



PARIS BAGUETTE

TRAITEUR ENTREPRISE
ET PARTICULIER

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

PETITS DÉJEUNERS



MINI VIENNOISERIES

20 Pièces 18€ ht (19,80€ ttc)

- Pain au chocolat
- Croissant
- Pain aux raisins



GRAINES DE CHIA

12 Pièces 29€ ht (31,90€ ttc)

Au choix :

- Coulis de fruits rouges
- Coulis de mangue
- Muesli



SALADES DE FRUITS FRAIS

12 Pièces 39€ ht (42,90€ ttc)

- Salade de fruits frais de saison



CAFÉ + THÉ

- Café thermos 1 litre 13,55€ ht (14,90€ ttc)
- Thé «Palais des thés» 13,55€ ht (14,90€ ttc)
5 sachets au choix Earl grey, vert ou noir
(20€ de caution par thermos)



JUS DE FRUITS FRAIS

- Jus d'orange
- Jus de pamplemousse
- Jus de pomme fermier

Btl litre 12,50€ ht (13,75€ ttc)

Btl 25cl 3,40€ ht (3,74€ ttc)



LES FORMULES

01



FORMULE SANDWICH +CHIPS + DESSERT + BOISSON

La Formule 13,55€ ht (14,90€ ttc)

Chips

+ Sandwich au choix :

- Jambon-fromage
- Végétarien
- Thon-mayonnaise
- Poulet

+ Dessert au choix *

+ Boisson au choix *

02



FORMULE SANDWICH + CHIPS + MINI SALADE + BOISSON

La Formule 13,55€ ht (14,90€ ttc)

Chips

+ Sandwich au choix :

- Jambon-fromage
- Végétarien
- Thon-mayonnaise
- Poulet

+ Salade au choix :

- Mini Chou blanc carotte
- Mini Caesar Poulet
- Mini Taboulé de boulgour

+ Boisson au choix *

03



FORMULE SALADE + DESSERT + BOISSON

La Formule 11,75€ ht (12,90€ ttc)

Salade au choix

- Saison
- César
- Végétarienne

+ Dessert au choix *

+ Boisson au choix *

04



PLATEAU DE MINI SALADES

10 Pièces 32,73€ ht (36€ ttc)

Assortiment de salades :

- Recettes du moment, nous consulter

DESSERTS AU CHOIX

- Salade de fruits
- Graines de chia coulis de fruits
- Mousse chocolat
- Cookie
- Muffin

BOISSONS AU CHOIX

- Eau minérale 50cl
- San Pellegrino (33 cl)
- Coca zéro (33 cl)
- Coca classique (33cl)
- Thé glacé (33cl)
- Orangina (33 cl)

LE SALÉ



CLUBS SANDWICHES

18 Pièces de 3 clubs 40,91€ ht (45€ ttc)

- Saumon fumé Tzatziki
- Thon, crudités
- Crème pesto, jambon Serrano



NAVETTES

24 Pièces 31,82€ ht (35€ ttc)

- Thon, crudités
- Concombre, saumon fumé Tzatziki
- Jambon, fromage



MINI-BLINIS

40 Pièces 40,91€ ht (45€ ttc)

- Thon, pesto basilic
- Oeuf, mayonnaise
- Saumon fumé Tzatziki



MINI-QUICHES

24 Pièces 40,91€ ht (45€ ttc)

- Lorraine
- Chèvre, tomate
- Saumon fumé-épinards



MINI-CROQUES

54 Pièces 38,18€ ht (42,00€ ttc)

- Croque monsieur



CORBEILLE DE LÉGUMES

Le panier 38,18€ ht (42€ ttc)

- Radis
- Céleri bâtonnets
- Tomates cerise
- Carottes bâtonnets
- Concombres bâtonnets
- Chou fleur

20€ de caution par panier



LE SUCRÉ



MINI-TARTELETTES

48 Pièces 59€ ht (64,90€ ttc)

Assortiment parmi :

- Vanille
- Chocolat
- Pralinée
- Fraise romarin
- Framboise rose
- Café
- Citron meringué



PETITS FOURS

48 Pièces 65€ ht (71,50€ ttc)

Assortiment parmi :

- Éclair chocolat et café
- Mini chou citron, chocolat & vanille
- Tartelette de saison

Les assortiments peuvent varier en fonction des déclinaisons et des saisons



MUFFINS

12 Pièces 38,18€ ht (42,00€ ttc)

- Chocolat



COOKIES

20 Pièces 31,82€ ht (35€ ttc)

- Chocolat-noix
- Noisette-caramel



BROWNIES

50 Pièces 45€ ht (49,50€ ttc)

- Chocolat



MADELEINES

15 Pièces 22,73€ ht (25€ ttc)



CANNELÉS

30 Pièces 57,27€ ht (63€ ttc)



CHOUQUETTES

30 pièces 18,18€ ht (20€ ttc)



CAKE

16 Tranches 22,50€ ht (25 € ttc)

- Marbré
- Citron



MACARONS

36 Pièces 65,45€ ht (72,00€ ttc)

60 Pièces 104,55€ ht (115,00€ ttc)

- Caramel
- Framboise
- Pistache
- Chocolat
- Praliné
- Mangue-passion
- Citron



CORBILLE DE FRUITS

Le petit panier 3kg , 40,91€ ht (45€ ttc)

Le grand panier 4kg, 54,55€ ht (60€ ttc)

- Fruits de saison

€20 euros de caution par panier



SUR-MESURE



PIÈCES MONTÉES



GÂTEAUX

Notre Chef pâtissier réalise des pièces uniques sur commande (gâteaux, pièces montées...).



POUR TOUTES VOS DEMANDES :

Appelez le 06 30 77 51 09

ou E-mail : Traiteur@parisbaguette.fr



10%

BON DE RÉDUCTION

Sur la 1ère commande

D'un minimum de 100 € ht

Nom / prénom :

Tel :

Adresse :

Mail :

*Offre non cumulable, remise sur la facture sur présentation du coupon.
Un bon par achat. Toute utilisation frauduleuse est passible de poursuite.
Reproduction interdite. Ne pas jeter sur la voie publique.
Offre valable jusqu'au 31 décembre 2026.*

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LES PRODUITS LIVRÉS

Paris-Baguette propose un service de livraison de produits alimentaires. À réception des produits par le client, il appartient à celui-ci de prendre les mesures nécessaires pour s'assurer de la bonne conservation des produits, dans le respect de la chaîne du froid entre 2 et 4 degrés Celsius, dans un endroit propre et sec. Paris-Baguette, décline toute responsabilité si les produits ne sont pas consommés dans un délai de 2 heures après livraison. Les produits alimentaires ne sont ni repris, ni échangés.

CONFIRMATION DE COMMANDE

Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par mail. Les livraisons sont prises en compte via l'e-mail traiteur@parisbaguette.fr

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

Les tarifs indiqués sont HT et assujettis aux taux de TVA applicables légalement. Les tarifs sont valables jusqu'à publication d'une nouvelle carte. Les prix TTC sont variables en fonction des taux de TVA en vigueur.

La livraison est gratuite sur Paris intra-muros du 1er au 9ème arrondissement, facturée 7€ pour les 10ème au 20ème arrondissement, pour les livraisons au départ de la cuisine centrale de Châtelet. Pour les livraisons sur le site de la Défense, au départ de la cuisine centrale Boieldieu, la livraison est offerte sur Puteaux et La Défense, au-delà de ces communes, les frais de livraison sont calculés sur un tarif kilométrique précisé lors de la prise de la commande par le service commercial dédié. Après 18H en semaine ainsi que les samedis, dimanches et jours fériés, la livraison sera facturée 35€ HT. Le montant minimal de commande est de 45€ de produits - hors frais de livraison.

Paris-Baguette se réserve le droit de livrer avant l'heure programmée. Vos commandes, doivent être communiquées au service dédié 24h avant l'heure de livraison souhaitée. Les rajouts de commande après 10H nécessitant une autre livraison seront majorés à hauteur de 10%.

Pour toute commande de plus de 20 personnes (formules déjeuners), nous vous recommandons de commander 48 heures avant.

Pour les petits déjeuners, il est nécessaire de passer commande la veille avant 12H. Pour tout autre commande un minimum de 48 heures sera nécessaire pour la production de vos produits dans nos laboratoires dédiés.

Tout matériel manquant ou détérioré (thermos, paniers) sera facturé à hauteur de la valeur à neuf du matériel.

COORDONNÉES DU CLIENT

Lors de la commande, nous vous demandons de fournir votre numéro de téléphone ainsi que l'adresse de livraison, de manière à ce qu'elle soit exacte et complète. Le cas échéant, Paris-Baguette n'est en rien responsable d'un éventuel retard.

ANNULATION DE COMMANDE

Afin d'annuler votre commande, il est nécessaire de le stipuler au service dédié de Paris Baguette la veille du jour de la livraison, (jours ouvrés).

Pour des questions d'organisation, aucune annulation ne pourra être prise en compte :

- Moins de 24 heures avant la prestation pour toutes les commandes hors les formules déjeuners et petits déjeuners.
- La veille après 15h pour toutes les formules déjeuners et petits déjeuners

PAIEMENT

Tout paiement sera à effectuer avant la livraison par virement bancaire, ou carte bancaire (via notre plateforme), sauf conditions de paiement particulières.

Conformément à l'article L443-1 du Code de commerce, les factures Paris Baguette sont payables au maximum 30 jours à date de facture, après validation de notre service financier. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441- 6 du Code du commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

DISPONIBILITÉ ET PRIX DES PRODUITS

Les produits et prix présentés sont susceptibles de modification sans préavis. La disponibilité de certains produits peut varier selon les approvisionnements.

Certains ingrédients ont subi un procédé de conservation par congélation. Pour cette raison, nous recommandons de consommer rapidement nos produits et de ne jamais les recongeler. Sauf indication spécifique contraire, les produits et contenants sont à utiliser pour des dégustations froides. Photos non contractuelles.

SERVICE CLIENT/CONSOMMATEUR

Pour toute information ou question, le service client est disponible par e-mail : traiteur@parisbaguette.fr

INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

Retrouvez toutes nos informations légales en matière de protection de vos données personnelles conformément à la loi du RGPD en appelant le 06.32.68.67.06.



PARIS BAGUETTE

CHATELET

11 rue Jean Lantier

75001 Paris

chatelet@parisbaguette.fr

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 21h00

Le samedi de 8h00 à 20h00

Le dimanche de 8h00 à 19h00

MARÉCHAL JUIN

7 Place du maréchal Juin

75017 Paris

marchaljuin@parisbaguette.fr

Du lundi au vendredi de 7h00 à 20h00

Le samedi de 8h00 à 19h00

Le dimanche de 8h00 à 19h00

SAINT-MICHEL

1 rue de la harpe

75005 Paris

saintmichel@parisbaguette.fr

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 22h00

Le samedi de 8h00 à 22h00

Le dimanche de 8h00 à 20h00

LA DÉFENSE COROLLES

9 Square des Corolles

92400 Courbevoie

corolles@parisbaguette.fr

Du lundi au vendredi de 7h00 à 20h00

Fermé le samedi

Fermé le dimanche

MONTPARNASSE

5 place du 18 Juin 1940

75006 PARIS

montparnasse@parisbaguette.fr

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 21h00

Le samedi de 8h00 à 21h00

Le dimanche de 8h00 à 20h00

POUR VOS COMMANDES :

06.30.77.51.09

traiteur@parisbaguette.fr

HORAIRES VARIABLES LES JOURS FÉRIÉS, CONSULTER LE MAGASIN.