Adaptées à Toutes les Occasions :

Que ce soit pour un mariage, un événement d'entreprise, une fête entre amis, ou une réunion intime, nos Grazing Tables ajoutent une touche d'élégance à chaque occasion. Personnalisables selon vos préférences, elles s'adaptent à tous les thèmes et toutes les ambiances.

Une Expérience Gourmande Inoubliable :

Chaque Grazing Table raconte une histoire gourmande, une expérience unique qui marquera vos invités. Faites de votre événement un moment mémorable avec nos tables généreuses et délicieuses.

Options de Service Personnalisées :

Choisissez entre notre option de vaisselle classique, où notre prestataire reviendra récupérer les éléments après l'événement, ou optez pour la version jetable pour une solution pratique sans retour nécessaire.

Explorez nos différentes options de Grazing Tables et laissez-vous emporter par l'art de bien manger. Faites de chaque rassemblement un festin à partager, un moment où la convivialité se mêle à la gourmandise.





## ICONS D'ALLERGÈNES

Découvrez la transparence totale de Craft & Co en matière d'allergènes. Votre sécurité alimentaire est au cœur de nos préoccupations. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour vous informer clairement sur la présence éventuelle d'allergènes dans chacune de nos créations. Nous avons créé des pictogrammes d'allergènes spécialement conçus pour rendre la reconnaissance des ingrédients plus facile que jamais. Votre bien-être est notre priorité !



Œufs  
et produits à base d'œufs



Arachides  
et produits à base d'arachide



Poissons  
et produits à base de poisson



Lait et produits à base de lait  
(y compris de lactose)



Mollusques  
et produits à base de mollusques



Soja  
et produits à base de soja



Céleri  
et produits à base de céleri



Moutarde  
et produits à base de moutarde



Lupin  
et produits à base de lupin



Crustacés  
et produits à base de crustacés



Champignons et produits  
à base de champignons



Fruits à coque amandes, noisettes,  
noix, noix de cajou, noix de pécan,  
noix de macadamia, noix du Brésil,  
noix du Queensland, pistaches  
et produits à base de ces fruits



Graines de sésame  
et produits à base de graines  
de sésames



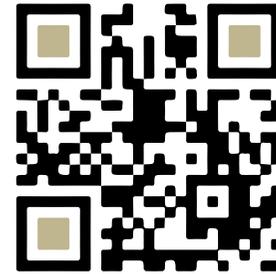
Anhydride sulfureux  
et sulfites en concentration  
de plus de 10mg/kg ou 10mg/l



Céréales contenant du gluten



# Craft & Co<sup>®</sup>



COMMANDEZ SUR NOTRE SITE  
[www.craftandco.fr](http://www.craftandco.fr)

SUIVEZ-NOUS SUR



8, rue des charmilles, 95610 Eragny  
07 51 32 00 14 - [contact@craftandco.fr](mailto:contact@craftandco.fr)