# C A T A L O G U E

Juin 2024

Août 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

Summertime	
Brunch Lover	p 06
Apéro Gourmand	p 07
Instant Tea Time	p 08
Douceurs Sucrées	
Festin Gourmet	p 10
Délice Fromager	p 11
Duo Savoureux	p 12
Finger Food	
Évasion Fruitée	
Fraîcheur Végétale	p 15
Passion Cookies	p 16

# BOISSONS PAGE 17 SERVICES PAGE 18

LEXIQUE PAGE 21



ш

## **ÉDITION LIMITÉ 2024**





## BOX SUMMERTIME

Embarquez dans une aventure estivale avec notre irrésistible Box «Summertime» pour deux ! Laissezvous envoûter par une explosion de saveurs ensoleillées, des délices rafraîchissants et une touche de fraîcheur qui éveilleront vos papilles. Une expérience culinaire à savourer en solo ou en duo, méticuleusement composée pour créer des moments mémorables sous le soleil. Parce que l'été se célèbre dans chaque bouchée.

#### **Box Summertime (2 PERSONNES):**

3 burratas crémeuses & huile d'olive à la truffe Jambon sec supérieur Trio de tomates colorées assaisonnées Pêches jaunes assaisonnées Basilic frais Menthe fraîche Cerises



















encore meilleur réchauffés

#### Box XL (4 PERSONNES):

4 eggmuffins au bacon 4 portions de Bagel au saumon fumé, fromage frais, concombre & roquette 4 navettes au pesto, salade, tomate & mozzarella 4 fingers sandwich au jambon, fromage & beurre aux tomates séchées maison 8 pancakes maison 4 parts de banana bread aux pépites de chocolat 4 muffins myrtille crumble 4 madeleines vanille & chocolat noir de la maison Colibri Mini pâte à tartiner bio sans huile de palme Nocciolata Fruits frais de saison

**75€** TTC

#### Box L (2 PERSONNES):

2 eggmuffins au bacon (version veggie possible), 2 portions de Bagel au saumon fumé, fromage frais, concombre & roquette, 2 navettes au pesto, salade, tomate & mozzarella, 4 pancakes maison, 2 parts de banana bread aux pépites de chocolat, 2 muffins myrtille crumble, 4 madeleines vanille & chocolat noir de la maison Colibri, Mini pâte à tartiner bio sans huile de palme Nocciolata, Fruits frais de saison

55€ TTC



## BRUNCH LOVER & O O TO



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.





## 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 40 pièces savoureuses.



**Box XL (4 PERSONNES):** 

4 Mini burgers au boeuf, 4 portions de bagel au poulet rôti, mayonnaise & crudités, 4 wraps ranch au poulet, 4 wraps vegan aux crudités & sauce cacahuète relevée à la thaïe, 8 fingers sandwiches au chèvre frais aux herbes, jambon sec & mâche, 8 fingers sandwich thon mayonnaise spicy & concombre, 8 brochettes de tomate cerise, bille de mozza enrobée d'éclats de pistache & chorizo grillé

89€ TTC







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):

4 parts de cake vanille intense glaçage
Dulcey, 8 wraps BLT (bacon, laitue,
tomate), 4 tartelettes aux fruits rouges
& crème pâtissière, 8 crêpes maison
(pointe de rhum), 4 finger sandwiches
veggie au fromage frais & crudités, 4
fingers sandwiches au poulet, fromage
& beurre à la tapenade d'olives noires
maison, 8 mini cakes aux olives &
mousse à la tapenade, 8 mini cannelés
bordelais, 4 madeleines vanille &
chocolat noir de la maison Colibri, Mini
pâte à tartiner bio sans huile de palme
Nocciolata, Fruits frais de saison



**75€** ™



4 wraps BLT (bacon, laitue, tomate), 2 tartelettes aux fruits rouges & crème pâtissière, 4 crêpes maison (pointe de rhum), 2 finger sandwiches veggie au fromage frais & crudités, 2 fingers sandwiches au poulet, fromage & beurre à la tapenade d'olives noires maison, 4 mini cakes aux olives & mousse à la tapenade, 4 mini cannelés bordelais, 4 madeleines vanille & chocolat noir de la maison Colibri, Mini pâte à tartiner bio sans huile de palme Nocciolata, Fruits frais de saison





## 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 Mini pavlovas aux fruits rouges, 4 Cookies signature au chocolat noir & noix de pécan, 4 Panna cotta à la fleur d'oranger, suprêmes d'agrumes, pistache et grenade, 4 muffins à la pistache, cardamome, orange & miel, 4 tartelettes citron meringuées au basilic, 4 madeleines vanille & chocolat noir de la maison Colibri, 8 Mini cannelés bordelais maison, Carrés de chocolat au lait au éclats de caramel, Fruits frais de saison (Pastèque, melon charentais, nectarine, fruits rouges)





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

2 Mini pavlovas aux fruits rouges, 2 Cookies signature au chocolat noir & noix de pécan, 2 Panna cotta à la fleur d'oranger, suprêmes d'agrumes, pistache et grenade, 2 muffins à la pistache, cardamome, orange & miel, 2 tartelettes citron meringuées au basilic, 2 madeleines vanille & chocolat noir de la maison Colibri, 4 Mini cannelés bordelais maison, Carrés de chocolat au lait au éclats de caramel, Fruits frais de saison (Pastèque, melon charentais, nectarine, fruits rouges)





## 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, Viande des Grisons, Coppa italienne, Lomo ibérique, Chorizo doux, Fuet au paprika, Saucisson à la truffe d'été, Mini saucissons secs aux poivres, Beurre moulé aux olives fait maison, Crackers au levain à l'huile d'olive et au romarin, Fruits de saison (Melon charentais, abricot, poire d'été), Olives italiennes, Noix de cajou grillées au cumin et aux herbes

80€ TTC

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

Jambon sec, Coppa italienne, Lomo ibérique, Chorizo doux, Fuet aux fines herbes, Mini saucissons secs aux poivres, Beurre moulé aux olives fait maison. Crackers au levain à l'huile d'olive et au romarin, Poire d'été, Fruits de saison (Melon charentais, poire d'été). Olives italiennes Noix de cajou grillées au cumin et aux herbes





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

Pointe de brie à la truffe d'été. Mimolette extra vieille. Gouda vieux affiné, Chèvre frais enrobé à la pistache & basilic, Billes de chèvre enrobées à la tomate séchée, Tomme de brebis au piment d'Espelette, Fleurs de tête de moine AOP Signature, Crackers, Cantal entre-deux AOP, Dés de tomme de brebis. Dés de gouda au cumin, Poivrons farcis au chèvre frais et aux herbes, Fruits de saison (Melon charentais, abricot, poire d'été), Olives italiennes. Cerneaux de noix

**65€** TTC



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

Pointe de brie à la truffe d'été, Ossau-Iraty AOP, Tomme des bauges AOP, Tomette de brebis à l'ail noir. Mimolette extra vieille, Gouda vieux affiné, Chèvre frais enrobé à la pistache & basilic, Billes de chèvre enrobées à la tomate séchée, Billes de chèvre enrobées la betterave & gingembre, Tomme de brebis au piment d'Espelette, Fleurs de tête de moine AOP Signature, Crackers au levain à l'huile d'olive et au romarin, Cantal entre-deux AOP, Dés de gouda au cumin, Poivrons farcis au chèvre frais et aux herbes, Fruits de saison (Melon charentais, abricot, poire d'été), Olives italiennes, Cerneaux de noix

DÉLICE FROMAGER ♦100



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.

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):

Mimolette extra vieille, Tomme de brebis au piment d'Espelette, Cantal entre-deux AOP, Chèvre frais enrobé à la pistache & basilic, Billes de chèvre enrobées à la tomate séchée, Poivrons farcis au chèvre frais et aux herbes, Fleurs de tête de moine AOP Signature, Jambon sec, Coppa italienne Lomo ibérique, Chorizo doux, Crackers au levain à l'huile d'olive et au romarin, Fruits de saison (Melon charentais, abricot, poire d'été), Olives italiennes, Noix de cajou grillées au cumin et aux herbes





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

Mimolette extra vieille, Tomme de brebis au piment d'Espelette, Billes de chèvre enrobées à la tomate séchée, Jambon sec, Coppa italienne, Lomo ibérique, Chorizo doux, Crackers au levain à l'huile d'olive et au romarin, Fruits de saison (Melon charentais, abricot, poire d'été), Olives italiennes, Noix de cajou grillées au cumin et aux herbes





on en apéro pour 6 à 8 personnes

#### Box XL (4 PERSONNES):

4 Mini burgers au boeuf, 4 wraps au poulet, crudités & mayo spicy, 4 wraps au poisson & sauce tartare, 4 verrines de tartare de tomate au basilic & burrata, 8 fingers sandwiches au saumon, concombre & fromage frais aux herbes, 8 fingers sandwich au poulet, cheddar et beurre aux tolives noires maison, 8 brochettes de tomate cerise, bille de mozzarella enrobée de pesto rouge maison & bille de melon charentais

**85€** TTC

## FINGER FOOD & O P & O T &

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 40 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):

Pastèque, Melon charentais, Melon jaune, Nectarine jaune, Pêche blanche, Kiwi gold, Abricot, Poire d'été, Fruits rouges

**35€** TTC

en fonction de la disponibilité des produits



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

Pastèque, Melon charentais, Melon jaune, Nectarine jaune, Pêche blanche, Kiwi gold, Abricot, Poire d'été, Fruits rouges

de la disponibilité des produits







#### 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€** ™



#### 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

## 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.





# NOS COOKIES & OSTO







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



Signature Craft & Co Chocolat noir et noix de pécan



Rose Delight Chocolat rose Ruby et praline rose



**Sweet Pecan** Chocolat blanc & noix de pecan caramélisé



**Pistache Parade** Chocolat blanc, pistache & praliné pistache



Cacahuète Crunch Chocolat au lait. cacahuète torréfiée et praliné cacahuète



**Exotic Break** Chocolat blanc passion et gingembre confit



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



#### **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.



Box 12 cookies (1,50€ L'UNITÉ)

18€ TTC

## NOS CHARITEA 33CL

Chaque gorgée de nos infusions glacées contribue pause thé en une expérience pleine de sens.

2,50€ TTC

#### Rooibos







ChariTea

## 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.

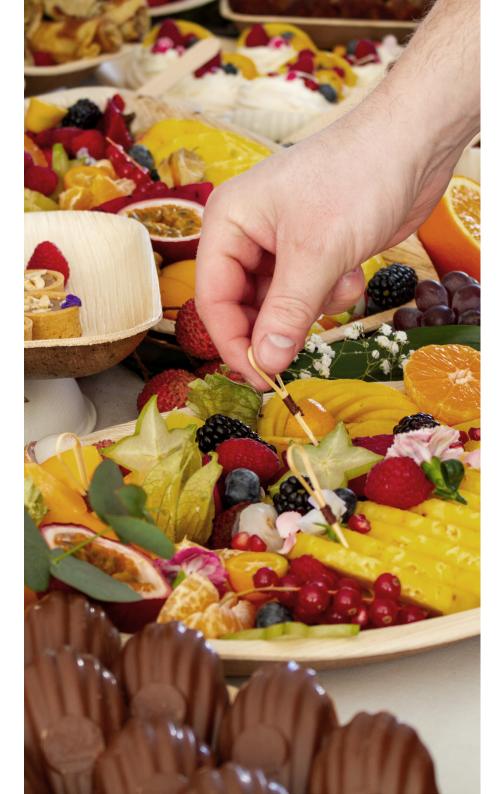
### Une Expérience Gourmande Inoubliable :

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.







## **ICÔNES 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















# COMMANDEZ SUR NOTRE SITE www.craftandco.fr

SUIVEZ-NOUS SUR







8, rue des charmilles, 95610 Eragny 07 51 32 00 14 - contact@craftandco.fr