



Service

traiteur



apei | **Restauration**
A.U.B.E.

Accompagnement Utile au Bien-Être

Pour vos commandes

03 25 70 44 54

traiteur@apei-aube.com

Cocktail apéritif

8 pièces/pers. minimum de commande : 20

- ▶ 5 pièces salées
 - 1 verrine œuf mimosa
 - 1 verrine perlines à l'aneth et œufs de truite
 - 1 pizzaladière*
 - 1 mini pizza*
 - 1 wrap au saumon

- ▶ 3 pièces sucrées
 - 1 tartelette aux fruits de saison
 - 1 macaron parfums variés
 - 1 fondant au chocolat

* Conseil : à consommer à température ambiante



13€
TTC
par personne

Cocktail dînatoire

15 pièces/pers. minimum de commande : 20

- ▶ 10 pièces salées
 - 5 pièces salées du cocktail apéritif
 - 1 navette fromage frais fines herbes
 - 1 verrine mousse de petits pois
 - 1 navette jambon de pays et parmesan et roquette
 - 1 bouchée crème de poivrons et parmesan*
 - 1 bouchée crémeuse aux poireaux

* Conseil : à réchauffer au four 120 °C 6 à 8 min

- ▶ 5 pièces sucrées
 - 3 pièces sucrées du cocktail apéritif
 - 1 panna cotta fruits de saison
 - 1 financier

25€
TTC
par personne



Conditionnement sur plateau en boîte pâtissière
Hors boisson - Hors service et livraison sur devis
Livraison en sus ou retrait sur place



72€ TTC
la boîte

Boîte bouchées apéritives

60 pièces minimum de commande : 1 boîte

► Bouchées salées

- Norvégienne au saumon*
- Quiche lorraine*
- Pizzaladière*
- Pizza*
- Crème de poivrons et parmesan*
- Crème de poireaux*

* Conseil : à réchauffer au four 120 °C 6 à 8 min

ou

60 pièces minimum de commande : 1 boîte

► Bouchées sucrées

- Muffins cœur coulant caramel
- Tartelettes fruits
- Macarons
- Cannelés de Bordeaux
- Fondants chocolat

Conseil : à consommer à température ambiante



78€ TTC
la boîte

Boîte verrines apéritives

44 pièces minimum de commande : 1 boîte

► Verrines salées

- Œuf mimosa
- Perlins à l'aneth et œufs de truite
- Farfalle pesto et jambon de pays
- Tartare de saumon et citron à l'aneth
- Mousse de petits pois

ou

44 pièces minimum de commande : 1 boîte

► Verrines sucrées

- Mousse au chocolat et pépites de brownies
- Crème catalane
- Panna cotta fruits de saison
- Tiramisu Spéculoos
- Façon tarte au citron meringuée

LES COCKTAILS

Boîte mini sandwiches

30 pièces minimum de commande : 1 boîte

- Mini sandwich Veggie
- Mini sandwich Chèvre et miel
- Mini sandwich Parmesan, carpaccio de bœuf, pesto



49€
TTC
la boîte



BUFFET FROID

Mini poke-bowl sandwich

minimum de commande pour 20 personnes

► 3 entrées

- Piémontaise aux dés de jambon
- Salade de choux blanc et emmental
- Salade grecque (tomates, concombre, feta, olives noires et huile d'olive, oignons rouges)

► 3 mini sandwiches

- Wrap poulet barbecue
- Mini sandwich Veggie (coleslaw + nid de roquette)
- Mini sandwich Parmesan et carpaccio de bœuf, pesto

► 2 desserts

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits

18€
TTC



Servi en portion individuelle
couverts bois

Hors boisson - Hors service et livraison sur devis
Livraison en sus ou retrait sur place



Le buffet classique

minimum de commande
pour 20 personnes

15€
TTC
par personne



- ▶ **3 salades au choix**
 - Piémontaise aux œufs
 - Salade de riz Niçoise
 - Salade coleslaw (carottes, choux blanc...)
 - Salade grecque (tomates, concombre, feta, olives noires et huile d'olive, oignons rouges)
 - Salade de penne au pesto
 - Salade de légumes grillés
 - Salade haricots rouges et maïs
- ▶ **2 viandes au choix**
 - Rôti de bœuf
 - Rôti de porc
 - Aiguillettes de poulet rôti
- ▶ **1 poisson au choix**
 - Saumon froid
 - Terrine de poissons
- ▶ **1 plateau de 3 fromages**
 - + 1 salade verte, vinaigrette
- ▶ **2 desserts au choix**
 - Tarte aux fruits de saison
 - Mousse au chocolat
 - Salade de fruits
 - Crème brûlée

Sauces et condiments



Hors boisson - Hors service et livraison sur devis
Livraison en sus ou retrait sur place

Les plats uniques

minimum de commande
pour 6 personnes

8,50€
TTC
par personne



► Plats au choix

- Cuisse de poulet *by La Fontaine*
et son accompagnement*
 - Tartiflette
 - Lasagnes
 - Chili con Carne
 - Bœuf Bourguignon
et son accompagnement
 - Paëlla mixte
 - Couscous
 - Choucroute garnie

*Accompagnement au choix : pommes
grenailles ; tagliatelles ; purée de pommes
de terre + haricots verts

En barquettes recyclables ou en bacs gastro
consignés. A réchauffer par le client.

« Nous étudions toutes
vos demandes »

Hors boisson - Hors service et livraison sur devis
Livraison en sus ou retrait sur place



Les planches à partager



minimum de commande
pour 8 personnes



PLANCHES

► Charcuterie

- Jambon de Pays
- Pâté de campagne
- Pavé au poivre
- Jambon blanc

► Fromages

- Brie
- Comté
- Champs-sur-Barse
- Chaource

► Mixte

- Jambon de Pays
- Pâté de campagne
- Pavé au poivre
- Brie
- Comté
- Champs-sur-Barse
- Condiments, beurre
- Pain

Hors boisson - Hors service et livraison sur devis
Livraison en sus ou retrait sur place

Spécial Entreprise

minimum de 5 personnes
Livraison comprise Troyes et agglomération



*Box avec système
de chauffage intégré*

Formule

BOX complète

Entrée
Viande ou poisson
Légumes *et/ou* Féculents
Fromage
Dessert
Pain

18€
TTC

Box chauffante + glacière + notice set
+ étui à couverts inox + seau à déchets

Formule

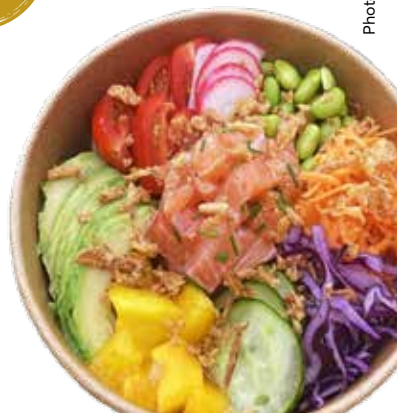
POKE BOWL COMPLÈTE

Féculents / Légumes / Salade verte
Aiguillettes de poulet
ou saumon *ou* œuf dur *ou* veggie
Fromage
Dessert
Pain

+ dosette vinaigrette

Servi en portion individuelle - 1 kit couverts bois

15€
TTC





Formule à table à la cafétéria

sur réservation uniquement

Formule

MENU avec le P'tit service en +

à partir de
25 €^{TTC}
80



- Entrée
- Plat et accompagnement
 - Fromage
 - Dessert
 - Pain
- Eau plate/pétillante
- 1 café ou thé



Suppléments :

1 Kir pétillant cassis + 3 petits fours salés : 4,50 €^{TTC}/personne

Forfait vin (2 verres 15 cl) : 5,70 €^{TTC}/personne

apei | **Cafétéria
la Fontaine**
A.U.B.E.

Accompagnement Utile au Bien-Être

Rue Pierre-Gerdy, 10000 Troyes
60, av. de l'Europe, 10300 Sainte-Savine
03 25 70 44 54

Les P'tits plats

livrés à domicile



Que vous soyez une personne âgée, un actif débordé ou en situation de handicap, notre cuisine est faite pour vous

- **Fait maison** : des plats cuisinés dans nos locaux avec **des produits frais**
- **Inclusif & solidaire** : un service porté par des travailleurs en situation de handicap
- **Livraison de proximité ou retrait en points de collecte**

14€^{TTC} le repas
en livraison* à domicile
soit 8€ le repas + 6€ de frais de livraison
pour Troyes et agglomération

*Livraisons : du lundi au vendredi hors jours fériés

11€^{TTC} après déduction
du crédit d'impôts

Formule abonnement obligatoire de 1 mois minimum
et 3 repas par semaine minimum

Bénéficiez de
50%
de crédit d'impôts
soit 3 € de réduction
sur la livraison

► Formule complète

- 1 entrée
 - 1 plat chaud
 - 1 fromage
 - 1 dessert
 - 1 pain
- +
- 1 potage ou 1 entrée
 - 1 fromage ou 1 dessert

Notes

COMMANDE



*Tous nos produits sont faits maison, fabriqués dans nos ateliers
par notre équipe de personnes accompagnées en situation de handicap
avec leurs moniteurs.*



apei | **Les tables**
A.U.B.E. | **de La Fontaine**

Accompagnement Utile au Bien-Être