

**SOFY'S & CO**

- TRAITEUR -

# Printemps-été 2016

LE TERROIR AU COEUR DE  
VOS DÉJEUNERS D'AFFAIRES

PLATEAUX REPAS - LUNCH BOX - BUFFETS & COCKTAILS

# COMMENT PASSER COMMANDE ?

**PAR MAIL** en indiquant tout simplement à [livraison@sofysandco.com](mailto:livraison@sofysandco.com)

le contenu de votre commande, l'adresse de livraison, l'adresse de facturation si celle-ci est différente, la date, ainsi qu'une plage horaire de livraison (créneau d'1h30).

**PAR TÉLÉPHONE**  
au 01 42 68 08 08

notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller sur vos choix.

**SUR NOTRE SITE**  
[www.sofys-traiteur.com](http://www.sofys-traiteur.com)

en sélectionnant vos envies à partir des menus « plateaux repas », « cocktails et apéritifs », « buffets traiteur », « petits déjeuners »

## QUAND PUIS-JE COMMANDER ?

### POUR LES PLATEAUX REPAS ET LUNCH BOX

la veille avant 17h afin d'avoir accès à l'intégralité des menus.

### PLATEAUX "DERNIÈRE MINUTE"

la veille entre 17h et 18h30  
ou le jour même jusqu'à 10h  
(sous réserve de disponibilité).

### POUR LES BUFFETS ET FINGER FOOD

sur commande 48h à l'avance  
avant 12h (sauf buffets de dernière minute).

### LES SANDWICHES LUNCH

sur commande 48h avant 12h.

### LES COCKTAILS

sur commande 48h avant 12h  
(Sauf coffrets de dernière minute).

### PETITS DÉJEUNERS

la veille avant 17h.



### NOS VALEURS

Nos produits sont intégralement conçus par nos chefs selon le concept de l'inspiration terroir. Ils sont préparés dans notre cuisine centrale de Colombes. Traçabilité de nos produits et hygiène sans compromis pour notre atelier bénéficiant de l'agrément européen.

Une démarche éco responsable :

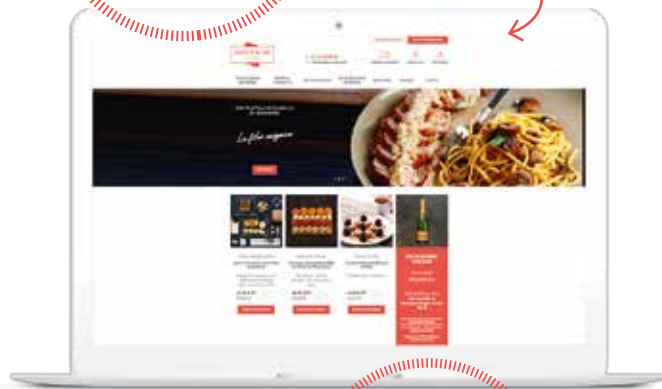
Au quotidien, nous avons à cœur de réduire notre empreinte carbone. Nos conditionnements sont tous étudiés dans une démarche d'éco conception pour être recyclés ou réutilisables. Nous sélectionnons avec passion les produits de saison de nos créations pour vous combler.

# COMMANDEZ EN LIGNE

RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR  
NOTRE SITE INTERNET  
[WWW.SOFYS-TRAITEUR.COM](http://WWW.SOFYS-TRAITEUR.COM)

UNE NOUVELLE  
INTERFACE  
PERSONNALISÉE VOUS  
PERMETTANT  
DE PASSER VOS  
COMMANDES EN  
LIGNE

*Votre historique  
de commandes*



PAIEMENT PAR  
CARTE BANCAIRE  
DÉSORMAIS  
DISPONIBLE

VOS CADEAUX GOURMANDS .....	04
ORGANISATION DE RÉCEPTIONS .....	05
PLATEAUX REPAS SO BUSINESS .....	06
PLATEAUX REPAS SO CANAILLE .....	14
PLATEAUX REPAS SO NATURE .....	18
BUFFETS .....	22
FINGER FOOD .....	26
PLANCHES ET CORBEILLES .....	28
LUNCH BOX .....	29
SANDWICHES LUNCH .....	30
COCKTAILS .....	32
PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ .....	38
BOISSONS .....	38
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE .....	39

## ME REPERER FACILEMENT



SANS PORC



DERNIÈRE MINUTE



VÉGÉTARIEN



NOS PRODUCTEURS  
RÉGIONAUX  
PARTENAIRES



SANS GLUTEN



NOUVEAUTÉ



Nous sélectionnons pour vous et pour vous remercier de votre fidélité des cadeaux auprès de nos partenaires producteurs. Ces produits de qualité vous feront découvrir les secrets de nos régions.

3 fois par carte, Sofy's & CO récompense votre fidélité et vous offre un cadeau d'épicerie de luxe en provenance de nos partenaires fournisseurs, (pour toute commande minimum de 150 € HT sur les produits de la carte printemps été 2016 pendant les périodes promotionnelles).

# VOS CADEAUX GOURMANDS

PROGRAMME CADEAU SOFY'S & CO



**DU 22 MARS  
AU 15 AVRIL 2016**

## Revoilà le printemps !

Pas le temps de préparer le dessert ? Légendes gourmandes notre partenaire vous donne les clés pour réussir vos desserts ensoleillés de printemps grâce à cette délicieuse préparation pour crumble fruits rouges.



**DU 2 MAI  
AU 27 MAI 2016**

## Poissons grillés et mets légers

pour vos déjeuners en plein air. Sofy's & CO vous offre un sachet de fleur de sel aux algues (30g) de la maison Charteau.



**DU 23 AOÛT  
AU 16 SEPTEMBRE 2016**

## Pour prolonger les vacances d'été

Sofy's & CO, vous invite à déguster les mini-calissons colorés de la maison Parli.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DU PROGRAMME CADEAU SOFY'S & CO

### OBJET

Le programme cadeau Sofy's & CO (ci-après dénommé le « Programme cadeau Sofy's & CO ») est un programme géré par Sofy's & CO SARL au capital de 634290,45 € dont le siège social est à Colombes, 165 boulevard de Valmy 92700 Colombes - RCS Nanterre B 428 073 845. Ce programme permet, en fonction des achats réalisés chez Sofy's & CO, de recevoir un cadeau dans la limite des stocks disponibles.

### ELIGIBILITÉ AU PROGRAMME CADEAU SOFY'S & CO

Le programme cadeau Sofy's & CO est réservé aux clients Sofy's & CO et donne droit à un cadeau (cf descriptif ci-joint) pour tout achat de 150 € ht obtenu en une seule commande sur les produits du catalogue printemps été 2016 pendant les semaines événements de l'année. Il n'est pas possible de cumuler plusieurs commandes pour obtenir le cadeau. Offre non cumulable avec tout accord commercial en cours.

### DONNÉES PERSONNELLES

Dans le cadre de la souscription au Programme de fidélité, Sofy's & CO collecte des données personnelles concernant le client lors de la prise de commande par mail ou via internet. Sofy's & CO peut ainsi collecter la raison sociale, la civilité, le nom, le prénom, l'adresse postale, électronique et le numéro de téléphone professionnel du client.

Ces informations font l'objet d'un traitement informatique destiné à permettre à Sofy's & CO de traiter les demandes du client, lui faire profiter des avantages du programme cadeau et lui adresser les offres et actualités de Sofy's & CO. Ces informations permettent également à Sofy's & CO de réaliser des études statistiques et marketing. Ces informations sont enregistrées dans le fichier clients de Sofy's & CO et peuvent, conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978 modifiée, donner lieu à l'exercice du droit d'accès, de rectification et de suppression auprès de : Service Clients 165, boulevard de Valmy 92700 Colombes. Par ailleurs, tout client (ou son représentant légal), peut également s'opposer, pour des motifs légitimes, au traitement des données le concernant à l'adresse visée ci-dessus.

### DROITS RÉSERVÉS À SOFY'S & CO

Sofy's & CO se réserve le droit de suspendre ou de modifier le programme cadeau et se réserve le droit de modifier les présentes conditions générales et informera l'adhérent de toute modification par le moyen qui lui semble le plus adéquat (courrier, emailing). En cas de non disponibilité des stocks cadeaux, il ne pourra être réclamé par le client aucune compensation de type échange de cadeau ou remise commerciale sur achat. Le programme cadeau Sofy's & CO est exclusivement réservé à nos clients. Les cadeaux ne peuvent être ni cédés, ni échangés, ni remboursés. L'obtention d'un cadeau est consultable par téléphone au 01 42 68 08 08 ou sur demande par mail à [tivraison@sofysandco.com](mailto:tivraison@sofysandco.com)

### RESPONSABILITÉ

Sofy's & CO est exonéré de toute responsabilité pour toutes les conséquences, directes ou indirectes, des éventuels dysfonctionnements du Programme cadeau Sofy's & CO. Sofy's & CO fera néanmoins ses meilleurs efforts pour conserver au client, en cas de dysfonctionnement, le bénéfice des avantages cadeaux acquis.

## ORGANISATION DE RÉCEPTIONS

### NOS PRESTATIONS ÉVÈNEMENTIELLES

Lancements de produits, dîners en petit comité, vœux d'entreprise, assemblées générales...

Du cocktail de 50 personnes à la convention de plusieurs milliers de collaborateurs, Sofy's & CO vous accompagne.

Le département évènementiel est à votre disposition pour créer vos réceptions.

Nous saurons vous conseiller sur la recherche du lieu le plus adapté à votre manifestation, mettre en valeur votre évènement grâce à nos décorateurs, nos partenaires fleuristes et nos spécialistes de l'art de la table.

Notre sommelière met en œuvre son savoir-faire pour chercher les vins rares venant de producteurs sélectionnés par notre plus grand soin.

Nos équipes de maîtres d'hôtel dirigées par notre chef de brigade comptent parmi les plus professionnelles de la place de Paris. Ils sont à votre écoute à chaque instant de votre évènement avec courtoisie, discrétion et efficacité. Enfin, nous pratiquons une politique qualité prix très concurrentielle sur le marché.

### VOTRE CONTACT

[stephanedolique@sofysandco.com](mailto:stephanedolique@sofysandco.com)

01 77 93 25 53

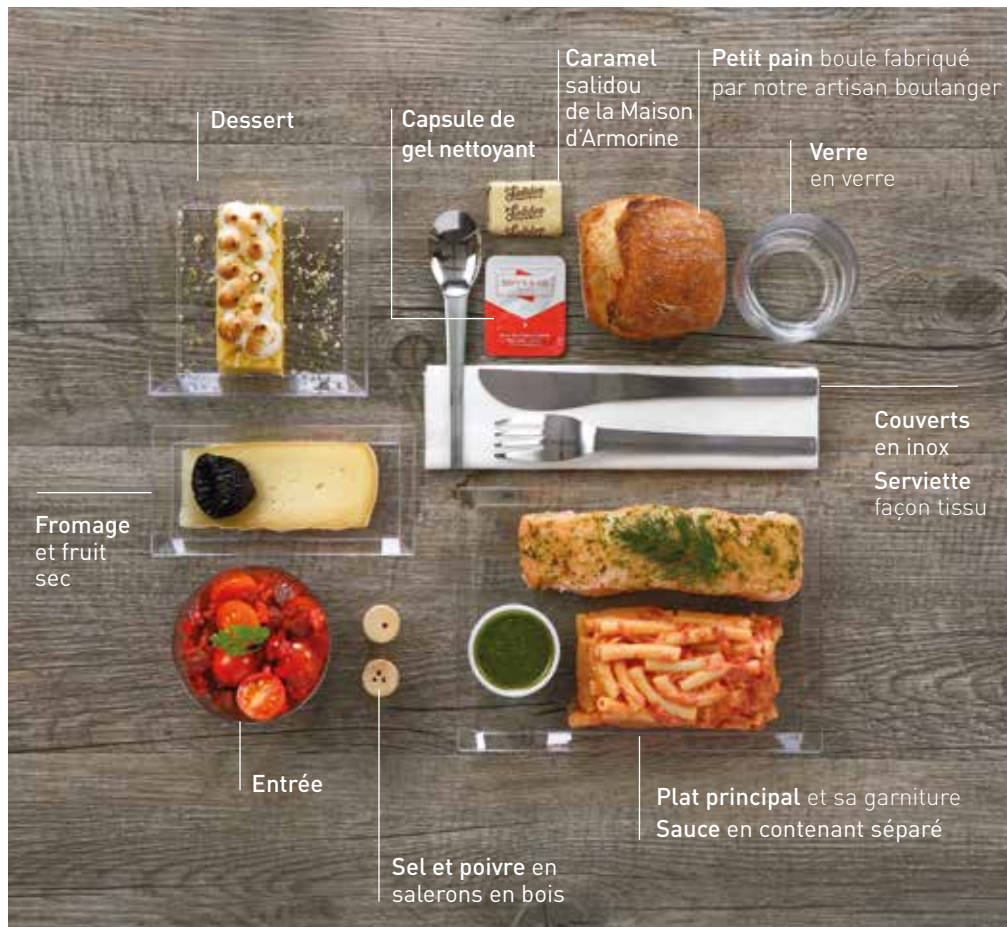
# PLATEAU SO BUSINESS



## La gamme So Business

La gamme So business se caractérise par des couverts en inox, une serviette façon tissu, un verre en verre, une capsule de gel nettoyant, salière & poivrière en salerons en bois.

Le niveau de gastronomie est adapté à tous les régimes alimentaires avec une authenticité qui satisfera tous vos convives. Cette gamme conviendra parfaitement à vos réunions de direction et à vos déjeuners clients.



Les coffrets de **la gamme SO BUSINESS** sont livrés avec un petit pain boule, sel et poivre, petit caramel,

couverts en inox, verre en verre, serviette façon tissu et une capsule de gel nettoyant.



## GRANDE SALADE D'ÉTÉ

**21,50 € HT**  
/PERS  
23,65 € TTC

UN GRAND PLAT UNIQUE, LÉGER, SAVOUREUX

- Salade de penne aux tomates confites et thon, œuf poché et mille-feuille d'antipastis, **vinaigrette tomate et basilic**
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Tarte gourmande aux fraises et pistaches



**Le conseil du sommelier**  
Provence rosé  
La Commanderie de Peyrassol, 2015  
expressif, intense

Bouteille  
75 cl  
**12,00 € HT**  
14,40 € TTC



## POULET AU JUS DE THYM

**23,50 € HT**  
/PERS  
25,85 € TTC

Disponible en dernière minute

- Salade « toute verte » (petits pois, asperges, courgettes, pois gourmands, avocat) vinaigrette aux herbes
- Poulet au jus de thym, pommes de terre fondantes à la provençale
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Gâteau **100 % chocolat** et coulis de fruits rouges



**100 % chocolat** : spécialité Sofy's & CO créée en 1994, gâteau au chocolat sans farine, cuit dans son moule en bois



**Le conseil du sommelier**  
Côtes de Gascogne  
Merlot Villa Dria, 2014-2015  
puissant et charnu

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## PÂTES AVOINE AU FROMAGE BASQUE

**23,50 € HT**  
/PERS  
25,85 € TTC

Végétarien

- Salade « toute verte » : petits pois, asperges, courgettes, pois gourmands, avocat, vinaigrette à la **moutarde aux herbes**
- Pâtes avoine au fromage basque et antipasti
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Salade de fruits au **miel toutes fleurs** (IGP)



**Le conseil du sommelier**  
AOC Bordeaux  
Château la Roche Saint-Jean 2011/2012  
tendre et charnu

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC



## CABILLAUD À LA PARMESANE

**25,50 € HT**  
/PERS  
28,05 € TTC

- Salade « toute orange » (carotte, melon, orange, abricot sec), sauce agrumes et **piment d'Espelette**
- Cabillaud à la crème de Parmesan, quinoa aux asperges vertes
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Fruits rouges au **miel de violette**



**Le conseil du sommelier**  
Macon Solutré  
Auvigie, 2013  
floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC

**Piment d'Espelette** : importé d'Amérique du Sud, le piment d'Espelette est l'un des emblèmes du Pays Basque, de sa gastronomie et de sa culture. Il bénéficie aujourd'hui d'une AOC et AOP, qui limite sa zone de culture et impose des règles à suivre pour sa production. En plein cœur du Pays Basque à Laressore, notre producteur est la conserverie BIPIA.



## SAUMON CITRON

Sans gluten

**26,50 € HT**  
/PERS  
29,15 € TTC

- Salade « toute jaune » (courgette jaune, maïs, tomate cerise jaune, Comté)
- Pavé de saumon sauce au citron, riz façon niçoise (tomates et olives)
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Pain sans gluten
- Salade de fruits au **miel toutes fleurs** (IGP)



**Le conseil du sommelier**  
Côtes de Gascogne  
Villa Dria Colombard, 2014-2015  
attaque vive et fraîche, aromatique

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## RUMSTEAK À LA MOUTARDE DE MEAUX

**26,50 € HT**  
/PERS  
29,15 € TTC

- Œuf poché à la provençale
- Rumsteak à **la moutarde de Meaux (Pommery)**, pommes grenailles sautées au **sel de Guérande**
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Framboisier revisité



**Le conseil du sommelier**  
AOC Bordeaux  
Château la Roche Saint-Jean 2011/2012  
tendre et charnu

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC

**La fine fleur du sel :** « La belle fleur de sel doit être douce, fondante et soyeuse. Rien n'est laissé au hasard ni l'entretien et la préparation des salines, ni le tri draconien de la plus belle fleur de sel, ni la précision du tamisage. En fin de fabrication, le sel est séché naturellement pendant 1 an et 1 été. La maison Charteau est aujourd'hui le fournisseur de grands chefs étoilés et aussi de Sofy's & CO.



## QUASI DE VEAU, MOUTARDE TRUFFE NOIRE

27,00 € HT  
/PERS  
29,70 € TTC

- Conchiglie crème d'herbes et brousse de brebis
- Quasi de veau sauce **moutarde à la truffe noire**, carottes glacées à l'huile d'olive
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Comme une pêche Melba



**Le conseil du sommelier**  
Costières de Nîmes  
Mourgues du Grès Galets, 2013  
fruité, floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## SAUMON AUX 3 HERBES DE PROVENCE

**25,00 € HT**  
/PERS  
27,50 € TTC

Disponible en dernière minute



- Salade « toute rouge » (betteraves, oignons rouges, poivrons rouges, tomates cerises), vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique
- Saumon aux 3 herbes de Provence (aneth, grain de fenouil, laurier), macaroni sauce fondante, piquillos et chèvre frais
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Tarte citron Sofy's & CO



**Le conseil du sommelier**  
Vin de Pays de l'Ardèche  
Cuvée d'Orélie Blanc, 2015  
fruité et léger

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC



## POULET AUX OLIVES DE NYONS

**25,50 € HT**  
/PERS  
28,05 € TTC

- Rillettes de saumon, citron et ciboulette
- Poulet aux olives de Nyons, pâtes avoine et piperade au **fromage basque**
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Blanc manger au lait d'amandes et **confiture d'abricots** Stéphan Perrotte



**Le conseil du sommelier**  
Minervois  
Château Tourril, 2012  
floral et minéral (75cl)

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## BAR, VIERGE DE LÉGUMES

- Asperges, sauce mousseline
- Filet de bar rôti, sauce vierge de légumes, croquant de boulghour, lentille corail, quinoa **BIO**, huile d'olive, herbes fraîches
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Forêt blanche, cerises, ricotta

29,50 € HT  
/PERS  
32,45 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Minervois  
Château Tourril, 2012  
floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## Confitures

Stéphan Perrotte

**Champion du Monde de la Confiture 2015 !** Stéphan Perrotte est un spécialiste de la création sur mesure, il travaille pour de nombreux chefs et établissements de prestige avec des recettes exclusives. Sa créativité n'ayant pas de limite, il laisse libre cours à son imagination, apportant le plus grand soin à ses classiques (framboises Meeker, myrtilles sauvages, rhubarbe) mais aussi à des pures créations pour susciter l'émotion (pommes, jus de yuzu et sésame noir, fraises framboises au citron noir d'Iran et huile d'argan, poires William à la Truffe).

« Mes créations sont à feu nu avec beaucoup plus de fruits et moins de sucre que dans une confiture classique. Elles sont sans conservateurs ou colorants et confectionnées simplement avec des fruits, du sucre et du jus de citron de Sicile dans le respect de la tradition de la confiserie Française ».

**Stéphan Perrotte fait partie de nos producteurs partenaires pour la saison printemps été 2016**



## Aix et Terra

Les magiciens de Provence



Aix et Terra, notre fournisseur d'huiles et vinaigres, célèbre et réinvente les recettes traditionnelles issues des meilleurs **savoir-faire culinaires de Provence**. Ils produisent manuellement dans un atelier provençal, sans utiliser ni colorants ni conservateurs. Leurs préparations sont cuites dans de grands chaudrons de cuivre : une fabrication artisanale avec des fruits et légumes cultivés par des producteurs de Provence.



La Moutarde De Meaux Pommery,  
dans la plus pure tradition  
des siècles passés.

## Moutarde de Meaux Pommery



Déjà du temps de Charlemagne il était demandé aux religieux de cultiver la moutarde dans les évêchés.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, nous avons pu recenser des moutardiers à Meaux qui avaient repris le flambeau aux Chanoines, à une échelle déjà industrielle pour l'époque.

J.B. Pommery exploitait parallèlement à son entreprise de moutarde, une carrière de pierre à meule.

Il lui avait été transmis des Chanoines le secret de la **Moutarde de Meaux**. En 1890 la famille Pommery restait la seule à fabriquer de la moutarde.

En 1925, la fabrication quittera la famille pour entrer dans une ère de production moderne.

Aujourd'hui la **Moutarde de Meaux® Pommery®** a su garder la même recette que par le passé, ses ingrédients soigneusement sélectionnés pour leurs qualités.

La qualité du grès utilisé, matériau des plus naturels, mais aussi de son bouchon de liège naturel et non aggloméré lui permet de se conserver et de traverser notre planète dans toutes les directions.

# PLATEAU SO CANAILLE



## La gamme So Canaille

Nos plateaux  
So canaille sont des  
créations éphémères.  
Ils changent au gré de  
l'inspiration saisonnière  
de nos chefs.

Les plateaux So canaille  
se veulent audacieux ;  
ils ont été créés pour  
vous faire découvrir les  
recettes inépuisables  
des terroirs de France.

Les recettes printemps  
été 2016 vous feront  
voyager de l'Aquitaine  
au Gard en passant  
par la région  
d'Aix-en-Provence



## MARMITAKO AU THON

AVRIL ET MAI 2016

**27,00 € HT**  
/PERS  
**29,70 € TTC**

**Marmitako** : cette appellation du Pays basque se traduit par marmite en France. C'est un plat à base de thon blanc ou bonite du nord, dont l'origine se trouve chez les pêcheurs basques et cantabres. Il s'agit d'un ragoût de thon aux pommes de terre, oignons, poivrons et tomates. Dans quelques lieux, il est servi réchauffé dans une cazuela en terre cuite.

- Fonds d'artichauts à la barigoule
- Marmitako au thon et ses légumes verts croquants à l'huile d'olive
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Gâteau basque



**Le conseil du sommelier**  
AOC Bordeaux  
Château la Roche Saint-Jean 2011/2012  
tendre et charnu

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC

Les coffrets de **la gamme SO CANAILLE** sont livrés avec un petit pain boule, sel et poivre, petit caramel,

couverts en inox, verre en verre, serviette façon tissu et une capsule de gel nettoyant.



## ENCORNETS FARCIS

JUIN ET JUILLET 2016

- Piperade au fromage basque
- Encornets farcis, risotto à la tomate
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Salade de pastèques à la sangria

**26,00 € HT**  
/PERS  
**28,60 € TTC**



**Le conseil du sommelier**  
Touraine Sauvignon  
Les Charmes Henry Marionnet 2014  
fruité, léger et frais

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## POULET AUX FIGUES

AOUT ET SEPTEMBRE 2016

- Salade de pâtes orchiète façon mare Nostrum (saumon, petits légumes, sauce cocktail)
- Poulet aux figes, gratin de courgettes au **Pélardon**
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Tarte aux mirabelles et safran du **Gâtinais**



**Pélardon** : c'est un petit fromage rond, de lait de chèvre, d'un goût sec et piquant, et propre aux Cévennes. L'écrivain occitan Frédéric Mistral l'a immortalisé dans son dictionnaire provençal-français



**Le conseil du sommelier**  
Minervois  
Château Tourril, 2014  
floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC

## LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LA POLITIQUE RSE CHEZ SOFY'S & CO

SOFY'S & CO gère ses équipes selon une approche environnementale et sociétale intégrée à une dynamique d'amélioration constante de la prestation et de la qualité. Cette démarche vise à conjuguer le plus harmonieusement possible le respect de l'environnement, le respect d'une éthique sociale, la gestion des ressources et l'intégration des contraintes économiques.

### POUR NOS CONTENANTS

DE LA GAMME SO NATURE, nous utilisons les éléments suivants, respectueux de l'environnement

- Fibre de canne à sucre biodégradable pour les assiettes
- Couverts en PLA (pulpe de bouleau et amidon de maïs) biodégradable
- Boîte en carton recyclé et recyclable

### POUR LES BUFFETS

- Couverts de services en bambou
- Saladiers et assiettes en fibre de canne.

### POUR LA LIVRAISON

Notre partenaire TOUTADOM, leader du transport en froid positif, confirme sa politique de respect de l'environnement par son adhésion à la charte OBJECTIF CO2

- Organisation des tournées pour réduire le flux routier et la pollution atmosphérique
- 90 cargo cycles
- La plus grande flotte de VUL frigorifiques norme Euro5
- Le développement en cours du parc de véhicules électriques : Kangoo ZE réfrigérés

### POUR LE RECYCLAGE DE NOS DÉCHETS

#### NOUS AVONS MIS EN PLACE EN AVRIL 2015

#### UN PARTENARIAT AVEC LA SOCIÉTÉ ELISE DANS LE BUT DE RECYCLER NOS DÉCHETS.

1. Valoriser le principal déchet de bureau est simple : les papiers représentent 80 % du contenu des corbeilles de bureau et sont faciles à isoler puis à collecter et à recycler.
2. Être en conformité avec la loi : la loi de 1992 oblige les entreprises à recycler leurs déchets et la directive européenne 95/46 impose la mise en œuvre de mesures de sécurité adaptées aux documents confidentiels.
3. Réduire la pollution et les rejets de CO2
4. Préserver les ressources naturelles
5. Créer des emplois : le recyclage de papier emploie 5 personnes quand l'élimination n'en fait travailler qu'une pour le même volume.
6. Dans le cadre de notre politique sociétale et sociale nous avons signé un accord avec les Restos du Cœur. Chaque lundi Sofy's & CO fournit aux restos du cœur du 92 des repas complets qui sont redistribués aux personnes en difficultés.

# PLATEAU SO NATURE



Une  
démarche  
éco  
responsable

Au quotidien,  
nous avons à coeur de  
réduire notre empreinte  
carbone.

Nous travaillons avec  
le groupe ELISE  
([www.elise.com.fr](http://www.elise.com.fr)), notre  
partenaire en charge  
du tri sélectif de nos  
déchets.

Nos conditionnements  
sont tous étudiés dans  
une démarche d'éco  
conception pour être  
recyclés ou réutilisables.  
Nous sélectionnons avec  
passion les produits de  
saison de nos créations  
pour vous combler.



La gamme SO NATURE est livrée avec un petit pain boule, sel et poivre, gobelet en cellulose, couverts

en PLA et serviette (produits « éco » entièrement biodégradables).



## ÉMINCÉ DE POULET ET PENNE AU CURRY

**19,00 € HT**  
/PERS  
20,90 € TTC

- Crèmeux de courgettes au Kiri
- Emincé de poulet et penne au curry, tomates confites
- Fromage bio
- Pêches pochées **miel toutes fleurs (IPG)**



**Le conseil du sommelier**  
Costières de Nîmes  
Mourgues du Grès Galets, 2014  
fruité, floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## PAELLA DE COQUILLETTES

**17,00 € HT**  
/PERS  
18,70 € TTC

- Salade de cubes de melon et menthe
- Paella de coquillettes, poulet et **chorizo**
- Fromage bio
- Cake au citron



**Le conseil du sommelier**  
Provence rosé  
La Commanderie de Peyrassol, 2015  
expressif, intense

Bouteille  
75 cl  
**12,00 € HT**  
14,40 € TTC



## DINDE BÉARNAISE

**17,50 € HT**  
/PERS  
19,25 € TTC

- Salade de lentilles corail, carottes et agrumes
- Dinde béarnaise, pommes de terre au thym
- Fromage bio
- Fromage blanc à la **confiture d'abricots**  
Stéphan Perrotte



**Le conseil du sommelier**  
AOC Bordeaux  
Château la Roche Saint-Jean 2011/2012

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC



## PARMENTIER DE SAUMON

**18,00 € HT**  
/PERS  
19,80 € TTC

- Salade de coleslaw
- Parmentier de saumon, méli mélo de légumes verts
- Fromage bio
- Clafoutis rhubarbe et fleur de sureau



**Le conseil du sommelier**  
Vin de Pays de l'Ardèche  
Cuvée d'Orélie Blanc, 2014  
fruité et léger

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC



## ROSBIF, RATATOUILLE

**17,50 € HT**  
/PERS  
19,25 € TTC

- Œuf mayonnaise Bistrot parisien
- Rosbif, ratatouille niçoise
- Fromage bio
- Cake au citron



**Le conseil du sommelier**  
AOC Bordeaux  
Château la Roche Saint-Jean 2011/2012  
tendre et charnu

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC



## PENNE AU CURRY

**17,50 € HT**  
/PERS  
19,25 € TTC

**Végétarien**

- Crémeux de courgettes et Kiri
- Penne au curry, tomates confites, ratatouille
- Fromage bio
- Fromage blanc à la **confiture d'abricots**  
Stéphan Perrotte



**Le conseil du sommelier**  
Provence rosé  
La Commanderie de Peyrassol, 2015  
expressif, intense

Bouteille  
75 cl  
**12,00 € HT**  
14,40 € TTC

# LES BUFFETS

## les buffets

Idéal pour vos événements professionnels ou privés. Nos buffets sont accompagnés de pains, sauces et condiments.

Ils sont livrés sur platerie à usage unique en fibre de canne couverts en PLA, (biodégradable)

MINIMUM  
10 PERSONNES

Sur commande  
48 heures avant 12h  
sauf buffet de  
dernière minute

Accompagnements inclus : Pains, sauces et condiments.

Livraison du buffet sur matériel à usage unique, assiettes, couverts, couverts de services en bambou et serviettes.



## DU CÔTÉ DES OLIVIERS

**26,00 € HT**  
/PERS  
28,20 € TTC

- Œufs pochés en piperade
- Rillettes de saumon à la ciboulette
- Cabillaud, sauce parmesane
- Poulet au jus de thym
- Salade iceberg, thon, olives, tomates confites, huile d'olive et vinaigre balsamique
- Salade de pommes de terre, échalotes, ciboulette, huile d'olive, vinaigre de Xérès
- Plateau de fromages affinés et beurre d'Echiré
- Salade de fruits au **miel toutes fleurs** (IGP)
- 100 % chocolat et son coulis de fruits rouges spécialité Sofy's & CO



## JARDIN D'ÉTÉ

DERNIÈRE MINUTE : SUR COMMANDE  
LA VEILLE AVANT 17H

**22,00 € HT**  
/PERS  
24,20 € TTC

- Verrines « toutes jaunes » (courgette jaune, maïs, tomate cerise jaune, Comté)
- « Planche anglaise » : poulet, dinde, rosbif accompagnés de sauce béarnaise et de **moutarde de Meaux** (Pommery)
- Penne et tomates confites, vinaigrette au curry
- Salade méli-mélo de légumes verts vinaigrette huile d'olive, Xérès et **moutarde aux herbes**
- Plateau de fromages affinés et beurre d'Echiré
- 100 % chocolat et son coulis de fruits rouges : gâteau au chocolat sans farine spécialité Sofy's & CO
- Pêche Melba



**Le conseil du sommelier**  
Provence rosé  
La Commanderie de Peyrassol, 2015  
expressif, intense

Bouteille  
75 cl  
**12,00 € HT**  
14,40 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
AOC Bordeaux  
Château la Roche Saint-Jean 2011/2012  
tendre et charnu

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC





## DÉJEUNER DE SOLEIL

**29,00 € HT**  
/PERS  
31,90 € TTC

- Asperges, sauce mousseline
- Mille feuille d'antispasti
- Rumsteak à la **moutarde de Meaux (Pommery)**
- Filet de bar rôti, sauce vierge de légumes
- Salade de cubes de melon à la menthe
- Salade de quinoa **bio** aux asperges vertes, vinaigrette aux herbes fraîches
- Plateau de fromage affinés et beurre d'Echiré
- Forêt blanche cerises et ricotta
- Opéra



## ESCALE AU PAYS BASQUE

**26,50 € HT**  
/PERS  
29,15 € TTC

- Assortiment de **charcuteries basques**
- Saumon aux 3 herbes, sauce pesto aneth, fenouil et laurier
- Quasi de veau sauce moutarde à la **truffe noire**
- Salade iceberg, petits pois, asperges, courgettes, avocat, pois gourmands, huile d'olive, moutarde aux herbes
- Salade de pâtes avoine, fromage basque et piperade, huile d'olive et pesto de tomate confites
- Plateau de fromages affinés et beurre d'Echiré
- Tarte au citron façon Sofy's & CO
- Salade de fruits au **miel toutes fleurs** (IGP)



**Le conseil du sommelier**  
Provence rosé  
La Commanderie de Peyrassol, 2015  
expressif, intense

Bouteille  
75 cl  
**12,00 € HT**  
14,40 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Provence rosé  
La Commanderie de Peyrassol, 2015  
expressif, intense

Bouteille  
75 cl  
**12,00 € HT**  
14,40 € TTC





# FINGER FOOD

Le finger food est la manière de manger directement avec les doigts sans ustensile comme la fourchette ou le couteau.

•  
Sofy's & CO vous propose une version revisitée à la française de ce concept anglo-saxon avec 2 buffets déjeunatoires livrés « prêt à l'emploi ».

**MINIMUM  
10 PERSONNES**  
Sur commande  
48 heures avant 12h



## ÉTÉ NOMADE

QUANTITÉ POUR 10 PERS

**26,50 € HT**  
/PERS  
29,15 € TTC

- 10 salades individuelles :  
Salade « toute verte » (petits pois, asperges, courgettes, pois gourmands, avocat) vinaigrette aux herbes
- 20 brochettes taille XXL :  
Billes de melon, menthe, jambon de pays Gambas, ananas, tomates confites
- 10 brochettes de légumes sauce cocktail taille XXL
- 10 briochins aux graines de courges : Saumon fumé, mayonnaise curry, cream cheese, salade, cornichons Malossol
- 10 wraps : poulet, avocat, tomates confites et sauce Caesar
- 1 plateau de **charcuteries basques**
- 20 brochettes fromagères
- 10 tartelettes framboises pistaches taille XXL
- 10 brochettes de fruits frais taille XXL



## ECHAPPÉES GOURMANDES

QUANTITÉ POUR 10 PERS

**26,50 € HT**  
/PERS  
29,15 € TTC

- 10 salades individuelles :  
Salade de pâtes avoine, fromage basque et piperade, vinaigrette huile d'olive et pesto de tomates confites
- 20 brochettes taille XXL :  
Pois gourmands, mozzarella, écrevisses, Brésaola, artichauts, piquillos
- 10 brochettes de légumes sauce cocktail taille XXL
- 10 briochins aux graines de courges :  
Pastrami, Cheddar, Coleslaw, Savora
- 10 wraps : thoïnade, salade iceberg, mimosa d'œuf
- 1 plateau de volaille et sa sauce curry
- 20 brochettes fromagères
- 10 gâteaux 100 % chocolat et coulis de fruits rouges
- 10 brochettes de fruits frais taille XXL





## PLANCHE DE CHARCUTERIES BASQUES

QUANTITÉ POUR 10 PERS  
(MAISON MONTAUZER)



- Jambon de Bayonne
- Saucisson artisanal
- Saucisse sèche
- Chorizo
- Cornichons, oignons grelots, beurre d'Echiré
- Pain de campagne tranché

**49,00 € HT**  
10 PERS  
**53,90 € TTC**

**Charcuterie basque :** Charcutiers depuis 1946 et installée à Guiche village du Labourd, la maison Montauzer est notre fournisseur. Elle produit notamment un jambon de Bayonne IGP (Indication Géographique Protégée).



**Le conseil du sommelier**  
AOC Bordeaux  
Château Haut-Gay 2014-2015  
Arômes de fruits noirs

Bouteille 75 cl  
**14,00 € HT** 16,80 € TTC



## PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

QUANTITÉ POUR 10 PERS

- Chèvres, pâtes molles à croutes fleuries,
- Pâtes pressées, pâtes persillées
- Sélection de 5 fromages du terroir selon la saison
- Beurre d'Echiré
- Pain de campagne tranché

**45,00 € HT**  
10 PERS  
**49,50 € TTC**



## CORBEILLE DE LÉGUMES

QUANTITÉ POUR 10 PERS  
ENVIRON 1 KG



- Assortiment de légumes de saison découpés, sauce cocktail

**28,00 € HT**  
/PERS  
**30,80 € TTC**

Plus qu'une mode, les planches proposent une façon conviviale de se restaurer. Elles répondent à de nouveaux moments de consommation comme les afterwork.

Faciles à partager, elles se composent de produits traditionnels de nos terroirs et sont l'occasion de découvrir les vins de nos régions.

Sofy's & CO a créé des planches de charcuteries basques, de fromages et des corbeilles de légumes frais de saison. Pour les accompagner, notre sommelière Christelle Taret a choisi pour vous une sélection de vins.

**Sur commande 48h avant 12h.**



*Envie de liberté,  
un déjeuner  
sur le pouce ?*

LA LUNCH BOX  
VOUS ACCOMPAGNE  
À TOUTE HEURE.

Au choix 3 Box comportant

- une salade,
- 
- un sandwich,
- 
- un dessert
- 
- une bouteille d'eau.

Un repas équilibré,  
sain et nomade

PRIX UNIQUE

16,00 € HT /PERS

17,60 € TTC

Chaque box est livrée avec une bouteille d'Evian 33 cl, des couverts en PLA, un gobelet, sel et poivre avec étui.

L'ensemble étant biodégradable, boîte en carton recyclable.



## BOX SAUMON FUMÉ

- Salade « toute verte » (petits pois, asperges, courgettes, pois gourmands, avocat) vinaigrette aux herbes
- Briochin aux graines de courges : saumon fumé, mayonnaise curry, cream cheese, salade, cornichons Malossol
- Pêche Melba
- 1 Evian 33cl



## BOX VÉGIE

- Salade « toute orange » (carotte, melon, orange, abricot sec), sauce agrumes et piment d'Espelette
- Briochin aux graines de courges : crème de chèvre, légumes grillés
- Salade de fruits frais, miel toutes fleurs (IGP)
- 1 Evian 33cl



## BOX POULET BARBECUE

- Salade « toute rouge » (betteraves, oignons rouges, poivrons rouges, tomates cerises), vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique
- Briochin aux graines de courges : guacamole, poulet sauce barbecue
- Gâteau 100 % chocolat
- 1 Evian 33cl



Nos plateaux peuvent être commandés 48h avant 12h, à l'exception des plateaux dernière minute

*Pour un déjeuner équilibré, nous vous conseillons  
2 à 3 sandwichs et/ou wraps, 1 salade et 1 dessert par personne*



## PLATEAU DE BRIOCHINS PAUL

10 PIÈCES

**35,00 € HT**  
38,50 € TTC

· 5 briochins aux graines de courges :  
Pastrami, Cheddar, Coleslaw, Savora



· 5 briochins aux graines de courges :  
Saumon fumé, mayonnaise curry, cream cheese, salade,  
cornichons Malossol

## PLATEAU DE BRIOCHINS SOPHIE

10 PIÈCES

**35,00 € HT**  
38,50 € TTC

· 5 briochins aux graines de courges :  
Guacamole, poulet sauce barbecue



· 5 briochins aux graines de courges :  
Légumes grillés, crème de chèvre



## PLATEAU DE WRAPS

16 PIÈCES

**49,00 € HT**  
53,90 € TTC

· 8 wraps :  
Thoinade, salade iceberg, mimosa d'œuf



· 8 wraps :  
Poulet, avocat, tomates confites et sauce Caesar



NOUV-  
EAUTÉ

Nos plateaux peuvent être commandés 48h avant 12h, à l'exception des plateaux dernière minute



## PLATEAU DE SALADES PRINTEMPS ETE

10 PIÈCES

- Salade « toute verte »  
(petits pois, asperges, courgettes, pois gourmands, avocat) vinaigrette aux herbes
- Salade « toute rouge »  
(betteraves, oignons rouges, poivrons rouges, tomates cerises), vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique



**32,00 € HT**  
35,20 € TTC

## PLATEAU DE DESSERTS FRUITIERS

10 PIÈCES

- 5 « comme une pêche Melba »
- 5 salades de fruits frais **miel toutes fleurs (IGP)**



**32,00 € HT**  
35,20 € TTC



Les plateaux sont livrés avec couverts et serviettes à usage unique.

# LES COCKTAILS

CONSEILS DE PRO  
VOUS ORGANISEZ UNE RÉCEPTION EN ENTREPRISE.  
SOFY'S & CO VOUS CONSEILLE ET VOUS ACCOMPAGNE :

## QUE PROPOSER POUR MON COCKTAIL ?

### APÉRITIF

pièces salées uniquement

### COCKTAIL DE FIN DE JOURNÉE

2/3 pièces salées et  
1/3 pièces sucrées

### PAUSE

pièces sucrées uniquement

### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

2/3 pièces salées et  
1/3 pièces sucrées

## COMBIEN DE PIÈCES POUR MON ÉVÉNEMENT ?

### UNE PAUSE

4 pièces par personne

### UN COCKTAIL

8 pièces par heure  
et par personne

### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

entre 20 et 24 pièces  
selon les invités

## QUEL MATÉRIEL CHOISIR ?

### UNE RÉCEPTION EN INTERNE INFORMELLE

Le matériel à usage unique est parfaitement adapté.  
Nous vous livrons sur platerie à usage éphémère  
avec petites serviettes papier.

Vous avez besoin de services complémentaires ?

**Gobelets**  
à usage unique  
(par module de 10)

**2,00 € HT**  
2,20 € TTC

**Flûtes**  
à champagne  
(par module de 10)

**8,00 € HT**  
8,80 € TTC

**Rouleau**  
de nappe  
usage unique, 10 m

**25,00 € HT**  
27,50 € TTC

### UNE RÉCEPTION AVEC DES CLIENTS, PLUS OFFICIELLE

Location de matériel de réceptions  
(verrerie, platerie, glace à rafraîchir...)

Nous consulter au 01 42 68 08 08

Les informations ci-dessus sont communiquées à titre indicatif. Elles sont issues de notre expérience.  
Pour un conseil personnalisé, nos chargés de clientèle sont à votre disposition.

Nos plateaux cocktails peuvent être commandés 48h avant 12h, à l'exception des plateaux dernière minute



## BROCHETTES

32 PIÈCES

**42,00 € HT**  
46,20 € TTC

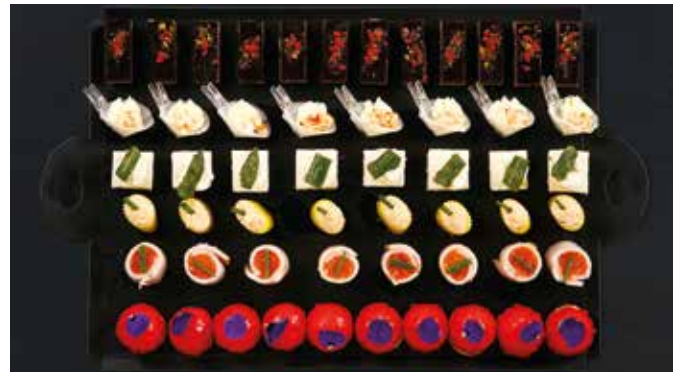
- Pois gourmand, Mozzarella et écrevisse
- Gambas, tomate confite, ananas rôti
- Bille de melon, menthe fraîche, jambon de pays
- Bresola, Piquillos, artichaut

## DÉCOUVERTE PRINTEMPS ÉTÉ

54 PIÈCES

**65,00 € HT**  
71,50 € TTC

- Risotto aux asperges vertes
- Rigatoni crevettes et bisque de homard
- Croquant de radis, crème safranée, supions piment d'Espelette
- Brandade de crabe et piquillos
- Rouleau de volaille tomate confite
- Canard aux cerises



## PLATEAU DE MINI BLINIS

24 PIÈCES

**38,00 € HT**  
41,80 € TTC

- Chèvre et herbes fraîches
- Saumon fumé, crème citronnée
- Haddock et crème de gingembre
- Œufs d'avruga



Nos plateaux cocktails peuvent être commandés 48h avant 12h, à l'exception des plateaux dernière minute

## PAIN SURPRISE

50 PIÈCES

**42,00 € HT**  
46,20 € TTC

- Saumon fumé à la crème d'estragon,
- Mousse de canard au foie gras et aux éclats de fruits secs (abricots et pistaches)
- Fromage frais aux fines herbes (ciboulette, basilic, estragon)
- Jambon Serrano sur beurre aux piquillos et piment d'Espelette



## CARACTÈRE ET RÉGIONS

54 PIÈCES

**59,00 € HT**  
64,90 € TTC



- Avocat, saumon
- Bloc de foie gras, figues
- Cake aux carottes et jambon
- Sablé au Parmesan, tomates cerise et roquette
- Rillettes de canard aux fruits secs et chutney de pêches
- Blinis crème de poivron et poivrons grillés

## CANAPÉS SAVEURS D'ÉTÉ

54 PIÈCES

**59,00 € HT**  
64,90 € TTC



- Cake aux oignons et pintade
- Pain noir artichaut et jambon de pays
- Lingot de saumon, épinards et sésame
- Blinis aux épices, crème de roquefort et poivre
- Pain d'épices chutney de mangue et foie gras
- Pain noir crème de poivrons, Involtinis
- Blinis crème de citron œuf de truite
- Cake aux olives, chèvre et tomate
- Pain polaire au crabe



Nos plateaux cocktails peuvent être commandés 48h avant 12h, à l'exception des plateaux dernière minute



## VERRINES

12 PIÈCES

**29,50 € HT**  
32,45 € TTC

- Guacamole, écrevisses
- Thon, tomates confites, artichauts marinés, sauce tartare
- Crémeux de courgettes, menthe



## MINI SANDWICHES

21 PIÈCES

- Volaille fumée, estragon
- Saumon fumé et saumon frais, sauce raifort
- Pastrami, moutarde violette

**31,50 € HT**  
34,65 € TTC



## MINI BUNS

15 PIÈCES

**29,50 € HT**  
32,45 € TTC

- Tartare de légumes grillés, Parmesan
- Rillettes de saumon, ciboulette, citron vert
- Thon, tomates confites, artichauts marinés, sauce tartare



Nos plateaux cocktails peuvent être commandés 48h avant 12h, à l'exception des plateaux dernière minute



## CHOUX

24 PIÈCES

**36,00 € HT**  
39,60 € TTC

- Framboise, rose,
- Vanille Bourbon,
- Abricot thym,
- Chocolat craquant

## DÉGUSTATION ÉTÉ

22 PIÈCES

**28,00 € HT**  
30,80 € TTC

- Biscuit amandes, crème de basilic, melon,
- Clafoutis aux griottes,
- Feuilletine chocolat, mousse caramel et cacahuètes
- Tartelette framboise



## MIGNARDISES

55 PIÈCES

**69,00 € HT**  
75,90 € TTC

- Tartelette citron
- Clafoutis abricot
- Clafoutis griotte
- Tartelette chocolat
- Carré chocolat praliné
- Carré pomme abricot
- Caroline café et chocolat
- Chou praliné



Nos plateaux cocktails peuvent être commandés 48h avant 12h, à l'exception des plateaux dernière minute



## BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON

24 PIÈCES

**36,00 € HT**  
39,60 € TTC



## MINI MACARONS

20 PIÈCES

**23,00 € HT**  
25,30 € TTC

- Assortiment de parfums selon la sélection du pâtissier



## MINI BOUCHONS

24 PIÈCES

**30,00 € HT**  
33,00 € TTC

- Praliné,
- Citron cédrat,
- Chocolat,
- Miel lavande



## CORBEILLE DE FRUITS

**28,00 € HT**  
30,80 € TTC

- Assortiment de fruits de bouche de saison (environ 1kg)

## COFFRET SOFY'S & CO

16 gobelets  
en cellulose,

Serviettes en papier,  
mélangeurs en bois,

Sucres bio,  
édulcorants,  
dosettes de lait,

Thé Earl grey BIO  
issu du commerce  
équitable

uniquement  
avec commande  
de déjeuners et  
cocktails

## PETITS DEJEUNERS

A COMMANDER LA VEILLE AVANT 17H00  
PAR MODULES DE 8 PERSONNES

- 8 mini croissants
- 8 mini pains au chocolat
- 8 mini pains aux raisins
- Un thermos de café développement durable « Good Origin »
- Un thermos d'eau chaude Thé Earl Grey BIO
- 1 bouteille d'1l de jus d'orange « Patrick Font »
- 1 bouteille d'1,5l d'eau d'Evian

**69,00 € HT**  
75,90 € TTC

## PAUSES CAFE

LIVRABLE UNIQUEMENT AVEC  
COMMANDE DE DÉJEUNERS ET COCKTAILS  
PAR MODULES DE 8 PERSONNES

- Un thermos de café développement durable « Good Origin »
- Un thermos d'eau chaude Thé Earl Grey BIO

**30,00 € HT**  
33,00 € TTC

## BOISSONS & SOFTS

Evian (50cl)	<b>1,80 € HT</b>	1,98 € TTC
Evian (150cl)	<b>4,00 € HT</b>	4,40 € TTC
Badoit (33cl)	<b>1,80 € HT</b>	1,98 € TTC
Badoit (100cl)	<b>5,00 € HT</b>	5,50 € TTC
Coca-Cola (150cl)	<b>5,00 € HT</b>	5,50 € TTC
Coca-Cola light (150cl)	<b>5,00 € HT</b>	5,50 € TTC

## JUS DE FRUITS PATRICK FONT

Issus des meilleures récoltes des terroirs de France

Jus d'orange (100cl)	<b>7,00 € HT</b>	7,70 € TTC
Jus de pêche de vignes (100cl)	<b>8,00 € HT</b>	8,80 € TTC
Jus de fraise (100cl)	<b>8,00 € HT</b>	8,80 € TTC

## VINS

### VINS ROUGES\* (75cl)

#### Bordeaux -

Château la Roche Saint Jean 2011/2012 **11,00 € HT** 13,20 € TTC

**Côtes du Rhône** - Domaine de Montvac 2014 **14,00 € HT** 16,80 € TTC

**Côtes de Gascogne Villa Dria** - Merlot 2014 **14,00 € HT** 16,80 € TTC

**Minervois** - Château Tourril 2012 **14,00 € HT** 16,80 € TTC

#### Costières de Nîmes -

Mourgues du Grès Galets 2014 **14,00 € HT** 16,80 € TTC

### VINS BLANCS\* (75cl)

#### Vin de pays de l'Ardèche -

Cuvée d'Orélie Blanc 2015 **11,00 € HT** 13,20 € TTC

**Macon Solutré** - Auvigue 2014-2015 **14,00 € HT** 16,80 € TTC

**Côtes de Gascogne Villa Dria** - Colombard 2014 **14,00 € HT** 16,80 € TTC

**Touraine Sauvignon** - Henry Marionnet 2014 **14,00 € HT** 16,80 € TTC

### VINS ROSÉ (75cl)

#### Côtes de Provence -

La Commanderie de Peyrassol 2015 **12,00 € HT** 14,40 € TTC

### CHAMPAGNES (75cl)

Champagne Bauguet Jouette Grande Réserve **25,00 € HT** 30,00 € TTC

Champagne Deutz **37,00 € HT** 44,40 € TTC

\*Les millésimes sont susceptibles de modification.  
Pour votre santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

# COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

TÉL : 01 42 68 08 08

Mail : [livraison@sofysandco.com](mailto:livraison@sofysandco.com)

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT L'ADHÉSION ENTIÈRE AUX PRÉSENTES CONDITIONS.

Les commandes de **plateaux repas** sont à effectuer la veille jusqu'à 17h, une gamme réduite est proposée jusqu'à 10h.

Le matin même pour une livraison à partir de 12h (sous réserve de disponibilités)

**Les lunch box** sont à commander la veille jusqu'à 17h.

**Les buffets** sont à commander 48h avant 12h, une gamme réduite est proposée jusqu'à 17h la veille.

**Les cocktails** sont à commander 48h avant 12h, une gamme réduite est proposée jusqu'à 17h la veille.

Les commandes devront être accompagnées d'un bon de commande signé, tamponné et envoyé par mail à : [livraison@sofysandco.com](mailto:livraison@sofysandco.com)

Elles devront être accusées comme bien enregistrées par nos services.

## TARIFS DE LIVRAISONS

<b>ZONE 1</b> Paris et les codes postaux suivants :	<b>23,00 € HT</b> 25,30 € TTC
95100 · 92600 · 92100 · 92110 · 92700 · 92400 · 92230 · 92130 · 92300 · 92000 · 92200 · 93500 · 75000 · 92800 · 92500 · 93210 · 93200 · 94160 · 93400 · 92150 · 94300	

<b>ZONE 2</b> Les codes postaux suivants :	<b>34,00 € HT</b> 37,40 € TTC
92390 · 94410 · 94130 · 94340 · 94120 · 94700 · 94550 · 94400 · 94240 · 92330 · 92350 · 94140 · 94800 · 94230 · 92260 · 94200 · 94270 · 92340 · 92320 · 92290 · 93100 · 94220 · 94250 · 92220 · 92140 · 93130 · 94110 · 92240 · 92190 · 93170 · 92120 · 92170 · 78140 · 93230 · 93260 · 93310 · 92360 · 93000 · 92410 · 92310 · 78220 · 92370 · 93300 · 92430 · 93120 · 92210 · 92380 · 92420 · 92250 · 92270	

## LES AUTRES ZONES

Nous consulter

## Tarifs valables du lundi au samedi de 8h à 18h.

Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés, dimanche férié tarif multiplié par 4.

## HORAIRES DE LIVRAISON

Les horaires de livraison sont donnés selon un créneau d'1h30, ils peuvent être décalés en fonction des aléas indépendants de notre société : grèves, embouteillages inhabituels, conditions climatiques, travaux...

## DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Si les commandes sont passées selon les délais impartis les produits sont, sauf exception, disponibles. En cas d'indisponibilité, nous proposons d'autres types de produits.

## RÉCLAMATIONS

Toute réclamation devra être portée par écrit sous 8 jours à notre établissement.

## CONDITIONS D'ANNULATION

Toute commande annulée devra être signalée 48h avant la prestation (jours ouvrés). Dans le cas contraire celle-ci sera facturée intégralement.

## MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande doit être payée à 30 jours, date de réception de facture. En cas de retard, les pénalités relatives et stipulées par le code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.





**SOFY'S & CO**

- TRAITEUR -

Parc Kléber, immeuble Fitzgerald  
165, Boulevard de Valmy - 92700 COLOMBES  
01 42 68 08 08

[www.sofys-traiteur.com](http://www.sofys-traiteur.com)



f [facebook.com/sofysandco](https://facebook.com/sofysandco) •  [twitter.com/sofysandco](https://twitter.com/sofysandco)