



SHERATON GOURMET





## Le mot du Chef Sylvain Piguet:

Pour que manger reste toujours un plaisir, notre équipe de cuisiniers professionnels a élaboré des paniers sandwiches et des plateaux repas, haut de gamme et équilibrés.

Nous avons donné une attention toute particulière à l'accord des saveurs et ce grâce à une sélection de produits frais et variés.

Nous vous garantissons un réel moment de détente et de fraîcheur. Savourez tout simplement votre pause déjeuner!

## Les engagements du Sheraton:

### La rapidité et la disponibilité.

Sur simple envoi de votre commande par fax ou par mail, au maximum la veille du jour de livraison avant 17h00, nous nous chargeons de vous livrer sur le lieu de votre choix (dans un rayon de 20 km) et à l'heure de votre convenance, avec le service qui fait notre réputation.

Dernières minutes ? Un simple appel de votre part vous confirmera la possibilité de vous faire livrer le jour même selon le choix du Chef.

### La qualité des produits.

Le restaurant « Les Etoiles », a obtenu une Toque dans le guide Gault et Millau en 2009. Tous les plateaux repas et les paniers sandwiches sont préparés le matin même avant les livraisons afin de garantir fraîcheur et qualité de nos produits. C'est cette qualité que nous vous proposons à travers le Sheraton Gourmet.

### L'attention et l'écoute.

N'hésitez pas à nous contacter. Notre équipe est à votre entière disposition pour vous guider dans vos démarches et concrétiser toutes vos envies.

Votre contact: Estelle Longy - tél.: 06.19.82.26.22 - email: [sheraton.gourmet@sheraton.com](mailto:sheraton.gourmet@sheraton.com)

## Le petit déjeuner et les pauses café

Les petits déjeuner et les pauses café sont livrés avec du sucre, du lait, des gobelets et des petites cuillères



### Petit déjeuner de travail

11,00 € TTC par personne

---

#### Boissons chaudes:

- café
- thé
- chocolat (à la demande)

#### Jus d'orange frais

Assortiment de viennoiseries: (2 par personne)

- croissant
- pain au chocolat
- pain aux raisins

### Pause café

11,00 € TTC par personne

---

#### Boissons chaudes:

- café
- thé
- chocolat (à la demande)

#### Jus d'orange frais

Assortiment de viennoiseries: (2 par personne)

- croissant
- pain au chocolat
- pain aux raisins

#### Ou:

- Assortiment de biscuits et gâteaux secs

### Thermos de café, eau chaude ou chocolat

8,00 € TTC

---

### Fruits frais découpés (sur demande)

4,00 € TTC par personne

---



## Le paniers sandwiches

Les paniers repas sont livrés avec des couverts et une serviette

### Panier N°1: 16,00 € TTC

- Croc Trio : Pain de mie multicolore, salade, mayonnaise, tomate, jambon fumé, jambon de volaille.
- Le Sud : Pain aux olives, rôti de bœuf, tapenade, roquette, poivron
- Polaire : Pain polaire, crème de fromage frais, avocat, saumon fumé, mâche.
- Crème Caramel

### Panier N°2: 16,00 € TTC

- Brochette Bouchée : Mini pain, jambon fumé, mayonnaise, œuf, salade iceberg, bacon.
- Bagnat : Pain aux Sésames, rillettes de poisson, mayonnaise, tomate, olives, oignon rouge.
- Salsa : Mini baguette aux pavots et sésames, cornichon, jambon de Serrano, beurre moutarde, laitue
- Tartelette Chibouste à la vanille

### Panier N°3: 16,00 € TTC

- Le Naturel : Pain au lait rond, salade iceberg, sauce yaourt menthe, emmental, concombre, tomate.
- Sushi pain : Pain de mie, mayonnaise de poivrons épicés, épinard, fromage
- Le Savane : Pain paysan, beurre tendre safrané, légumes grillés, chorizo
- Tartelette aux fruits

### Panier N°4: 16,00 € TTC

- Panini : Fromage de chèvre, aubergine, tomate, jambon cru, olive.
- Focaccia cocktail : Mini focaccia, chèvre cendré, tomate séchée, aubergine grillées
- Sydney : Wraps, sauce yaourt allégé, laitue, rôti de porc et ananas.
- Salade d'agrumes



## Le Btween

Les Btween sont livrés avec des couverts et une serviette

### Sheraton Salé: 16.00 € TTC

- Tartare d'artichauts et féta
- Filet de canard, tagliatelles noires et haricots verts

### Hienghène Salé: 16.00 € TTC

- Râpé de carottes gingembre/orange
- Filet de brosse, potimarron rôti et brocoli

### Vintimille Salé: 16.00 € TTC

- Salade d'haricots balsamico
- Filet de poulet farci au pesto, panaché de légumes verts et parmesan

### Sheraton Sucré: 16.00 € TTC

- Filet de canard, tagliatelles noires et haricots verts
- Amandine aux pommes

### Hienghène Sucré: 16.00 € TTC

- Filet de brosse, potimarron rôti et brocoli
- Brochette de bananes flambées

### Vintimille Sucré: 16.00 € TTC

- Filet de poulet farci au pesto, panaché de légumes verts et parmesan
- Tiramisu



## Le plateaux repas

Les plateaux repas sont accompagnés de deux petits pains et livrés avec des couverts, une serviette, du sel et du poivre



### Plateau Istanbul: 20.00 € TTC

- Tartare de courgettes et poivron à la menthe
- Brochette de kefta, légumes épicés et semoule de blé
  - Feta au paprika
- Pâtisserie Orientales

### Plateau Vintimille: 20.00 € TTC

- Salade d'haricots balsamico
- Filet de poulet farci au pesto, panaché de légumes verts et parmesan
  - Tartine Ricotta
  - Tiramisu

### Plateau Maraicher: 20.00 € TTC

- Duo de choux rouge et céleri
- Tagliatelles au pistou rouge, aubergines grillées
  - Tofu et confiture d'haricots rouges
  - Fruits rôtis

### Plateau Montparnasse: 28.00 € TTC

- Sushi de pain parmesan et jambon Serrano
- Bœuf tendre de 58 heures et pommes de terre écrasées aux olives et courgettes
  - Saint Nectaire, salade de raisin
  - Moelleux chocolat et citron vert

### Plateau Hienghéne: 20.00 € TTC

- Râpé de carottes gingembre/orange
- Filet de brosse, potimarron rôti et brocoli
- Sainte Maure pané à la tomate
- Brochette de bananes flambées au rhum

### Plateau Sheraton: 20.00 € TTC

- Tartare d'artichauts et féta
- Filet de canard, tagliatelles noires et haricots verts
- Comté et chips de pommes
- Amandine aux pommes

### Plateau Dernière Minute: 22.00 € TTC

- Crumble de petits légumes au parmesan
- Filet de poulet grillé et salade de pasta au pistou et tomates cerises
- Emmental et verdure
- Salade d'agrumes



### Plateau Saigon: 28.00 € TTC

- Pétales d'avocat et crabe au curry
- Piqué de saumon à l'ananas, salade de vitelottes et pois gourmands
- Gouda aux graines de sésame
- Macaron exotique

# La carte des boissons

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## La selection

JET LAG Vin Blanc en 25 cl	14.00€
JET LAG Vin Rouge en 25 cl	14.00€
JET LAG Vin rosé en 25 cl	14.00€

## Le Bordelais

Beau Mayne Rouge en 75 cl	17.00€
Beau Mayne Blanc en 75 cl	17.00€

Une liste de vins plus complète est à votre disposition sur demande.

## LES EAUX

Evian en Litre	4.00 €
Evian en 33 cl	2.00 €
Badoit en Litre	4.00 €
Badoit en 33 cl	2.00 €

## LES SODAS

Coca Cola en 33 cl	2.00 €
Coca Cola Light en 33 cl	2.00 €
Minute Maid Orange en 33 cl	2.00 €
Sprite en 33 cl	2.00 €
Tonic en 33 cl	2.00 €
Tao Hydratation & Motion en 25 cl	3.00 €
Tao Health & Energy en 25 cl	3.00 €
Tao Wellness & Serenity en 25 cl	3.00 €
Tao Youth & Vitality en 25 cl	3.00 €

## LES BIERES

Kronenbourg en 33 cl	3.00 €
Heineken en 33 cl	3.00 €



## Conditions générales de ventes

### Commande

Les commandes de paniers sandwiches devront être passées la veille de la livraison ; avant 17h, en ce qui concerne les plateaux repas, les petits déjeuner et les pauses café, au plus tard 24h avant la date de livraison.

Les modifications de commande seront prises en compte par l'hôtel Sheraton Paris Airport si elles interviennent la veille de la livraison, avant 17h pour les paniers sandwiches et avant 12h pour les plateaux repas.

Toute commande annulée la veille de la livraison après 17h, entraînera une facturation représentant 100% du montant total des prestations réservées. Toute annulation par l'hôtel Sheraton Paris Airport de la prestation commandée entraînera le remboursement des sommes versées par le client, à l'exclusion de toute autre indemnité.

### Prix

Les prix sont indiqués en euros et valables du 1<sup>er</sup> Janvier au 31 décembre 2010. Ils sont toutes taxes comprises (taux de TVA à 5.5% pour la nourriture et les boissons sans alcool et 19,6% pour toute boisson alcoolisée), service compris. Les plateaux repas commandés le jour même sont facturés au tarif de 22.00 € TTC. Un forfait livraison de 30.00 € TTC sera facturé pour toutes livraisons en dehors de PARISNORD 2 et le FRET.

### Livraison

La livraison sera assurée pour un minimum de six formules repas.

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à l'hôtel Sheraton Paris Airport, en cas d'information erronée ou partielle donnée par le client, ou en cas de force majeure, indépendant de notre volonté.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

### Conservation

Nous vous conseillons de conserver les paniers sandwiches et les plateaux repas dans un endroit frais et sec. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés le jour même de la livraison.

### Modalité de paiement

Sauf accord préalable avec le client, toutes nos prestations et livraisons sont payables par chèque ou virement à réception de la facture correspondante.

Les factures vous seront adressées pour chaque prestation. Si vous commandez plus de deux fois par semaine, une facture hebdomadaire vous sera envoyée, correspondant à l'ensemble des prestations effectuées. Nous vous remercions de bien vouloir nous indiquer un numéro de carte de crédit, afin de garantir votre commande.

En cas de non règlement des factures, l'hôtel se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard au taux de une fois et demie le taux d'intérêt légal, calculées au prorata temporis sur le montant total toutes taxes comprises de la facture concernée. Ce non règlement entraînera également la suspension de toutes commandes en cours.

Par respect pour l'environnement, merci de ne pas jeter sur la voie publique.

