

A composite image split vertically. The left side shows a close-up of a person's hand with a gold ring and bracelet typing on a silver laptop keyboard. The right side shows a top-down view of a white rectangular plate with a gourmet meal, including a piece of meat, vegetables, and a small round dish, garnished with fresh herbs. The plate is set on a dark green surface with scattered herbs. A black fork and knife are visible on the right.

Coffrets *repas*

PRINTEMPS - ÉTÉ 2021

SAINT  CLAIR

Le goût de la rencontre

Un coffret repas *éco-responsable*

Les coffrets repas Saint Clair sont conçus avec des matières naturelles et éco-responsables :

- Coffret en carton **recyclable**
- Assiettes en fibre de canne **recyclables**, **biodégradables** et **compostables**
- Couvercles de protection en PLA, matière résultant de la fermentation de l'amidon, **biodégradable** et **compostable**
- Couverts en bambou **réutilisables** et **biodégradables**
- Verre **réutilisable**

Découvrez également nos engagements en matière de gastronomie sur simple demande auprès de votre Event Manager.



ZÉRO PLASTIQUE



RECYCLABLE



BIODÉGRADABLE



COMPOSTABLE



Les Coffrets Repas *Saint Clair*

Cherif

Collection de tomates multicolores et mozzarella
Antipasti de légumes
100% plein fruits, fraise basilic et macaron framboise
Accompagné au choix de Fromages ou Mignardises



LE CONSEIL DE
NOTRE ŒNOLOGUE

Côte de Provence,
Coteaux Varois,
Château d'Ollières 2018

Les Coffrets Repas *Saint Clair*



LE CONSEIL DE NOTRE ŒNOLOGUE

Bordeaux, Côtes de Bourg,
Château Haut-Macô 2013

Héméra

Dôme de tomate et gambas
Rumsteack, purée de fèves
Cheesecake mangue passion, ananas groseille
et gelée de pommes vertes

Accompagné au choix de Fromages ou Mignardises



Les Coffrets Repas *Saint Clair*

Hélies

Longe de veau vitello
Lieu safrané, crémeux de carottes
Tarte citron basilic meringuée aux pignons de pin

Accompagné au choix de Fromages ou Mignardises



LE CONSEIL DE
NOTRE ŒNOLOGUE

Vallée de la Loire blanc, Quincy,
Domaine Lecomte 2018

Les Coffrets Repas *Saint Clair*



LE CONSEIL DE NOTRE ŒNOLOGUE

Vallée du Rhône,
Grignan-les-Adhémar,
Domaine de Montine 2018

Persephone

Asperges aux olives
Daurade à la tomate
Electrochoc chocolat caramel, noix de pecan
Accompagné au choix de Fromages ou Mignardises



Les Coffrets Repas *Saint Clair*

Aura

Raviole fenouil crabe
Volaille aux petits légumes
Crème d'Ange meringuée, fraises citron coriandre
Accompagné au choix de Fromages ou Mignardises



LE CONSEIL DE NOTRE ŒNOLOGUE

Vallée du Rhône,
Crozes Hermitage, Domaine Saint Clair
Cuvée Etincelle 2017

La Cave *Saint Clair*



VIN ROSÉ (75CL)

Côte de Provence,
Coteaux Varois,
Château d'Ollières 2018



VIN BLANC (75CL)

Vallée de Loire, Quincy,
Domaine Lecomte 2018

Vallée du Rhône,
Grignan-les-Adhémar,
Domaine de Montine 2018



VIN ROUGE (75CL)

Vallée du Rhône,
Crozes Hermitage,
Domaine Saint Clair
Cuvée Etincelle 2017

Bordeaux, Côtes de Bourg,
Château Haut-Macô 2013



CHAMPAGNE (75CL)

Champagne Henriot
Brut Souverain

Champagne Henriot Rosé



Les softs

Saint Clair

LES JUS DE FRUITS (1L)

Pur jus d'orange

Pur jus de pamplemousse rouge

Nectar Poire d'été, Alain Milliat

Nectar Pêche de Vigne, Alain Milliat

Nectar Framboise, Alain Milliat

LES SODAS (33CL)

Coca-Cola

Coca-Cola zero

LES EAUX

Chateldon - 75cl

Vittel Grande Source - 1L



Commander

en pratique



MINIMUM DE COMMANDE

5 coffrets repas



DÉLAIS DE COMMANDE

Minimum 48h ouvrées
avant la date de livraison.



MODIFICATION DE COMMANDE

Modification de commande
possible avant 10h la veille
de la livraison, menu à la
discretion du Chef.



Le goût de la rencontre

SAINT CLAIR
3 RUE DANTAN, 92210 SAINT-CLOUD
01 46 02 88 88
WWW.SAINTCLAIR.COM

Saint Clair le Traiteur S.A.S au capital de 1 200 000 € R.C. Pontoise B 326 172 814 - Siret 326 172 814 00013 - Code APE 5621Z - T.V.A intracommunautaire fr. 11 326 172 814 - Siège social : rue du Bois-du-Pont, ZI Les Béthunes 95310 Saint-Ouen l'Aumône - tél. 01 30 37 68 88 (prix d'un appel vers un téléphone fixe) - Photos/Création: Saint Clair le Traiteur - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Sauf erreur typographique - Les conditions générales de vente applicables en rigueur sont disponibles sur simple demande - Conformément au décret n°2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'information sur l'origine des viandes bovines, le client est informé que les viandes bovines servies par Saint Clair le Traiteur sont exclusivement d'origine Union Européenne - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.