

NOS PRESTATION



TRAITEUR

Tous nos produits sont préparés sur place par
notre équipe, à base de produits frais et de
qualité sélectionné chaque jour par notre chef



7 Place Villeboeuf, 42100 Saint-Étienne

04.77.33.66.96

Nos Valeurs



Nos engagements :



Local

Nous privilégions des produits locaux pour nos légumes, nos fruits et nos viandes.



Français

Nous privilégions des viandes Françaises de qualité, ainsi que du poisson frais de pêche française pour la confection de nos plats.



Écologie

Nos emballages jetables sont tous recyclable et/ou biodégradable. Nos verrines en matière plastique sont lavables et réutilisables.

À savoir :

Pour les plateaux repas réservation minimum 48h à l'avance

Pour les buffets réservation minimum 7 jours à l'avance

Pour les régimes spéciaux ou les allergies nous pouvons proposer des plats adaptés à vos besoins et vos demandes (sans viandes, végétarien, végétan, sans gluten, sans lactose...)

Vos événements



Comment ça marche ?



Mariage, baptême, anniversaire, réunion ou tout autre événement, Côté Parc vous propose un service personnalisé et adapté à vos envies.



Nous vous accompagnons dans l'organisation de votre événement avec différentes possibilités : soirée à thème, événement sur place ou privatisation du restaurant.



Pour découvrir toutes les options et obtenir des informations détaillées, nous vous invitons à prendre rendez-vous avec notre responsable, qui pourra vous présenter nos différentes prestations et répondre à toutes vos demandes.

Nos plateaux repas



Les formules :

Formule du jour

Entrée,

Plat chaud (viande ou poisson, et son accompagnement de légumes)

Dessert, pain et couverts

Formule réunion

Entrée,

Plat froid (pouvant être réchauffé),

Fromages secs, dessert, pain et couverts

Formule Gourmet

Entrée,

Plat froid (pouvant être réchauffé),

dessert, pain et couverts

Formule Gourmet ++

Entrée,

Plat froid (pouvant être réchauffé),

Fromages secs, dessert, pain et couverts

Les boissons :

Soft

Badoit ou évian 50cl

Bière sans alcool Ultima 33cl

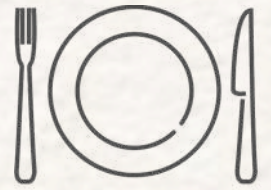
Alcool

Bouteil de vin 75cl : syrah ou viognier cuvée les grains Marrenon

Bière IPA Mandala 33cl

Réservation des plateaux repas au plus tard 48h avant, minimum de 4 plateaux
Livraison possible, selon la distance des frais de livraison peuvent être appliqués

Nos buffet dinatoire



Les service proposé

Service

Minimum 25 personnes

Instalation et livraison du buffet

Minimum 10 personnes

Mises en place du buffet sur table installé sur place : Couverts jetables, serviette papier, nappe intissé, verre en verre ou biodégradable (récupération de la vaisselle en fin de reception)

Les boissons :

Soft (suivant le besoin)

Eau plate et gazeuse, jus de fruits artisanaux (pomme cassis, orange, pomme), coca cola, cocktail, café

Alcool (suivant le besoin)

Vin, biere, kir, cocktail

Les formules

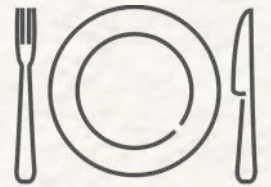
Formule 4 pieces / personnes (uniquement salé)

Formule 12 pieces / personnes (uniquement salé)

Formule 16 pieces / personnes (sucrée / salée)

Pour les régimes spéciaux ou les allergies nous pouvons proposer des plats adaptés à vos besoins et vos demandes (sans viandes, végétarien, végétan, sans gluten, sans lactose...)

Nos buffet froid



Les service proposé

Instalation et livraison du buffet

Minimum 10 personnes

Mises en place du buffet sur table installé sur place : Couverts jetables, serviette papier, nappe intissé, verre en verre ou biodégradable (récupération de la vaisselle en fin de reception)

Les boissons :

Soft (suivant le besoin)

Eau plate et gazeuse, jus de fruits artisanaux (pomme cassis, orange, pomme), coca cola, cocktail, café

Alcool (suivant le besoin)

Vin, biere, kir, cocktail

Les formules au choix :

Salade et crudités du moments (220gr/personne)

Buffet poissons froid (100gr/personne)

Buffet de viandes froides (100gr/personne)

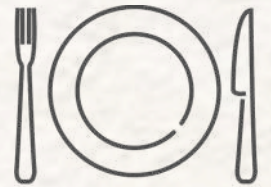
Plateaux de fromages secs (40gr/personne)

Duo de desserts

Condiments , pain et sauces compris

Pour les régimes spéciaux ou les allergies nous pouvons proposer des plats adaptés à vos besoins et vos demandes (sans viandes, végétarien, végétan, sans gluten, sans lactose...)

Nos Petits dejeuner



Les service proposé

Installation et livraison du petit dejeuner

Minimum 10 personnes

Mises en place du buffet sur table installé sur place : Couverts jetables, serviette papier, nappe intissé, verre en verre ou biodégradable (récupération de la vaisselle en fin de reception)

Les boissons :

Boissons chaudes

Café, thé

Boissons froides

eau et jus de fruits

Les formules au choix :

Mini viennoiserie

Pain chocolat/croissants /pain au raisins

Cake sucrée

Chocolat / citron / Fruits

Pour les régimes spéciaux ou les allergies nous pouvons proposer des plats adaptés à vos besoins et vos demandes (sans viandes, végétarien, végan, sans gluten, sans lactose...)