



*Cristal*  
ALFORTVILLE *Sur Seine*

CARTE TRAITEURS 2023

Adresse Bureau et Exploitation : 5 rue de la corderie  
Centra 472 - 94596 Rungis Min France

Tél : 01 49 79 10 10 ■ [commercial@cristal-sur-seine.fr](mailto:commercial@cristal-sur-seine.fr)

[www.cristal-sur-seine.fr](http://www.cristal-sur-seine.fr)

 [cristalsurSeine](https://www.instagram.com/cristalsurSeine)

# NOS VALEURS

*Chez Citelios, partager notre amour de la restauration et des produits de qualités est une passion depuis toujours...*

*Pour surprendre vos papilles lors de votre réception, nos experts Citelios vont chercher aux quatre coins de France des produits d'une qualité exceptionnelle.*

## La viande de race AOP Maine-Anjou

Amoureuse des grands espaces, l'AOP Maine-Anjou est élevée au cœur des herbages de l'Anjou et du Maine, selon une tradition ancestrale. Cette viande au caractère unique offre l'une des meilleures viandes de France, appréciée pour sa saveur intense et sa grande tendreté.

La Maine-Anjou a reçu l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 2004, puis l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 2010, en raison des ses caractéristiques spécifiques :

- Un territoire bien défini : les herbages du Maine-et-Loire
- Un savoir-faire pastoral transmis de génération en génération
- Un goût et une texture inimitable

## Une cave de qualité

Vins rouges, rosés ou blancs, tous nos vins sont AOC, AOP ou IGP.

## Pourquoi nous choisissons des produits bénéficiant d'un signe officiel ?

- Ce sont les seuls garantis et reconnus par l'État
- Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement
- Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales
- Ils font partir de notre patrimoine culturel

Citelios c'est partager, S'enrichir, Déguster, Toujours avec Plaisir et Engagement



## LES SIGNES OFFICIELS QUE NOUS PRÛNONS

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE



L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

### AOC et AOP



L'Appellation d'Origine Contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'Origine Protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.

### STG



La Spécialité Traditionnelle Garantie protège une recette traditionnelle.

### LABEL ROUGE



Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires.

### IGP



L'Indication Géographique Protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon les conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



### CLIMAT



Citelios contribue pour le climat et adhère au programme Reforest Action Afin de préserver et restaurer, nos forêts partout dans le monde, nous nous engageons à verser à Reforest Action 1 arbre par jour.

### RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



# CAP TERRE

Créateur et fabricant de déjeuners bios,  
sains et savoureux pour votre plaisir



**Pour une alimentation  
Gourmande & Santé !**  
des produits 100% bio,  
locaux et équilibrés !

**Une gamme  
de produits frais,  
100% naturelle,  
sans aucun ajout  
artificiel !**



**100 %  
Plaisir  
& Santé !**

**Confectionnés  
avec amour !**



> Notre partenaire Cap Terre  
est implanté à Chevilly-Larue

Il est certifié AB par Eco Cert



# RESTAURATEUR

**Une offre de plateaux repas, préparés et déclinés en fonction de vos besoins, livrés à domicile et au bureau.**

**Le marché, source d'inspiration quotidienne, nous permet de vous faire découvrir tout au long des saisons les produits du moment.**

## Nos Valeurs

**QUALITÉ** Chaque matin à Rungis, notre Chef choisit avec minutie les meilleurs produits de saison pour leur fraîcheur et leur goût.

**ÉCOUTE** Grâce à une écoute attentive de vos besoins et de vos suggestions, nous travaillons à transformer vos événements en instants uniques et gourmands.

**HYGIÈNE** Des contrôles d'hygiène et de sécurité sont effectués régulièrement pour vous assurer un service irréprochable (HAC- CP- chaîne du froid...).

**RÉACTIVITÉ** À travers une équipe dynamique, disponible et à une organisation logistique performante, nous vous assurons un service personnalisé toujours plus rapide et efficace.

## Nos Engagements Éthiques

L'une des principales préoccupations de Restaurateur est la réduction de son empreinte écologique au quotidien, au travers de gestes simples :

- Tri sélectif : cartons, papiers, verre, ordures ménagères...
- Sélection d'emballages recyclés, recyclables et biodégradables
- Choix de la vaisselle jetable en fibre de canne à sucre (biodégradable)
- Sensibilisation et formation du personnel aux économies d'énergie
- Sélection des véhicules de livraison à faible consommation (pour limiter l'empreinte carbone)
- Achats de produits de saison et locaux dans la mesure du possible.



## Les Menus

**BUFALA-TOMATES** - Coffret éco-éco : 22 €HT  
Céréales façon taboulé (blé, orge, quinoa, épeautre, lentilles)

Bufala trois façons (billes, quartiers, boules, grappes, confites, cerises)

Sélection de fromages

Panna cotta au coulis de fruits exotiques

**CHIFFONNADE DE BŒUF** - Coffret éco-éco : 23 €HT

Caesar salad (sucrine, filet de poulet, croûtons et parmesan)

Chiffonnade de bœuf poêlée de grenailles et légumes

Sélection de fromages

Fondant au chocolat noir, crème anglaise à la vanille Bourbon

**SAUMON RÔTI** - Coffret éco-éco : 24 €HT

Périgourdine (haricots, maïs, magret fumé, tomates et noix)

Saumon rôti, légumes crétois, riz long étuvé

Sélection de fromages

Fruits rouges au naturel

**CURRY DE POULET** - Coffret éco-éco : 25 €HT

Croquant de carotte, choux et iceberg

Curry de poulet, riz madras

Sélection de fromages

Tropézienne

**PAD THAÏ** - Coffret éco-éco : 26 €HT

Fraicheur nordique (blinis, crème d'aneth, saumon sauvage)

Pad Thaï aux crevettes et citron vert

Sélection de fromages

Méli mélo de melon et royal gala

**BLANQUETTE VEGAN** - Coffret éco-éco : 27 €HT

Légumes sautés entre ratatouille et chakhouka  
Blanquette vegan (tofu, carottes, pommes de terre et champignons)

Mendiants aux abricots, figues et noix

Fruits en salade, sucre de canne et menthe fraîche



# COCKTAIL

Équivalent 12 pièces

## Pièces salées froides (X6)

### Pomme grenaille veggie

Crème de poivrons rouges au curcuma dans un tonnelet de pomme de terre du Pas de Calais, salade de fleurs

### Patate douce, moutarde de Rive au moût de raisin

Crème de moutarde violette de Brive la Gaillarde sur une base de patate douce cuite à point, salade de fleurs séchées

### Navette saumon brûlé tzatziki

Petit pain moelleux, saumon gravlax maison juste brûlé, crème tzatziki

### Navette poulet aux herbes fraîches

Petit pain moelleux, tranche de poulet et sauce onctueuse aux herbes fraîches, fleurs séchées

### Cheesecake printannier

Crème mascarpone infusée au basilic, cœur vierge de tomates d'antan, sur une base biscuitée au parmesan AOP, chapelure d'herbes aromatiques.

### Bijou Feta

Bille de feta AOP de Limnos, rondelle d'olive noire, marmelade de tomate à la cardamome, groseille fraîche sur un sablé à l'olive noire, tomate séchée et parmesan



## Pièces salées chaudes

(X2)

### Stick mozzarella

Bâtonnets de mozzarella fris servi avec sa sauce

### Samoussa poulet

Poulet finement haché et relevé au curry dans une feuille de samoussa

## Poissons

Forfait soft et alcool

Eau plate et/ou eau pétillante

Jus de fruits

Soda

Cocktail spritz

## Pièces sucrées

(X4)

### L'ananas citron vert

Streusel aux amandes, mousse citron vert, crémeux ananas et citron vert

### La fraise

Riz soufflé au chocolat blanc, mousse fraise, confit à la fraise et au basilic

### Craqueline chocolat intense

Base de pralinée croustillante au chocolat noir, ganache montée légère au chocolat noir 70% de cacao, éclat de grués de cacao

### Crème brûlée

Streusel aux noisettes et véritable appareil crème brûlée, brûlée au chalumeau

Prix :

28,80 € TTC

**Matériel** > Mange-debout nappés et décoration buffet  
Chaises & portants avec ceintres  
Serviettes, vaisselle, verrerie, coutellerie,  
matériel de réchauffe, glace pilés,  
glaçons pour rafraichir les boissons

**Personnel Maître d'hôtel** > Personnel de cuisine et responsable de cuisine  
2 pour 100 personnes

# COCKTAIL

Équivalent 24 pièces

## Pièces salées X12

10 pièces salées froides : assortiments

2 pièces salées chaudes

## Animation salée

[ 1 au choix équivalent 2 pièces ]

### LA DÉCOUPE DE JAMBON

Notre cuisinier tranchera très finement, devant vos convives, un jambon entier sur griffe idéalement accompagné de gressinis.

### LES GASPACHOS

Dégustez de délicieux gaspachos estivaux variés, aux saveurs méridionales.

### LA DÉGUSTATION MERS FROIDES

Tranché devant vos invités par notre cuisinier, vous dégusterez un assortiment de saumons avec de la crème fraîche, oignons ciselés, citron jaune et aneth.

### LE BANC DE L'ÉCAILLER

Retrouvez les Huitres d'Atlantique accompagnées de citron, vinaigrette à l'échalote, beurre et pain de seigle.

### LA TRILOGIE DE FOIE GRAS

Notre cuisinier servira à vos invités une présentation de foie gras de canard maison avec ses saveurs salées et sucrées.



## Animation salée chaude

[ 1 au choix équivalent 2 pièces ]

### LA PIERRADE DE SAINT JACQUES ET SES LÉGUMES DU SOLEIL

Saint Jacques grillées à la plancha accompagnées d'une poêlée de légumes du soleil.

### LES GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

Devant vos invités notre cuisinier flambera au Pastis des gambas papillons des Caraïbes.

### LE RISOTTO CRÉMEUX

Riz onctueux au parmesan et pépites de champignons

### LA PLANCHA DU BOUCHER

Sur une plancha, notre cuisinier grillera un assortiment de viandes accompagné de sauces variées

## Planches

Assortiment de charcuteries variées  
Assortiment de fromages affinés

## Pièces sucrées

4 pièces sucrées

## Animation sucrée

[ 1 au choix équivalent 2 pièces ]

### LES SMOOTHIES

Création de smoothies glacés (pomme, mangue, fruits rouges, ...) façon espumas

### LA BRIOCHE PERDUE

Brioche parfumée dans du lait vanillée, puis caramélisée dans du beurre et accompagnée de diverses confitures, Nutella et caramel au beurre salé

### LES CRÊPES DE NOTRE ENFANCE

Crêpes sucrées accompagnées de diverses confitures, Nutella, beurre Suzette, ...

### LES GAUFRES D'ANTAN

Gaufres accompagnées de diverses confitures, chocolat, beurre Suzette, ...

### LA FONDUE DE CHOCOLAT

De délicieuses brochettes de fruits frais, kiwis, pommes, fraises et chamallow à plonger dans une grande fontaine de chocolat chaud

## Poissons

Forfait soft, alcool à la Carte  
Eau plate et/ou eau pétillante  
Jus de fruits, Soda  
Cocktail spritz

Prix :

58,80 € HT 64,68 € TTC

**Matériel** > Mange-debout nappés et décoration buffet  
Chaises & portants avec ceintres  
Serviettes, vaisselle, verrerie, coutellerie,  
matériel de réchauffe, glace pilés,  
glaçons pour rafraichir les boissons

**Personnel Maître d'hôtel** > Personnel de cuisine et responsable de cuisine,  
serveurs et officier  
4 pour 100 personnes

# MENU BANQUET

À partir de 150 couverts



## Apéritif servi à table

Mini blinis fromage frais saumon,  
mini chou Niçois

Mini moelleux légumes verts  
gouttes de poivrons

Gougère, quiche fromage

## Entrée froide [ au choix ]

Foie gras de canard  
Mendiant chutney de mangue et pain épice

Duo des mers tartare de saumon  
et saumon fumé

Cocotte de salade écrevisses  
et ses éclats de mandarine



## Plat [ au choix ]

**Confit de veau jus corsé**  
Pommes façon grenailles au thym  
et Purée de patate douce revisité fromage

**Suprême de volaille au cidre**  
Gratin de pommes de terre maison  
et Tomate provençale à l'huile d'olive

**Joue de bœuf façon Bourguignonne**  
Poêlée de légumes de saisons  
et poêlée de champignons frais

**Dos de cabillaud sauce Champenoise**  
Risotto aux poireaux  
et cocotte de courgettes gratinée



## Fromages [ au choix ]

Trilogie Normande  
Camembert, Pont Levesque, Neufchâtel

Trilogie Auvergnate  
Fourme Ambert, Saint Nectaire, Cantal

Sur ses jeunes pousses à l'huile de noix  
et ses mendiants

## Dessert [ au choix ]

Framboise pistache coulis fruits rouges  
Entremets trois chocolats, crème Anglaise  
Foret noire, coulis fruits rouges



## Poissons

**Apéritif**  
Kir cassis  
Soupe Champenoise  
Val d'automne

**À table**  
Eau plate et pétillante,  
Jus de fruits et soda  
Chardonnay blanc  
[ 1 pour 5 ]  
Bordeaux rouge supérieur  
[ 1 pour 3 ]



Prix :  
48 € HT 52,80 € TTC

**Matériel** > Nappage tissu, serviettes tissu, la vaisselle, verrerie, coutellerie. Matériel de réchauffe, glace pilés, glaçons pour rafraichir les boissons. Verrerie Élegance

**Personnel** > Le personnel de cuisine et responsable de cuisine  
Les serveurs officier  
Le maître hôtel

# MENU MARIAGE

À partir de 50 personnes



## Cocktail 12 pièces

Œuf de caille revisité sur pic,  
Mini choux niçois

Balancelle de concombre et saumon,  
Pince radis blanc, mousse betterave

Pic tomate mozzarella, pic bœuf au saté

Cuillère de rillettes de cabillaud

Cuillère végétale de tartare de saumon,  
Saint-Jacques rôties et fondue de poireaux

Verrine guacamole et tartare de tomates

Verrine de betterave et mousse légère,  
Mini accras de morue

Soupe champenoise et Punch Planteur  
Eau plate et pétillante  
Coca-Cola et jus d'orange



Prix du repas :

84 €<sup>TTC</sup> par pers

Menu  
enfant :  
24 €<sup>TTC</sup>

Invité juste au  
vin d'Honneur :  
28 €<sup>TTC</sup>

Notre prestation  
comprend >

Le nappage, les serviettes, la vaisselle, la verrerie,  
la coutellerie, le matériel de réchauffe,  
Personnel de 16 h jusque 1 h. Pain

Au-delà d'une heure du  
matin, 30 € TTC par heure  
et par maître d'hôtel

Nous ne prenons pas  
de droit de bouchon  
sur votre champagne

## Votre Repas

**Votre entrée froide** [ au choix ]

Duo de foie gras de canard aux figues et Noilly-Prat  
accompagné de figues confites et brioches

Assiette Périgourdine accompagnée de magret fumé,  
gésiers, foie gras, pignons de pin

Trio des mers, saumon fumé, tartare de saumon,  
segment de pamplemousse et haddock

Tartare d'avocat relevé, crevettes sauvages  
et vinaigrette à la mangue

**Votre plat chaud** [ au choix ]

Pavé de filet de bœuf sauce Périgourdine,  
Gratin de pomme de terre, pommes façon grenailles

Magret de canard poire Williams,  
Poêlée de champignons frais,  
Poêlée de légumes frais de saison

Dos de cabillaud à l'estragon,  
Poêlée Ardéchoise, tomate grappe rôtie,  
écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Palet de filet de veau aux pleurotes,  
Écrasée de patate douce, brochette de légumes grillés,  
Risotto aux champignons noirs

## Assiette Fermière

Croustillant de Camembert et pomme

Normandie : Camembert, Pont l'Évêque, Neuchâtel  
Auvergne ; Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Cantal  
Savoie, Tome, Reblochon, Abondance

Accompagnés de jeunes pousses et mendiants

## Gâteaux de Mariage

Saveur à définir (2 au choix, selon la saison)

Framboisier pistaches, Fraisier,  
Croquant trois chocolats, Saveur passion

## Vos Boissons pendant le repas

Eau plate et pétillante  
Vin blanc et vin rouge  
Coca-Cola et jus de fruits  
Café

## Menu Enfants

Amuses-Bouches  
Charcuterie ou crudités  
Burger Maison ou Nuggets ou Poulet roti  
Gratin de pomme de terre ou potatoes  
Fromage  
Dessert au chocolat

## Menu Végétarien

Légumes jardiniers  
Duo tomate Mozzarella ou tartare de concombre  
Steak de légumes, nouilles chinoises revisitées  
Salade de fruits frais



# CARTE DES VINS



## Vins Blancs

### **Pierre blanche Chardonnay IGP d'OC BLC**

Plein de fraîcheur sur une bouche ample et fruité

75 cl | 11,80 €

### **Côtes de Gascogne colombelle original IGP**

La cuvée emblématique des Côtes-de-Gascogne.  
Un blanc, sec reconnu pour son style aromatique

75 cl | 12,80 €

### **Saint Guilhem Le Désert en Voiture Viognier IGP**

Nez présentant des notes de fruits à chair blanche,  
fruits exotiques et quelques notes florales très plaisantes  
En bouche, ce vin est tendre, souple et fruité

75 cl | 14,80 €

### **L'Esperluette bio, Pinot blanc AOC**

Un accord met vin exceptionnel

75 cl | 14,80 €

### **Fût de Chêne Montvallon AOC Maison Loron, Bourgogne Chardonnay**

Notre coup de cœur

75 cl | 18,80 €

## Rosé

### **La Cadenière BIO AOP, Coteaux Aix en Provence**

Sous le soleil de Sésane ...

75 cl | 14,80 €

## Vins Rouges

### **Château St Yves AOC & 1<sup>ère</sup> Côtes de Bordeaux**

Fruité, douceur et un vrai plaisir à déguster. Rond en bouche

75 cl | 11,80 €

### **Château de la Grosse Pierre AOP Blaye côtes de Bordeaux**

Un côte de Bordeaux sans prétentions,  
mais qui sait ravir les papilles

75 cl | 13,80 €

### **Les Tuffeau AOC Saumur Champigny**

Vin fruité avec des notes framboisées, un vin à déguster

75 cl | 12,80 €

### **Pinot noir Montvallon Maison Loron AOC Bourgogne**

Vin avec une belle fraîcheur en bouche

75 cl | 14,80 €

### **Château Baron Rouge, AOC Haut Médoc**

Le nez est expressif aux arômes gourmands de fruits noirs.  
En bouche, un vin souple et structuré

75 cl | 14,80 €

## Champagne & Pétillant

### **Roualet Autreau, Champagne Brut BLC**

Le nez marie les agrumes mûrs, les fleurs séchées et une  
évolution pâtissée. Une petite touche grillée vient signer le final

75 cl | 18,80 €

### **Royal Saint Charles Blanc de Blanc pétillant**

Belle couleur dorée avec un joli cordon de bulles,  
aux notes de fruits frais complété de touches florales.  
Une belle longueur en bouche

75 cl | 8,80 €

## Cidre

### **Maeyaert Brut, Cidre**

La Maison Maeyaert, une expérience traditionnelle  
et artisanale depuis plus de 60 ans,  
en provenance directe de Picardie

75 cl | 8,80 €

## Pière

### **K – ALE, Bière artisanale Alfortvillaise**

Bière blonde très légère (4,2 %) facile à boire. Les malts Pilsen  
et Munich confèrent à cette bière une robe blond pâle et un  
goût malté léger faisant la part belle au houblon Tettnang,  
variété traditionnelle allemande, à l'arôme doux et épicé  
avec un goût floral fin et délicat

33 cl | 2,80 €



# Nos engagements

## La sécurité avant tout

Nos collaborateurs mettent tout en œuvre pour assurer l'entretien, la maintenance et la surveillance optimale de vos équipements sous gestion.

## Vous accueillir

La disponibilité, le conseil et le sourire sont des maîtres-mots pour vous offrir et vous garantir le meilleur service auprès de vos concitoyens.

## Notre responsabilité sociale

Parce que le développement durable impose d'agir aujourd'hui pour demain, nous inscrivons toutes nos actions dans une démarche de respect des enjeux sociaux, environnementaux et économiques.

## Une charte RSE ambitieuse

Citelios accorde depuis sa création beaucoup d'importance au bien-être et œuvre chaque jour pour préserver l'environnement.

Construire des relations humaines fiables et durables



Proposer et servir des produits de qualité, agir pour le bien chaque jour



Agir pour réduire notre impact environnemental et transmettre un monde plus beau



# NOS PARTENAIRES



## *Bienvenue dans notre brasserie*

*La brasserie L'Alfortvillaise est née de l'envie de faire vivre une entreprise locale qui défend et fait progresser nos valeurs de coopération, de créativité, de dynamisme, de goût et ... de bonne humeur !*

*L'Alfortvillaise est la première brasserie artisanale de toute l'histoire de la ville.*

**[lafortvillaise.com](http://lafortvillaise.com)**



## *Cinéma de plein air*

*Organisez votre propre cinéma en plein air au bord de la Seine !*

*Evenement-exterieur.fr est une entreprise spécialisée dans les animations en extérieur (cinéma en plein air, structures gonflables, jeux forains...)*

*Nous vous proposons des écrans géants de différentes tailles, et une qualité de projection identique aux plus grands cinémas.*

**[evenement-exterieur.fr](http://evenement-exterieur.fr)**



## *Location de matériel*

*Spécialiste de la location de matériel événementiel pour les professionnels.*

*Déjà 20 ans au service des professionnels de l'Île-de-France. Nos gammes de matériel évoluent avec vos besoins, n'hésitez pas à nous faire part de vos attentes.*

**[ambassade-receptions.fr](http://ambassade-receptions.fr)  
[contact@ambassade-receptions.fr](mailto:contact@ambassade-receptions.fr)**

