



L'INTEMPOREL — CÔTÉ SERVICES

Conciergerie d'entreprise & Restauration séminaire

3 Rue du Château 59147 CHEMY

Tel 07 80 47 75 18 - contact@domaine-lintemporel.fr



CATALOGUE RESTAURATION SÉMINAIRE

Plateaux-Repas Froids

Formules Fraîcheur

Repas Chauds

Repas chauds du Soir

Formules Apéritives du Soir



L'INTEMPOREL — CÔTÉ SERVICES

Conciergerie d'entreprise & Restauration séminaire
3 Rue du Château 59147 CHEMA
Tel 07 80477518 - contact@domaine-lintemporel.fr

FORMULES MIDI

Plateaux-repas complets & Formules fraîcheur

Notre Traiteur n°1

Plateaux Repas Froids du Midi

1. GAMME TERROIR & ÉQUILIBRE (PLATEAUX COMPLETS 4 COMPOSANTES + FROMAGES)



1. LE CAMPAGNARD

28,00 € Net

Entrée : Jambon blanc, jambon cru et chorizo accompagnés de cornichons croquants, jeunes pousses sur son lit de salade.
Plat : Tranches de rôti de porc cuit à basse température, salade de pommes de terre crémeuse aux légumes croquants et verdure fraîche.
Fromage : Brie et Tome fleurie.
Dessert : Gâteau moelleux à la noix de coco, ganache chocolat et chantilly. *(Pain, couverts & beurre inclus)*



2. VOLAILLE

28,00 € Net

Entrée : Cake méditerranéen chèvre & pesto rosso.
Plat : Suprême de volaille à l'italienne, torti gourmandes et petits légumes, pesto basilic.
Fromage : Duo de fromages AOP.
Dessert : Entremets chocolat raffiné. *(Pain marguerite, couverts & beurre inclus)*



3. SANS GLUTEN

28,00 € Net

Entrée : Salade composée verte, tomates fraîches, oignon, emmental, pommes vertes croquantes et vinaigrette.
Plat : Filet de poulet tendre et ses penne sans gluten au pesto parfumé.
Fromage : Duo de fromages AOP.
Dessert : Coupe de fruits frais de saison. *(Pain adapté, couverts & serviette inclus)*

2. GAMME SAVEURS & VÉGÉTAL



4. LE MARIN

30,00 € Net

Entrée : Petits pains pita garnis de son thon à la mayonnaise et jeunes pousses de salade.
Plat : Taboulé gourmand généreux et ses rillettes de poissons maison.
Fromage : Brie et Tomme fleurie.
Dessert : Brownie fondant au chocolat. *(Pain, couverts en bois & beurre AOP inclus)*



5. POISSON

30,00 € Net

Entrée : Œuf mimosa traditionnel sur lit de salade.
Plat : Pavé de lieu, crème délicate aux herbes et salade de riz aux petits légumes primeurs.
Fromage : Duo de fromages AOP.
Dessert : Tiramisu façon entremets. *(Pain marguerite, couverts & beurre inclus)*



6. VIANDE ROUGE

30,00 € Net

Entrée : Cake méditerranéen chèvre & pesto rosso.
Plat : Pièce du boucher à l'italienne, torti gourmandes et petits légumes, pesto basilic.
Fromage : Duo de fromages AOP.
Dessert : Entremets chocolat fondant. *(Pain marguerite, couverts & beurre inclus)*



7. VÉGÉTARIEN

30,00 € Net

Entrée : Wraps de légumes croquants.
Plat : Falafels savoureux, salade de lentilles et houmous de betterave avec sa sauce bulgare.
Fromage : Duo de fromages AOP.
Dessert : Tiramisu façon entremets. *(Pain marguerite, couverts & beurre inclus)*



L'INTEMPOREL — CÔTÉ SERVICES

Conciergerie d'entreprise & Restauration séminaire
3 Rue du Château 59147 CHEMA
Tel 07 80477518 - contact@domaine-lintemporel.fr

FORMULES MIDI

Plateaux-repas complets & Formules fraîcheur

Notre Traiteur n°1

3. GAMME PRESTIGE



8. VIANDE ROUGE PRESTIGE

35,00 € Net

Entrée : Tataki de bœuf délicatement mariné et sa salade thaï.
Plat : Émincé d'onglet de bœuf grillé et sa salade de pommes de terre aux petits légumes.
Fromage : Duo de fromages AOP.
Dessert : Entremets raffiné aux fruits rouges. (*Pain marguerite, couverts & beurre inclus*)



9. POISSON PRESTIGE

35,00 € Net

Entrée : Tataki de thon frais et sa salade thaï parfumée.
Plat : Pavé de saumon noble, crème aux herbes fraîches et salade de riz aux petits légumes.
Fromage : Duo de fromages AOP.
Dessert : Entremets raffiné aux fruits rouges. (*Pain marguerite, couverts & beurre inclus*)

4. COFFRETS SALADES REPAS COMPLÈTES (SALADE + DESSERT + BOISSON + PAIN)



COFFRET SALADE CÉSAR

23,00 € Net

Composition : Salade verte, émincé de poulet grillé, tomates cerises, oignons rouges, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César maison.

Dessert au choix : Brownie au chocolat OU Fromage blanc au coulis de fruits rouges et muesli croustillant.

Boisson au choix : Vittel 50 cl, San Pellegrino 50 cl, Coca-Cola 33 cl, Coca Zéro 33 cl ou Ice Tea pêche 33 cl. (*Pain & couverts inclus*)



COFFRET SALADE SAUMON

23,00 € Net

Composition : Salade verte, saumon fumé de qualité, haricots verts fins, tomates cerises fraîches, tomates confites et pommes de terre tendres.

Dessert au choix : Brownie au chocolat OU Fromage blanc au coulis de fruits rouges et muesli croustillant.

Boisson au choix : Vittel 50 cl, San Pellegrino 50 cl, Coca-Cola 33 cl, Coca Zéro 33 cl ou Ice Tea pêche 33 cl. (*Pain & couverts inclus*)

5. COFFRETS POKE BOWLS COMPLETS (~270G + DESSERT + BOISSON + PAIN)



COFFRET POKE BOWL SAUMON

18,00 € Net

Poke (~270g) : Saumon mariné sauce soja et graines de sésame, riz vinaigré, mangue fraîche, dés d'avocat, carotte râpée, chou rouge, fèves, algues marinées, maïs doux et concombre croquant.

Formule coffret : Inclus dessert au choix + boisson au choix + pain marguerite et couverts. (*Option bowl seul : 16,00 € Net*).



COFFRET POKE BOWL POULET

18,00 € Net

Poke (~270g) : Poulet mariné sauce soja et sésame, riz, morceaux de mangue, dés d'avocat, carotte râpée, chou rouge, fèves et légumes primeurs.

Formule coffret : Inclus dessert au choix + boisson au choix + pain marguerite et couverts. (*Option bowl seul : 16,00 € Net*).



COFFRET POKE BOWL VÉGÉTARIEN

18,00 € Net

Poke (~270g) : Falafels aux graines de sésame, riz, morceaux de mangue, avocat, carotte râpée, chou rouge, fèves, algues et maïs.

Formule coffret : Inclus dessert au choix + boisson au choix + pain marguerite et couverts. (*Option bowl seul : 16,00 € Net*).

Modalités pratiques :

- **Prestations incluses :** Nos tarifs nets incluent l'ensemble de la coordination logistique, la mise à disposition de zone de stockage au frais pour votre séminaire. Les détails précis de logistique seront à convenir avant l'événement. Tarifs restauration indiqués hors acheminement. Les frais de livraison et de coordination logistique au domaine feront l'objet d'une ligne dédiée et mutualisée sur votre devis final en fonction du planning retenu.
- **Commande & Délais :** Choix des formules à communiquer au plus tard 7 jours ouvrés avant l'événement pour garantir la disponibilité auprès de notre traiteur.



L'INTEMPOREL — CÔTÉ SERVICES

Conciergerie d'entreprise & Restauration séminaire
3 Rue du Château 59147 CHEMY
Tel 07 80477518 - contact@domaine-lintemporel.fr

FORMULES MIDI

Plateaux-repas complets & Formules fraîcheur
Plats Chauds

Notre Traiteur n°2

FORMULES COMPLÈTES (Entrée au choix + Plat + Dessert au choix + Pain)

PLATEAUX REPAS FROIDS DU MIDI — 26,00 € Net/Pers.



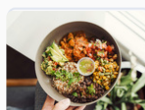
TL-F1 — LE TERROIR DE SAISON

Plat : Salade de légumes d'hiver rôtis, effiloché de poulet fermier et éclats de grenade fraîche.
Entrée : À choisir parmi les 6 entrées froides de la carte ci-dessous.
Dessert : À choisir parmi les 8 desserts maison artisanaux. (*Pain individuel, beurre et kit couverts inclus*)



TL-F2 — L'ITALIEN

Plat : Salade Italienne : pâtes al dente, tomates séchées, mozzarella di bufala, dés de poulet rôti et basilic frais.
Entrée : À choisir parmi les 6 entrées froides de la carte ci-dessous.
Dessert : À choisir parmi les 8 desserts maison artisanaux. (*Pain individuel, beurre et kit couverts inclus*)



TL-F3 — L'OcéAN

Plat : Salade Océane : pâtes perles fines, émietté de saumon, surimi, légumes croquants et vinaigrette aux agrumes.
Entrée : À choisir parmi les 6 entrées froides de la carte ci-dessous.
Dessert : À choisir parmi les 8 desserts maison artisanaux. (*Pain individuel, beurre et kit couverts inclus*)



TL-F4 — LE RUSTIQUE BŒUF

Plat : Salade de pommes de terre grenailles sauce miel et moutarde à l'ancienne, fines tranches de rôti de bœuf cuit à cœur.
Entrée : À choisir parmi les 6 entrées froides de la carte ci-dessous.
Dessert : À choisir parmi les 8 desserts maison artisanaux. (*Pain individuel, beurre et kit couverts inclus*)



TL-F5 — L'EXOTIQUE MEXICAINE

Plat : Salade Mexicaine : riz parfumé, poivrons colorés, maïs doux, haricots rouges, effiloché de poulet, coriandre et guacamole.
Entrée : À choisir parmi les 6 entrées froides de la carte ci-dessous.
Dessert : À choisir parmi les 8 desserts maison artisanaux. (*Pain individuel, beurre et kit couverts inclus*)



TL-F6 — L'INDIEN ÉPICÉ

Plat : Salade de pommes de terre au curry doux parfumé, petits légumes croquants de saison et dés de poulet rôti doré.
Entrée : À choisir parmi les 6 entrées froides de la carte ci-dessous.
Dessert : À choisir parmi les 8 desserts maison artisanaux. (*Pain individuel, beurre et kit couverts inclus*)

Les 6 Entrées froides au choix (pour composer les plateaux repas TL-F1 à TL-F6) :

1. Salade thaï légumes croquants •
2. Tomate mozzarella et pesto vert •
3. Terrine ou pâté du moment, pickles •
4. Wrap poulet César •
5. Assortiment de charcuteries •
6. Coleslaw maison.

Les 8 Desserts artisanaux au choix pour les plateaux repas et les plats chauds

- 1- Tiramisu à la pistache •
- 2- Coupole de fruits frais •
- 3- Rose des sables au chocolat au lait •
- 4- Tartelette chocolat noisette •
- 5- Crumble poire chocolat •
- 6- Crumble pomme, fruits rouges et amande •
- 7- Panna cotta vanille fruits rouges •
- 8- Pomme au four caramel beurre salé.



L'INTEMPOREL — CÔTÉ SERVICES

Conciergerie d'entreprise & Restauration séminaire
3 Rue du Château 59147 CHEMA
Tel 07 80477518 - contact@domaine-lintemporel.fr

FORMULES MIDI

Plats Chauds

Notre Traiteur n°2

PLATS CHAUDS DU MIDI - Entrée + Plat + Dessert au choix + Pain

Formule complète **27,00€ Net** ou Plat Seul : **18,00€ Net**



TL-C1 — TARTIFLETTE SAVOYARDE

Plat : Véritable tartiflette savoyarde gratinée, reblochon fermier fondant, lardons et oignons compotés.
Inclus : Entrée chaude dédiée au choix + Plat chaud + Dessert au choix + Pain et kit couverts. (Option plat seul : 18,00 € Net).



TL-C2 — PAD THAÏ DE POULET

Plat : Pad Thaï traditionnel : nouilles sautées au wok, effiloché de poulet, légumes croquants, cacahuètes torréfiées et coriandre.
Inclus : Entrée chaude dédiée au choix + Plat chaud + Dessert au choix + Pain et kit couverts. (Option plat seul : 18,00 € Net).



TL-C3 — PENNE SAUCE ALFREDO & VOLAILLE

Plat : Pennes nappées d'une onctueuse sauce Alfredo crémeuse au parmesan affiné, suprême de filet de poulet rôti émincé.
Inclus : Entrée chaude dédiée au choix + Plat chaud + Dessert au choix + Pain et kit couverts. (Option plat seul : 18,00 € Net).



TL-C4 — BŒUF GRILLÉ, NOUILLES SAUTÉES & SAUCE M. LEE

Plat : Bœuf mariné grillé, nouilles sautées aux petits légumes croquants et sauce relevée signature à l'ail M. Lee.
Inclus : Entrée chaude dédiée au choix + Plat chaud + Dessert au choix + Pain et kit couverts. (Option plat seul : 18,00 € Net).

Les entrées spécifiques formules chaudes au choix TL-C1 à TL-C4 :

1. Soupe veloutée du moment •
2. Croustillant de cochon •
3. Brochette de poulet yakitori

Choix possible également parmi les entrées froides





L'INTEMPOREL — CÔTÉ SERVICES

Conciergerie d'entreprise & Restauration séminaire
3 Rue du Château 59147 CHERY
Tel 07 80477518 - contact@domaine-lintemporel.fr

FORMULES DU SOIR

Repas Chauds

Notre Traiteur n°2

PLATS DU SOIR À RÉCHAUFFER ET À PARTAGER

18,00 € Net / PERS. Plat Seul - **23,00 € Net** Avec Dessert

1. Rougail saucisses ou crevettes, riz basmati (Réunion)
2. Carbonnade flamande, grenailles rôties
3. Boulettes de veau sauce aux champignons, tagliatelles (Italie)
4. Joue de bœuf confite au four, purée de pommes de terre à l'ancienne
5. Poulet basquaise, riz basmati
6. Sauté de bœuf massalé (Réunion)
7. Waterzooï de volaille (façon flamande)
8. Chili con carne, riz basmati (Mexique)
9. Karé raisu, bœuf au curry (Japon)
10. Porc confit à la vietnamienne
11. Gratin façon « Moussaka »
12. Blanquette de veau
13. Joue de porc confite au miel et soja
14. Parmentier de canard et patate douce
15. Aubergine alla parmigiana
16. Pêche du jour, grenailles rôties, champignons, sauce safran et coriandre fraîche
17. Pêche du jour en croûte de lard, purée de butternut
18. Saucisse de Toulouse, purée grand mère et jus de veau

Garnitures interchangeables au choix :

Riz pilaf • Riz safrané • Poêlée de légumes • Haricots verts • Ratatouille • Pommes de terre grenailles rôties • Patate douce rôtie • Tagliatelles • Boulgour.

Les Desserts :

1. Tiramisu à la pistache
2. Coupole de fruits frais
3. Rose des sables au chocolat au lait
4. Tarte chocolat noisette
5. Crumble poire chocolat
6. Crumble pomme fruit rouge et amande
7. Panna cotta vanille fruit rouge
8. Pomme au four caramel beurre salé



Notre Traiteur n°3

Cocktail Apéritif du soir

OPTION A — LE COCKTAIL DÉGUSTATION : 37,00€ Net / PERSONNE

BUFFET PLATEAUX À PARTAGER



Plateau Végétarien : 48 pièces : créations fraîches et végétales de saison aux herbes fines.

Plateau Poisson : 48 pièces : bouchées marines délicates, poissons fumés et sauces relevées.

Plateau Viande : 48 pièces : spécialités bouchères et charcutières de tradition.

Plateau Sucré : 48 pièces : mignardises variées et douceurs pâtisseries gourmandes.



OPTION B — LES CAGETTES GOURMANDES DU TERROIR : 45,00 € Net/ PERSONNE

BUFFET CAGETTES EN BOIS À PARTAGER



Cagette Viande & Fromages : Saucisson sec artisanal, mini croques nature, spianata piquante, Coppa di Parma IGP, Tête de Moine, Comté affiné 18 mois, olives Kalamata, abricots secs, toasts et assortiment de pains.

Cagette Saveurs Océanes : Gravlax de saumon, gravlax de cabillaud à la betterave, anchois à l'ail doux, salade de crabe, tartare de maquereaux, fish crispy, hareng fumé, maquereaux au poivre, sauce tartare et petits pains.

Cagette Végétarienne : Chou croquant, radis, tomates cerises, bâtonnets de carottes et concombres, Tomme à la truffe, Petit Belval aux fleurs, craqueuses, mayonnaise à l'ail noir, aioli, fruits moelleux et pains individuels.

Cagette Douceurs Sucrées : Cookies maison, mini gaufres du Nord, donuts, brownies fondants, guimauves et corbeille de fruits frais de saison.



Modalités pratiques & Réservation :

• **Format :** (base 10 convives)

Option A idéale pour un cocktail debout informel ;

Option B parfaite pour un grand buffet partagé convivial assis .

• **Logistique :** Livré, directement au Domaine L'Intemporel. Tarifs restauration indiqués hors acheminement. Les frais de livraison et de coordination logistique au domaine feront l'objet d'une ligne dédiée et mutualisée sur votre devis final en fonction du planning retenu. Les détails précis de logistique seront à convenir avant l'événement.

• **Délai de commande :** À confirmer au plus tard 7 jours avant l'événement pour garantir la disponibilité auprès de notre traiteur.