

La Carte traiteur

Pour vos pauses
gourmandes, repas
chauds ou froids
du lundi au vendredi

Pensez à passer commande
48h à l'avance



automne
2020

www.azap.services

azap!

Un bureau vite et bien

pauses & coffrets sandwich



Pendant vos réunions et pour permettre à chacun de maintenir son attention, la pause s'impose.

les pauses

CAFÉ D'ACCUEIL

Café + thé

3,60 € 3,00 HT

+ 1/2 eau de source

1,20€ 1,00 HT

PAUSE BOISSON

Café + thé

6,37 € 5,10 HT

+ 1/2 eau de source + jus de fruit

PAUSE GOURMANDE

Café + thé

6,60 € 5,50 HT

+ 1/2 eau de source + jus de fruit + Biscuits

PETIT DÉJEUNER

café + thé + eau de source

6,60 € 5,50HT

+ jus de fruit + 3 mini viennoiseries

Possibilité de Corbeille de fruits et salades de fruits de saison et exotiques. Nous consulter

les coffrets sandwich

3 coffrets au choix

16,50 € 13,75 HT

pain garni + salade + dessert + 1/2 eau de source

Coffret Serrano

Petits légumes façon mexicain

Pain, jambon Serrano, tomate confite et fromage aux herbes

Beignet aux pommes

Coffret Thon

Légumes grillés sur roquette

Pain, thon, oeuf dur, tartare de tomate, poivron, salade et olive

Muffin

Coffret Volaille

Carottes râpées et concombre en vinaigrette

Pain, poulet, oignon rouge, roquette sauce au poivre et salade

Salade de fruits frais



les déjeuners

Manger en travaillant ou travailler en mangeant ? Le choix vous appartient.

la brasserie

Déjeuner à la Brasserie CookOvin

27,50 € 22,92 HT

Menu du Marché (Entrée/plat/dessert) Forfait boisson (1 verre de vin ou soft/jus de fruit + eau bouteille + 1 café ou 1 thé)

les plateaux repas

23,88 € 19,90 HT

Le Mexicain

Julienne de carotte, tartare de tomate et salade verte
Chiffonnade de dinde, galette de maïs, poivron et haricots rouges façon mexicaine

Le Coppa

Trio de crudités aux herbes aromatiques
Salade de fruits fusils à la mozzarella et fondant d'artichaut, coppa

24,60 € 20,50 HT

Le Thon Albacore

Cake tomate et fromage, roquette
Poêlée de quinoa aux légumes verts
thon Albacore

Le Dos de Colin

Salade de lentilles corail et pomme fruit
Dos de colin, haricots verts et riz Basmati
Petits légumes

Le Végétarien

Cake à la roquette et fèves, tartare de tomate
Boulgour à la menthe et carottes grillées,
falafels sauce yaourt

25,20 € 21,00 HT

Le Filet de Porc

Oeuf poché sur légumes verts, vinaigrette au sésame
Filet de porc, Boulgour aux légumes façon tajine

25,92 € 21,60 HT

L'éventail de Boeuf

Roulé de courgette à la carotte, tartare de tomates
Eventail de rosbif, salade de lentilles aux fèves

Le Filet de Poulet

Sablé au fromage et fondant de légumes sur roquette
Filet de poulet, taglioni sauce vierge et légumes confits

Le Pavé de Saumon

Feuilleté fondant de légumes, tomate cerise mi-séchée
Pavé de saumon aux épices douces, salade de pomme de terre persillée

1/2 eau de source, pain et duo de fromage et dessert du moment inclus

les réceptions



Avec Azap, votre réception est livrée clef en main. Il n'y a plus qu'à déguster...

les cocktails

Cocktail rapide

11,52 € 9,60 HT

6 pièces/personne

- 2 canapés assortis (7 sortes : magret de canard, saucisson sec, oeufs de lump, fromage concombre, guacamole, oeuf de caille, rillettes de poisson)
- 1 mini tortillas garnie : poulet, chèvre, saumon, serrano
- 1 mini brochette champêtre : pruneau/lard, chorizo/ fromage, poulet/ananas, saucisson sec/olive, jambon cru/tomate cerise
- 2 petits fours pâtissier : rectangle pistache, tartelette citron, macaron framboise, éclair, barquette praliné, moelleux pistache griotte, carré caramel, Opéra.

Cocktail Apéritif

12,54 € 10,45 HT

8 pièces/personne

- Pain surprise façon charcutière
- 2 mini brochettes : fromage de chèvre/olive, Comté/tomate cerise
- 2 mini blinis : rillettes de thon, saumon fumé, truite fumée, oeufs de lump, purée d'avocat, crevette
- 2 petits fours pâtissier : rectangle pistache, tartelette citron, macaron framboise, éclair, barquette praliné, moelleux pistache griotte, carré caramel, Opéra.
- 1 arc en ciel de macarons

Eaux plates et pétillantes, jus de fruits et café inclus

les buffets

Buffet simple

19,80 € 16,50 €

12 pièces/personne

- 1 plateau de charcuterie lyonnaise : rosette, cervelas, terrine de lapin aux noisettes
- Quiche : poireaux et thon légumes
- Salade de lentilles vertes du Puy, pétoncle et truite fumée
- Brouillade d'oeuf sur tartine toastée
- Plateau de fromage et pain tranché
- Tarte aux fruits et île flottante

Buffet complet

22,44 € 18,70 HT

12 pièces/personne

- 3 navettes briochées : laitue/rosbif, laitue/poulet, thon/tomate, saumon fumé/fromage aux herbes.
- Terrine de poisson et terrine de canard
- 1 brochette de poulet mariné
- Plateau de bâtonnets de légumes avec sauce cocktail
- Taboulé aux agrumes
- Plateau de fromage et pain tranché
- Moelleux au chocolat et crème brûlée

Eaux plates et pétillantes, jus de fruits et café inclus

la cave sur table

- Bordeaux Pavillon Royal **8,58 € 7,15 HT**
- Côtes du Rhône Village A. Dartois **10,89 € 9,90 HT**
- Côte de Blaye Haut la Pointe **13,86 € 11,55 HT**
- Bourgogne Aligoté V. Vignot **15,84 € 13,20 HT**
- Riesling Réserve Preiss Zimmer **15,84 € 13,20 HT**
- Bourgogne Pinot noir V. Vignot **17,29 € 14,41 HT**
- Alsace Pinot gris **19,14 € 15,95 HT**
- Arbois blanc ou rouge **19,80 € 16,50 HT**

Au verre

- Kir Alsace ou Bourgogne **2,90 € 2,42 HT**

Bulles

- Crémant d'Alsace Brut **18,48 € 15,40 HT**
Preiss Zimmer
- Champagne **36,96 € 30,80 HT**

*Compter environ
1 bouteille pour 7 personnes*



à la carte

pièces chaudes

Plateaux de petites pièces chaudes (20 pces)

- Mini pizza **23,76 €** 19,80 HT
- Mini quiches (oignons, poireaux ou Lorraine) **23,76 €** 19,80 HT
- Mini tartes flambées **23,76 €** 19,80 HT
- Mini choux garnis **26,40 €** 22,00 HT
- Mini baguettes **29,04 €** 24,20 HT
- Mini hamburgers **31,68 €** 26,40 HT

pièces froides

- **Mini muffins salés assortis (3 pces)** **42,24 €** 35,20 HT
Jambon/fromage, tomate/basilic, poulet/bacon, chèvre/pesto épinards
- **Mini navettes (30 pces)** **43,56 €** 36,30 HT
Salade/rosbif mayo, salade/poulet mayo, salade/thon tomate mayo, rosette/beurre cornichons, saumon fumé/fromage aux herbes
- **Mini Clubs (40 pces)** **55,44 €** 46,20 HT
Assortiment de pain de mie nature, céréale, tartinade de thon, pesto et roquette, jambon cru, rosette et cornichon, confit d'aubergine, tomate et poulet, saucisse fumée
- **Mini Wraps (40 pces)** **55,44 €** 46,20 HT
Houmous, carottes râpées, graines grillées et roquette. Chiffonnade de dinde en salaison, sauce au curry, cranberries et roquette. Saumon sauvage fumé, fromage fouetté au sel de Guérande, aux herbes aromatiques et citron vert. Jambon cru, tomate, fromage et noix.

pièces sucrées

- **Macarons (36 pces)** **42,24 €** 35,20 HT
Assortiment vanille, pistache, chocolat, café, framboise, citron
- **Petites verrines (30 pces)** **59,40 €** 49,50 HT
Assortiment chocolat, citron meringué façon Tiramisu, vanille & framboise
- **Petits fours chocolat (450 pces)** **63,36 €** 52,80 HT
Assortiment feuillantine chocolat café, moelleux ganache au thé, financier griotte, mendiant noix pistache, savarin whisky
- **Petits fours confiseurs (50 pces)** **63,36 €** 52,80 HT
Assortiment tartelette abricot pistache, palet or, danoise pistache, carré brownie, feuillantine Venezuela framboise, moelleux pistache, Tatin, confiture de lait, tartelette framboise, fondant caramel.
- **Bûchettes fruitées assorties (50 pces)** **75,56 €** 63,80 HT
Assortiment varié selon saison (fraise, mangue, ananas, orange...)

Venir à la Jonxion



TGV Belfort Montbéliard



Aéroport international
Bâle -Mulhouse



Transports en commun de
Montbéliard et Belfort

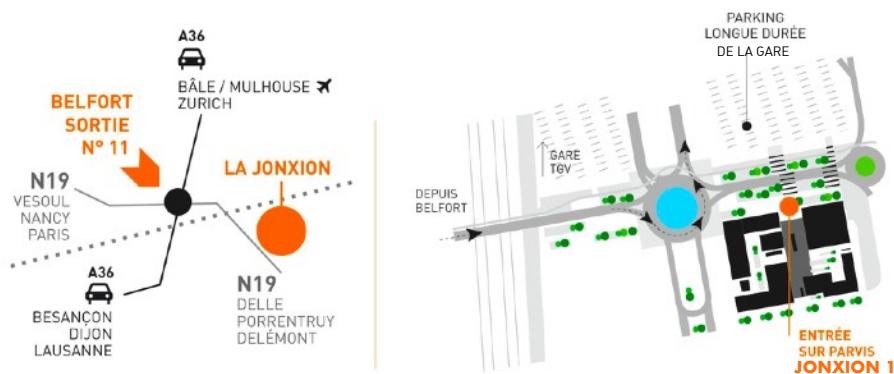


Piste cyclable



A36/RN 1019

Stationnement sur le parking
« longue durée » de la gare TGV
Belfort-Montbéliard offert aux
clients Azap et à leurs visiteurs.



Centre d'affaires AZAP !
JONXION 1
1 avenue de la Gare TGV - CS 10600
90400 Meroux
T. 00 33 (0)339 031 000
M. contact@azap.services

azap!

Un bureau vite et bien