



GUIDE DE L'EXPOSANT

Cher exposant,

Nous sommes heureux de vous accueillir parmi nous et de vous livrer le guide dédié à votre Journée Technique.

Ce guide vous apporte les informations pratiques et nécessaires à une bonne préparation : accès, planning de montage/démontage, consignes de sécurité, prestataires référencés, etc.

La réussite d'une telle préparation se fait conjointement et demande aussi votre participation sur des points clés entre autres :

- *Compléter les formulaires dans les délais (notamment pour le bulletin d'inscription).*
- *Choisir votre emplacement (numéro de stand) selon les disponibilités*
- *Respecter les consignes de livraisons (horaires, accès, etc. ...).*
- *Vous inscrire via notre site www.fstt.org pour*
 - o *Retirer vos badges*
 - o *Réserver votre déjeuner (pour la bonne gestion des commandes à passer auprès de notre prestataire pour l'ensemble des exposants / conférenciers et également des visiteurs).*

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir et de partager cette Journée Technique.

Nous restons à votre écoute pour tout complément d'information.

Bien à vous

L'Équipe Organisatrice FSTT

L'ÉQUIPE ORGANISATRICE

JOURNEE TECHNIQUE DU « SANS TRANCHEE »

JEUDI 11 JUIN 2026 - DAMMARIE-LES-LYS

ESPACE PIERRE BACHELET - LA CARTONNERIE

824 AVENUE DU LYS - 77190 DAMMARIE-LES-LYS

Est organisée par la

F.S.T.T.

France Sans Tranchées Technologies

4 rue des Beaumonts

94120 Fontenay-sous-Bois

Site Internet: www.fstt.org

Onglet « EVENEMENTS »

Rubrique « JOURNEE TECHNIQUE »

Vos contacts :

Patricia Préau: Organisation Générale / Salon.

☎ 06.28.42.27.02 ou 01.53.99.90.20

✉ patricia.preau@fstt.org

Virginie Baffet: Site internet

☎ 01.53.99.90.20

Jean-Michel Bergue: Conférences

✉ jean-michel.bergue@wanadoo.fr

ACCES AU CENTRE DE CONGRES & PARKING EXPOSANTS / VISITEURS

Coordonnées GPS - 48°31'08"N – LONG : 2°37'20"E

[ANNEXE 1](#)

MONTAGE & DÉMONTAGE

DATES & HORAIRES

Dates & horaires de MONTAGE : Le 10 juin 2026 de 14h00 à 18h00

Dates & horaires du SALON :
Exposants : Le 11 juin 2026 de 8h00 à 18h00
Visiteurs : Le 11 juin 2026 de 8h30 à 18h00

Dates & horaires de DEMONTAGE : Le 11 juin 2026 à partir de 18h00 à 19h30

Espace de l'exposition :

Hauteur sous charpentes : 6.15 mètres
Charge au sol maxi : 1 000 kg/m²

ACCES PARKING LIVRAISON - ESPACE EXPOSANTS

Vous pouvez décharger le gros matériel :

Aire logistique pendant phase de montage (sans gabarit) puis, décharger matériel sur votre stand et aller de suite garer votre véhicule en parking (Aucun arrêt de plus de 15 min sera toléré dans la zone de déchargement)

INFORMATION IMPORTANTE : Les portes de la salle n'ouvriront qu'en présence de l'organisation.

Parking : En dehors des livraisons, les véhicules doivent stationner dans les parkings a proximité de l'Espace Pierre Bachelet.

Accès par l'entrée principale pendant la phase d'exploitation.

ANNEXE 2

RECEPTION DES COLIS

Marchandises livrées sur le site :

Elles doivent être directement livrées à l'Espace Pierre Bachelet le **10 juin 14h00 à 18h00**.

Mentions obligatoires à écrire lisiblement sur tout colis envoyé :

ANNEXE 3

→ AUCUN COLIS NE POURRA ETRE LIVRÉ AVANT LE 1ER JOUR DE MONTAGE.

→ EN CAS DE LIVRAISON EN PROVENANCE DE L'ETRANGER, MERCI DE TRANSMETTRE UN MAXIMUM D'INFORMATION A VOS LIVREURS

L'exposant avisera son transporteur ou tout expéditeur des conditions de livraison. Ils veilleront notamment à commander au transporteur la livraison, le déchargement et la manutention des marchandises jusqu'à son stand.

→ TOUTES LES MARCHANDISES DEVRONT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT ÉVACUÉES DÈS LA FIN DU DÉMONTAGE.

- La réception des marchandises ne peut se faire qu'en présence des exposants pendant les périodes de montage et d'exploitation.
- Chaque exposant est responsable du transport de son matériel, de la réception et de la réexpédition de ses colis.
En cas d'absence de l'organisateur ou de l'exposant lors de la livraison, l'Espace Pierre Bachelet se réserve le droit de refuser cette dernière.
- **Attention** : Tout colis mal étiqueté est systématiquement refusé. L'organisateur FSTT et l'Espace Pierre Bachelet décline toute responsabilité en cas de vol, de perte ou de détérioration de marchandises.
- Aucun véhicule ne pourra rentrer dans l'enceinte de l'Espace Pierre Bachelet, pendant l'ouverture du salon au public.

Pour information, l'Espace Pierre Bachelet :

- Ne dispose pas de main-d'œuvre dédiée aux déchargements et aux transports des colis.
- N'est pas équipé de quai de déchargement ; Les transporteurs doivent prévoir des véhicules équipés de hayon.

CONSIGNES GÉNÉRALES

Implantation générale des stands - et dans un cas exceptionnel

A titre d'information : Il peut être possible que pour des raisons d'optimisation de l'espace ou de commercialisation importante voire moins, votre emplacement initial soit renuméroté ou déplacé.

→ Patricia vous informera de ce changement et échangera à vous de la nouvelle situation.

Sols, parois, piliers et murs des bâtiments du Centre de Congrès :

Il est strictement interdit de clouer, visser ou coller quoi que ce soit sur les structures des espaces accueillant la manifestation, ainsi que d'effectuer tout travail portant sur les conduits de fumée, d'eau ou d'air comprimé, ou sur les installations électriques et téléphoniques des bâtiments.

Par ailleurs, aucun élément de décoration (cloison, mobilier, affiche, enseigne, etc.) ne doit dépasser les limites du stand, telles que matérialisées au sol par la moquette ou, le cas échéant, par le marquage au sol lorsque les stands sont livrés sans moquette.

→ **Attention : pour vos bâches, affiches Ne pas utiliser de scotch sur les cloisons, ni sur les murs et portes du lieu. Vous pouvez utiliser : patte à fixe, serflex ou chaînette à fixer sur le rail. Toute dégradation sera facturée.**

Stands équipés :

La hauteur des panneaux fournis est de 2,40 mètres. Tout dépassement de cette hauteur doit être soumis à l'approbation préalable de l'organisateur FSTT et de l'équipe du salon. L'espace Pierre Bachelet met à disposition des exposants des cloisons de stand en bon état.

Votre stand de 9m² comprend :

- Stand cloisonné : 3x3 mètres - hauteur 2.40 mètres
- Poteaux et raidisseurs en aluminium
- 1 table ; 2 chaises ; 1 corbeille ; 1 présentoir documentation
- 1 enseigne drapeau haute recto verso avec le nom de l'exposant et n° de stand
- 1 rail de led - une multiprise de 1500W/stand

→ **En cas de besoin supplémentaire, merci de l'indiquer à INTERNATIONAL MODULING**

[ANNEXE 4](#)

Pour information : 1kW = 1000 W / 1 rail de 3 spots = 300 Watt ; 1 ordinateur = 500 Watt ; 1 machine à café = 500 Watt ; 1 réfrigérateur = 500 Watt

Stands réservés EN ANGLE :

Par défaut, les stands en angle ne sont pas cloisonnés (sauf cloison de fond et cloison mitoyenne) : **angle ouvert**.

SÉCURITE - SURVEILLANCE - GARDIENNAGE

Attention :

Il est important de veiller à votre stand, de ne laisser aucun objet de valeur en dehors des heures d'ouverture de l'exposition et d'être vigilant durant le montage et démontage de votre stand. Votre présence sur le stand pendant le montage et démontage est fortement conseillée.

Le gardiennage général des espaces de l'évènement est sous la responsabilité de l'organisateur, mais il s'agit d'une obligation de moyens et non de résultat.

Le centre des congrès décline toute responsabilité et ne pourra être tenu responsable en cas de dégradation, vol, ...

ÉLECTRICITÉ

Pour des raisons de sécurité, il est strictement interdit de modifier les raccordements sur le(s) coffret(s). Seul le personnel du centre des congrès est autorisé à effectuer toute modification si nécessaire.

AUTRES PRESTATIONS – prestataires référencés



VOTRE MATERIEL ET/OU MOBILIER SUPPLEMENTAIRE [ANNEXE 4](#)

Bon de commande à remplir et à retourner à :

exposants@international-moduling.com

→A noter : **date limite de passage des commandes : Jeudi 30 avril 2026**

Le règlement se fera à réception du devis

Merci d'informer Patricia si vous ne souhaitez pas disposer du mobilier inclus dans la prestation de la FSTT.

A noter que cela n'aura aucune incidence sur le coût initial conclut lors de votre réservation de votre stand.



VOTRE TRAITEUR [ANNEXE 5](#)

Si vous souhaitez commander : petits fours, boissons, etc.

Pour demande de devis, prendre contact avec Pauline

contacttraiteur@lamipero.fr / 06 80 76 32 61 - 01 64 40 38 96 : L'AMIPERO

→A noter : **date limite de commande : le 01 juin 2026**

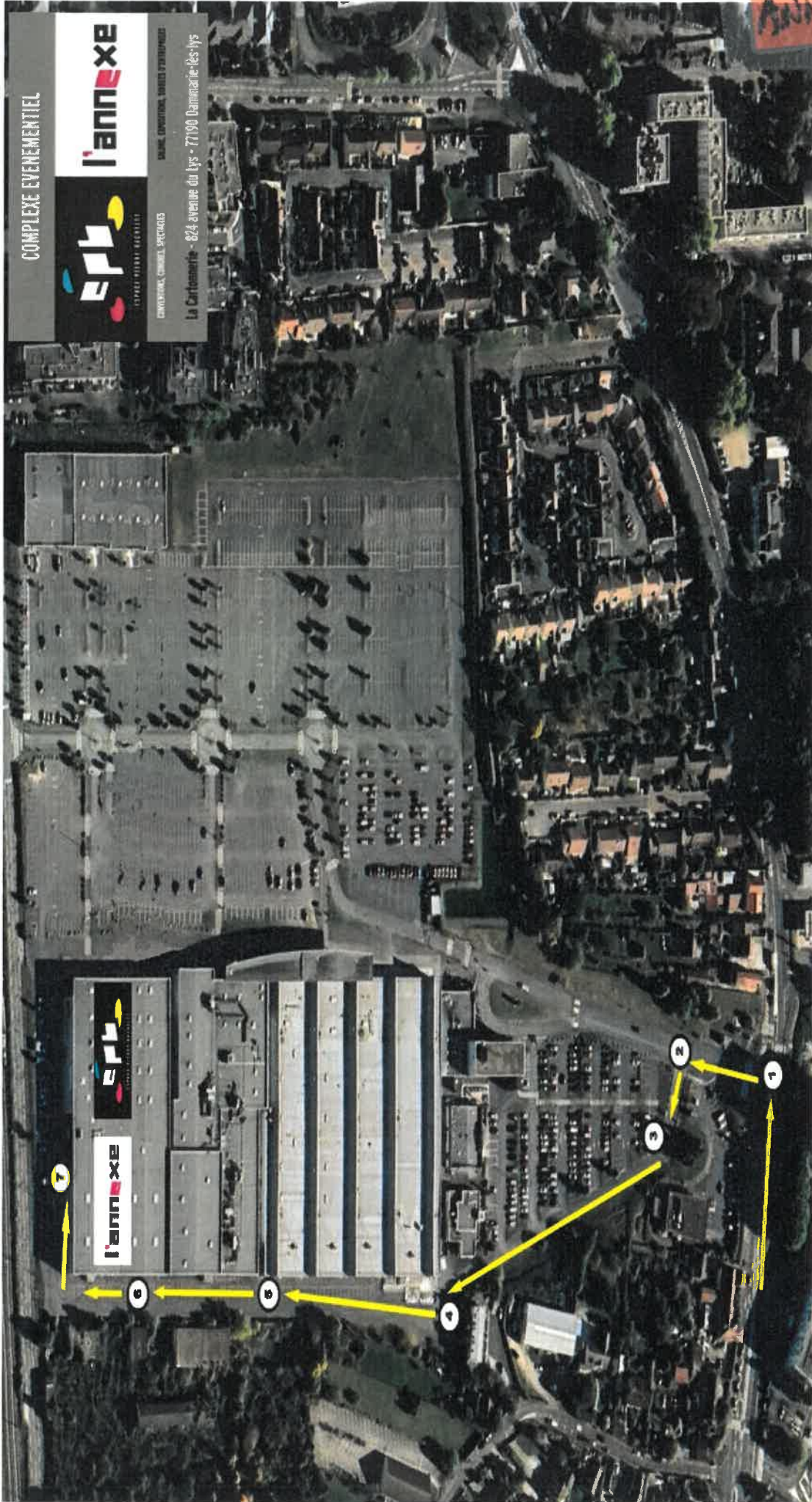
UN PETIT RAPPEL POUR LE 11 JUIN

- ✚ Un accueil café est prévu pour tous les exposants
- ✚ Ainsi qu'un cocktail déjeunatoire pour les exposants & visiteurs.
PENSEZ A RÉSERVER VOTRE DÉJEUNER lors de votre inscription et retrait de votre badge. Cf. site ww.fstt.org

Très bonne préparation à tous.

ANNEXES

- ⇒ Accès parking exposants / visiteurs 1
- ⇒ Accès livraison : montage/démontage 2
- ⇒ Etiquette : livraison colis/matériel 3
- ⇒ Bon de commande mobilier - MODULING 4
- ⇒ Catalogue traiteur - L'AMIPERO 5



COMPLEXE EVENEMENTIEL



l'annexe

SAULE, OPERONNE, BOIS PERREPIERRE

La Cartonnerie - 824 avenue du Lys - 77190 Dammarie-les-Lys

ANNEXE 1

**ESPACE PIERRE BACHELET – LA CARTONNERIE
824, AVENUE DU LYS – 77190 DAMMARIE LES LYS**

LAT : 48°31'08"N - LONG : 2°37'20"E



SONNER IMPERATIVEMENT
SINON LE PORTIQUE
NE S'OUVRIRA PAS



À IMPRIMER ET COLLER SUR LES COLIS EN PLUS DU BORDEREAU DE VOTRE TRANSPORTEUR
Sans cet étiquetage, les colis ne seront pas acceptés par l'ESPACE PIERRE BACHELET – LA CARTONNERIE.

Expéditeur / Sender	
Société / Company	
Interlocuteur / Representative	
Adresse / Address	
Code postal / Postal Code	
Pays / Country	

Destinataire / Addressee	
Société / Company	Esp, Pierre Bachelet - Cartonnerie
Interlocuteur / Representative	Aire Logistique
Adresse / Address	824 avenue du Lys
Code postal / Postal Code	77190 DAMMARIE LES LYS
Pays / Country	FRANCE
48°31'08"N – LONG 2°37'20"E	

Evènement / Event
FSTT – JOURNÉE TECHNIQUE DAMMARIE LES LYS
Contact Organisation FSTT : Patricia 06.28.42.27.02

Colis exposants / Exhibitor Parcel	
Nom du stand / Booth Name	
N° Stand / Booth Number	
Téléphone / Phone Number	
Nombre de colis / Number of Parcels	... / ...

JOURNÉE TECHNIQUE DES TRAVAUX « SANS TRANCÉE »

ESPACE PIERRE BACHELET – LA CARTONNERIE
LE 11 JUIN 2026

BON DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRE (*)

(*) L'Accusé Réception de votre commande se fera **UNIQUEMENT** par l'envoi de notre devis qu'il faudra nous retourner, daté, signé avec la mention « Bon pour Accord » sur toutes les pages, Conditions Générales de location incluses pour le valider.

RAISON SOCIALE et NOM DE L'ENSEIGNE DE VOTRE STAND (si celui-ci est différent)

Numéro de STAND

Adresse de FACTURATION

(Non modifiable une fois la facture éditée)

Raison sociale de facturation

Adresse.....

Code postal :

Ville :

Numéro SIRET (obligatoire facturation France)

Numéro TVA (obligatoire)

Contact

Nom :

Tel :

@ :

Exemplaire à retourner avant le
30/04/2026

**INTERNATIONAL MODULING
SERVICE EXPOSANTS**

3 rue de Messy - 77410 Charny
01 60 61 00 44

exposants@international-moduling.com

**Votre commande ne sera prise en considération
qu'à réception de votre règlement**

Coordonnées Bancaires

Code banque : 10207 - Code guichet : 00047
N° de compte : 04047013168 - Clé RIB : 81
Domiciliation : BP RIVES DE ROISSY - SWIFT :
CCBPFRRPMTG
IBAN : FR76 1020 7000 4704 0470 1316 881

Avez-vous une Référence Interne à faire figurer sur votre facture
















OUI Laquelle : NON







⚠ A compléter si votre adresse de facturation est HORS FRANCE




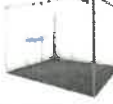
Êtes-vous assujetti à la TVA FRANÇAISE OUI NON





Si OUI Merci de nous **fournir votre Attestation d'Autoliquidation de TVA DE VOTRE PAYS** ou **une attestation sur l'honneur** afin que nous puissions justifier d'une facturation avec TVA (Dans ce cas vous recevrez bien une facture TTC)



Date : _____ Signature _____ Cachet de l'entreprise _____

		PRIX UNITAIRE	QUANTITE	TOTAL HT
MOBILIER				
Meuble bas fermant à clef BLANC Réf MB100		100,00 €		
Comptoir fermant à clef BLANC Réf CM100		109,00 €		
Chaise BLANC Réf CH100		30,00 €		
Tabouret BLANC Réf THZ100		42,00 €		
Ensemble FOSTER 1 table basse + 3 fauteuils BLANC Réf EN130		240,00 €		
Table ronde diam 80 cm BLANC Réf TA100		78,00 €		
Mange-debout BLANC Réf MD100		85,00 €		
Présentoir simple face GRIS Réf PR1002		65,00 €		
Présentoir double face GRIS Réf PR1001		77,00 €		
Machine à café Nespresso + 150 doses café (sucre/spatules et gobelets en carton) Réf 301ST		247,00 €		
Machine à café Nespresso + 300 doses café (sucre/spatules et gobelets en carton) Réf 310ST		345,00 €		
Réfrigérateur 140L Réf 51ST		104,00 €		
Réfrigérateur 220L Réf 56ST		116,00 €		
Fontaine à eau sur pied Comprenant 1 bonbonne 18.9L + 100 gobelets carton Réf 87		169,00 €		
Bonbonne 18,9L + 100 gobelets carton Réf. 8700ST		49,00 €		

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITE	TOTAL HT
SIGNALETIQUE DATE LIMITE POUR RECEVOIR VOS FICHIERS 07/05/2026			
Comptoir : 1 face (comptoir non inclus) Habillage personnalisé - PVC 2mm		132,00 €	
Comptoir : 3 faces (comptoir non inclus) Habillage personnalisé - PVC 2mm		284,00 €	
Porte (Format 940x285mm (x1) - 775x880mm (x2)) Habillage personnalisé – PVC 2mm		207,00 €	
Cloisons Toile tendue Jettex sur châssis bois Habillage personnalisé – <u>le mètre linéaire</u>		222,00 €	
Cloisons PVC 2mm Habillage personnalisé – <u>le mètre linéaire</u>		246,00 €	
Bandeau de façade PVC 3mm Habillage personnalisé – <u>le mètre linéaire</u>		72,00 €	

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITE	TOTAL HT
STRUCTURE			
Réserve (Plan de positionnement réserve à nous adresser) 1m ² - avec rideau		194,00 €	
Réserve (Plan de positionnement réserve à nous adresser) 1m ² - avec porte fermant à clef (autres surfaces dispo)		194,00 €	
Bloc patère Dans la réserve		32,00 €	
Etagère droite 1000 x 300 mm		39,00 €	

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITE	TOTAL HT
ELECTRICITE / ECLAIRAGE			
Spot arc Basse tension	 63,00 €		
Rail de 3 spots 100 Watts	 82,00 €		
Rail de 4 spots 100 Watts	 87,00 €		
Bloc 3 prises	 32,00 €		

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITE	TOTAL HT
TAPISSERIE			
Moquette (Nous indiquer la référence du coloris) Moquette Rewind (coloris au choix) Le m ² - pour le sol	 11,50 €		
Coton gratté (coloris au choix) Le m ² - pour les cloisons	 11,00 €		

Téléchargez le nuancier de notre gamme moquette de 46 couleurs: <https://international-moduling.com/produit/moquette-rewind/>

REGLEMENT IMPERATIF A RECEPTION DEVIS

➤ **Règlement par CHEQUE bancaire :**

à l'ordre de INTERNATIONAL MODULING la somme de € correspondant au total de ma commande.

➤ **Paielement par VIREMENT bancaire :**

au compte BP RIVES ROISSY

N° 04047013168 clé 81– Code 10207 – Code guichet 00047

IBAN : FR76 1020 7000 4704 0470 1316 881

BIC : CCBPFRPPMTG

la somme de € correspondant au total de ma commande.

➤ **Règlement par CARTE bancaire VISA / MASTERCARD/AMEX :**

N° de carte

Expire le /

Je soussigné(é), autorise INTERNATIONAL MODULING
à prélever la somme de € sur mon compte bancaire, correspondant au total de ma commande.

➤ **Annulation de commande:**

Seules les annulations signifiées à INTERNATIONAL MODULING par lettre ou mail, au moins **15 jours ouvrables avant la date de la manifestation** permettront le remboursement des sommes versées.

Important :

TOUS LES REGLEMENTS DEVRONT ETRE ENCAISSES AU PLUS TARD LE 07/05/2026

dans le cas contraire les commandes ne seront pas validées



Conditions générales de location

Article 1 : COMMANDES

- 2.1 Sauf convention contractuelle préalable, aucune commande ne sera prise en compte si elle n'est pas accompagnée de son règlement.

Article 2 : LIVRAISONS

- 2.1 Les coordonnées du stand doivent être clairement mentionnées sur le bon de commande afin de faciliter la livraison.
- 2.2 En cas d'absence du client lors de la livraison ou de la reprise du matériel, les bons établis par International Moduling ont valeur de pièce justificative du nombre et de l'état du matériel livré et repris.
- 2.3 Annulation de commande : par courrier recommande 10 jours minimum avant la date de livraison, date de première présentation faisant foi.
- 2.4 En cas de refus du matériel par le client lors de la livraison, et quel qu'en soit le motif, le total de la facture établie reste dû à International Moduling.
- 2.5 International Moduling, selon ses impératifs logistiques ou des consignes spécifiques émanant des organisateurs du salon, se réserve le droit de choisir le jour de livraison. Par conséquent, la date de livraison souhaitée par le client n'a qu'une valeur indicative.
- 2.6 En cas de force majeure uniquement*, International Moduling, se réserve le droit de fournir en remplacement des meubles commandés un matériel différent. Le matériel de remplacement livré sera systématiquement d'une valeur de location supérieure, afin de compenser le préjudice subi.

Article 3 : GARANTIE MOBILIER - OBLIGATIONS DU LOCATAIRE

- 3.1 Le locataire est responsable du matériel loué, de la livraison à la reprise.
La garantie mobilier de ce matériel est obligatoire. Cette garantie mobilier couvre les détériorations et/ou dégradations du mobilier. Le refus de cette garantie mobilier implique la responsabilité pleine et entière du locataire en cas de dommages et/ou dégradations du matériel. Le mobilier détérioré vous sera facturé à sa valeur à neuf. Cette garantie mobilier ne couvre pas le risque vol. Le règlement du locataire confirme la garantie.
- 3.2 Livraison : aucune réclamation sur l'état du matériel loué ne sera prise en compte si elle n'a fait l'objet, dans un délai de 24 heures à compter de la livraison, d'un courrier de réclamation justifié.
- 3.3 International Moduling se réserve le droit de récupérer le matériel loué dès la fermeture de la manifestation. Le locataire doit prendre toutes les dispositions en ce sens, et retirer en particulier tous les objets ou documentations pouvant lui appartenir. International Moduling ne peut en aucun cas être tenu pour responsable d'une disparition éventuelle ou de tout autre dommage lors de la reprise du matériel.
- 3.4 Le matériel loué reste la propriété d'International Moduling. Il ne peut être ni cédé, ni déplacé, ni saisi.
- 3.5 En cas de dégradation volontaire du matériel, constatée lors de la reprise, le client s'engage à rembourser les frais de réparation à International Moduling.

Article 4 : TARIFS

- 4.1 Les tarifs s'entendent H.T. pour la durée de la manifestation – maximum 15 jours – pour livraison à Paris et en région Parisienne, en heures et jours ouvrés.
- 4.2 International Moduling se réserve le droit de facturer en supplément :
- Les livraisons en heures et jours fériés ;
 - Les livraisons complémentaires à la demande du client ;
 - Les livraisons en dehors de Paris et de la région Parisienne ;
 - Les commandes spéciales dues à :
L'importance du matériel loué ;
La durée de la location ;
La modification du matériel standard ;
Toute autre demande spécifique ;
Une manutention particulière.
- 4.3 Le tarif applicable est celui en vigueur à la date de livraison.

Article 5 : LITIGES

- 5.1 Pour toute contestation ou litige, le tribunal de Meaux sera compétent.
- 5.2 Préjudice commercial, industriel ou financier :
Aucune indemnité ne pourra être réclamée à International Moduling pour privation de jouissance ou trouble commercial quelconque, quelle qu'en soit la cause ou l'origine.

Article 6 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

- 6.1 Le matériel loué est la propriété pleine et entière d'International Moduling et est insaisissable.

**Intempéries, problèmes de circulation, non disponibilité du matériel...ou toute autre cause définie par International-Moduling comme majeure.*

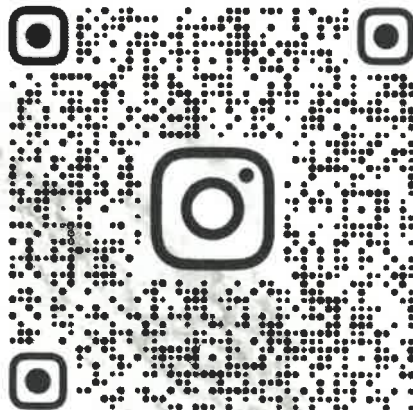
Nom du signataire - signature - date - Cachet société

POUR DEVIS → CONTACTER PAULINE
MERCI.



06 80 76 32 61 / 01 64 40 38 96

6 rue de la verrerie,
77330 Ozoir-la-ferrière
SAS au capital de 5 000€
Siret 90773592200037
N°CEE FR 96 907 735 922



@LAMIPERO_

lamipero.fr

PRODUITS FRAIS & FAITS MAISON

Nos menus sont créés par notre Chef cuisinier et Président Directeur Général Clément BUOCHER, avec l'aide de sa demi-chef de partie Shana BERREBI. Notre carte est élaborée à base de produits de saison, elle évolue au fil du temps.

Nous proposons donc 4 cartes différentes, une pour chaque saison.

Nous adaptons nos propositions à vos demandes spécifiques : végétarien, BIO, halal, végan ... en gardant pour principale valeur : le fait maison.



POUR VOS REPAS D'ENTREPRISE

Offrez vous de la fraîcheur et de la qualité

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

LES GAUFRES

Magret de canard fumé
crème de morilles

Persillade aillée
demi œuf de caille
paprika crispy

Crevette citron vert
crème de paprika fumé

Tomate confite
crème d'aneth

LES TARTELETTES

Queues d'écrevisses
crème d'échalote au whisky
gelée d'abricot

Saumon fumé
crème d'aneth, citron vert

Tapenade d'olive
tomate confite

Compotée d'oignons rouge
crème d'aneth, poivrons
grillés

Haddock fumé
crème à l'orange et aux
herbes, lamelle de kumquat

Crème truffée
demi œuf de caille

LES MINIS BURGERS

Fromage frais
aux herbes

Rillettes de poulet
mayonnaise cajun

Blanc de poulet
brie de Meaux,
moutarde à l'ancienne

Rillettes de thon
mayonnaise à la rouille

NAVETTE BRETZEL

Pastrami
moutarde à l'ancienne

Rillette de poulet
mayonnaise aux herbes

Crabe
pomme, mayonnaise
curry

Jambon emmentale

LES BLINIS

Saumon fumé
crème d'aneth œuf de
lompe

Magret de canard fumé
crème de morille

Crème de citron vert
tarama

Saumon gravelax
crème de piment, Wasabi

LES SABLÉS

Petit pois menthe
sablé parmesan

Tomate basilic
sablé tomate

Saumon gravelax
compotée de mangue,
biscuit curry

**Mousse de chèvre
frais**
aux herbes et confiture
de figue

LES MACARONS SALÉS

Mousse de chèvre
insert figue

Saumon fumé
crème citron

Ganache foie gras
figue

Crème de truffe

LES MINIS CLUBS

Saumon fumé
crème aux herbes curry

Tomate
caviar aubergine

Thon
tartare de tomate,
citron vert

Chèvre frais
confiture de figue et
noix

LES WRAPS

Rillettes de poulet
curry roquette

Chèvre frais
crème aux herbes, miel,
origan

Saumon fumé
crème citron vert, herbes
fraîches

Avocat
crème de curry rouge,
sésame Wasabi

LES NAVETTES

Saumon fumé
crème citron vert

Jambon Serrano
tomate à l'ail

Tapenade d'olive
concassé de tomate

Blanc de poulet
comté, mayonnaise cajun

Julienne de carotte
crème cumin coriandre

Rillettes de poulet curry

LES PICS

Bloc de foie gras
pain d'épice, confiture
de figue

Bille de chèvre frais
enrobé de sésame
caramélisé

Saumon Gravelax,
aux agrumes

Thon facon tataki
sésame caramélisé

LES BILLES DE RIZ

Au saumon
sauce soja, sésame

Saumon Gravelax,
aux agrumes

Thon facon tataki
sésame caramélisé

CÔTÉ SNACKING

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

LES PIÈCES CHAUDES

Effiloché d'agneau
écrasé de patate douce

Cabillaud
écrasé de pomme de terre
aux herbes

Poulet caramélisé
riz au petits légumes

Risotto
curry, coco, coriandre

Risotto
truffé au parmesan

Lentille
riz et légumes

Effiloché de boeuf confit
mousseline de pomme de
terre beurre noisette

Poulet sauté
sauce asiatique, duo de
légumes

Le classique
coquillettes jambon beurre,
gruyère

LES CLUBS SANDWICHES

Focaccia
pesto, serrano, roquette
parmesan, tomate confite

Focaccia olive
crème de citron, saumon,
roquette

Focaccia tomate
pesto, mortadelle,
mozzarella, roquette

Focaccia olive
légumes du soleil, crème de
tomate, sucrine

Pain suédois
saumon fumé, crème de
raifort, concombre et oignon
rouge, salade verte

Pain suédois
avocat, thon mayonnaise
curry, salade verte

Pain suédois
légumes, crème de maïs,
salade verte et condiments

Wrap césaire
poulet fumé, oeuf de caille,
parmesan, sucrine, oignon
rouge

LES PLANCHES

Fromages au choix
morbier, comté, beaufort,
cantal, abondance ...

Charcuteries au choix
rosette, serrano, chorizo,
mortadelle, jambon aux
herbes, ...

Tapenade
olive, caviar d'aubergine,
tomate confite, houmous,
piperade

Assortiment de pain
campagne, seigle, maïs,
figue, tradition, petit
épeautre

"Bellota"
lomo
jambon ibérique
chorizo
saucisson

Légumes
assortiment de légumes de
saison avec sauce fromage
blanc

Nos desserts

LES CASSOLETTES

Coulant chocolat
caramel beurre salé

Mousse chocolat
pépites de chocolats

Crumble pomme
pomme caramélisé, coulis
fruit rouge

Crumble poire
poire à la vanille, poudre de
noisette, compote de pomme

Panna cotta au choix
fruits rouge, passion, mangue,
framboise

LES SPHÈRES

Coco fraise
ganache vanille, insert fraise,
coco

Fruits rouges
glacage chocolat blanc

Citron
ganache citron yuzu, insert
citron citron caviar

Mangue passion
ganache mangue, insert
passion

Praliné
mousse chocolat, insert
gianduja praliné

LES GATEAUX

Brownie
caramel beurre salé noix de
pécan

Financier au choix
pistache, praliné, fruit
rouge

Madeleine fourrée au choix
fruits rouges, pistache,
abricot, citron, orange,
praliné, nutella ...

Cake citron pavot

Marbré chocolat roché

NOS BUFFETS

NOS SUGGESTIONS D'ENTRÉES

Salade de pâtes

olive, tomate confite, feta, roquette, thon, moutarde à l'ancienne

Salade césare

sucrine, poulet fumé, parmesan, tomate séchée, oeuf de caille

Taboulé aux légumes

petits pois, maïs, raisin sec, tomate à l'ail, menthe, coriandre

Salade de chou

choux, mangue, coriandre, épice barbecue, graine, concombre, sauce sésame et soja

Salade composé du chef selon saison

crudité, olive, tomate, thon ou poulet, feta ...

Salade de crevette

revette marinée, mangue, avocat, salade, oignon rouge, vinaigrette fruit rouge

NOS GARNITURES

Riz aux petits légumes

Gratin de pomme de terre truffé

Risotto de saison

Gratin dauphinois

Duo de légumes braisés

Pomme de terre grenaille

Mélange de légumes de saison

Gratin de chou fleur au piment d'espelette et comté

Mousseline de carotte aux épices

Écrasé de pomme de terre beurre noisette

Écrasé de patate douce

Carottes sautées thym miel

NOS VIANDES ET POISSONS

Sauté de volaille épice cajun

Blanquette de saumon

Blanquette de veau au citron

Ribs de boeuf, épices fumé, sauce barbecue

Cotelette d'agneau grillée

Dos de cabillaud crème citron

Pavé de saumon grillé crème d'aneth

Filet de bar sauce aneth

Suprême de volaille sauce morille

Tajine de poulet aux olives

NOS SUGGESTIONS DE DESSERTS

Pana cotta aux choix

coulis fruits rouge / passion / mangue

Tarte fine aux pommes

compote de pomme, poudre d'amande, pomme, sucre roux

Mousse chocolat

mousse au chocolat gianduja

Tout chocolat au choix

moelleux / coulant / fondant

Les cakes

citron pavot / marbré roché / carotte cake

Tarte citron meringuée

meringue, crème citron, zeste citron

Flan au choix

pistache / vanille / chocolat / fruits

Tarte aux fruits

fruits de saison

NOS FORMULES PETIT DÉJEUNER

Pour démarrer une journée du bon pied choisissez L'Amipéro



Le côté sucré:

Deux Viennoiseries au choix ou trois minis :
Croissant / Pain au chocolat / Pain au raisin
ou
Assortiment des trois minis viennoiseries

Les boissons chaudes:

Café / thé / chocolat chaud

Les boissons froide:

Jus de fruit / lait / lait d'amende

NOTRE FORMULE BRUNCH

Offrez à vos équipes un brunch d'exception

Les viennoiseries :

Pain au chocolat / croissant / pain au raisin

Les cakes et brioche :

Brioche tressée / cake citron pavot / marbré

Crêpes, pancakes et pain :

Avec assortiment de confiture, miel et chocolat

Les oeufs :

Brouillés, dur, omelette, à la coque ...

Les charcuteries :

Bacon, rosette, jambon blanc, saucisses ...

Les poissons :

Saumon fumé, fletan

Les fromages :

Morbier, comté, emmental, beaufort ...

Les salades :

Italiennes, taboulé, crudité ...

Yaourt et corbeille de fruits :

Fromage blanc, compote, fruits frais

Les boissons :

Jus de fruits, café, thé, lait, chocolat chaud ...

