

COMPOSE

CANTINE SUR MESURE

OFFRE TRAITEUR

pensée pour vous les professionnels

EN LIVRAISON





POUR COMPOSE, CHAQUE REPAS EST UNE CRÉATION UNIQUE!

Bien manger, vite et sans compromis. Compose est née d'une idée simple : redonner du sens et du plaisir à la pause déjeuner. Ici, pas de formules imposées ! Chaque repas est une création unique, fraîche, équilibrée et généreuse, pensée pour nourrir aussi bien le corps que l'esprit, et ce, depuis 15 ans.

NOTRE PROMESSE :

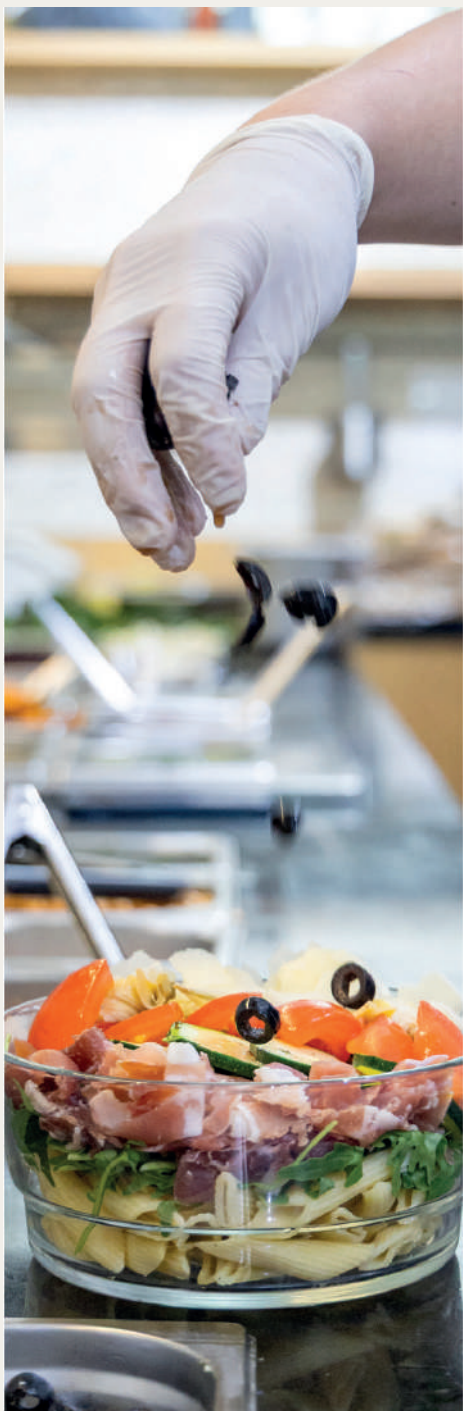
HEALTHY

GOURMAND

SUR-MESURE

- **100 % fraîcheur** : des ingrédients bruts cuisinés et préparés chaque jour
- **100 % maison** : assemblé sur place, en quelques minutes
- **100 % liberté** : vous composez votre plat, selon vos envies
- **Zéro gaspillage** : production à la commande
- **Emballages éco-conçus et recyclables**

+ D'1 MILLION DE PLATS PRÉPARÉS CHAQUE ANNÉE



3 FORMATS

ADAPTÉS À VOS BESOINS !

Pause déjeuner, réunion d'équipe, cocktail ou séminaire... Compose livre des repas sains, gourmands et prêts à déguster, directement dans vos locaux. Notre promesse : vous offrir une pause déjeuner aussi pratique que conviviale, sans compromis sur la qualité.

1. LE BAR À SALADE

L'EXPÉRIENCE COMPOSE EN LIBRE-SERVICE, INSTALLÉE DANS VOS LOCAUX.

2. PLATEAUX À PARTAGER

DES BOUCHÉES SALÉES ET/OU SUCRÉES À PARTAGER. IDÉAL POUR VOS ÉVÉNEMENTS DE GROUPE.

3. LA LUNCHBOX

UN REPAS COMPLET : ENTRÉE, PLAT, DESSERT. EMBALLAGES 100 % CONSIGNÉS.



LE BAR À SALADE

Notre bar à salade chez vous!

UN CONCEPT UNIQUE QUI TRANSFORME VOTRE PAUSE DÉJEUNER

- Notre bar à salade s'installe dans vos locaux : une expérience ludique et personnalisée.
- Chaque invité compose sa salade selon ses envies, avec des ingrédients frais et de qualité.

COMMENT ÇA MARCHE ?

1. Ensemble, élaborons la sélection idéale pour vos collaborateurs.
2. Validation du devis.
3. Installation chez vous.
4. Contenants 100 % consignés et récupérés à l'issue de votre événement. Personnel mis à disposition sur devis.

Nous pouvons vous fournir vos boissons et du personnel expérimenté sur devis.



COMPOSEZ VOTRE ÉVÈNEMENT SUR MESURE

Formule personnalisable selon le nombre d'invités et les préférences alimentaires. Une expérience ludique et conviviale.

**MINIMUM 30 PERSONNES, SUR DEVIS UNIQUEMENT
À PARTIR DE 25 € HT PAR PERSONNE**



Nous pouvons vous fournir vos boissons et du personnel expérimenté sur devis.

À DÉFINIR ENSEMBLE

3 BASES

+

10 INGRÉDIENTS

+

3 TOPPINGS

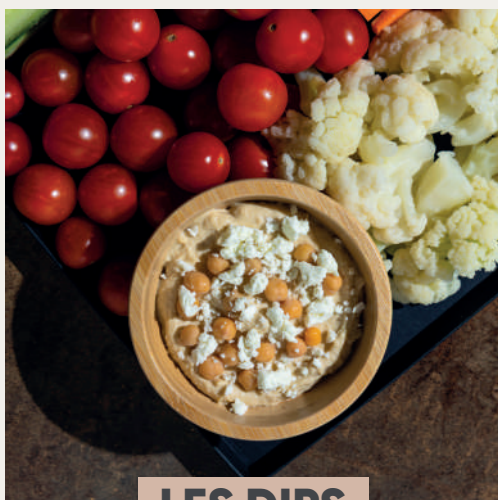
+

4 SAUCES



LES PLATEAUX À PARTAGER

Prestation conviviale, idéale pour des événements de groupe, en format **BOUCHÉES SALÉES** et/ou **SUCRÉES**.



LES DIPS

CHOISISSEZ UN DIP & UN PLATEAU

✓ DIPS :

Houmous de pois chiches, féta émiettée, huile d'olive.

Tartinable de champignons grillés & cèpes, olives noires.

Cream Cheese, jus de citron & ciboulette.

✓ PLATEAUX :

Pain pita

Falafels de pois chiches & oignon

Assortiment de crudités

24 bouchées par plateau
Idéal pour 6 personnes

39,00 € HT*



LA TOUCHE SUCRÉE

CHOISISSEZ VOTRE PLATEAU

PÂTISSERIES :

Cookies

Brookies

Cakes

Canelés...

VERRINES :

Tiramisu

Crumble

Pudding de chia...

FRUITS DÉCOUPÉS

En fonction des disponibilités

Idéal pour 6 personnes

50,00 € HT*



LES PITAS

CHOISISSEZ VOTRE PLATEAU

Tartinable de champignons grillés et cèpes, émincé de poulet rôti, olives noires

Cream cheese & ciboulette, saumon fumé, oignons rouges

✓ Houmous de pois chiches, poivrons marinés, coriandre & ciboulette

24 bouchées par plateau
Idéal pour 6 personnes

60,00 € HT*



LES GRANDES SALADES

À PARTAGER

COMPOSITION SUR MESURE, SELON VOS ENVIES

1 BASE

+

5 INGRÉDIENTS

+

1 TOPPING

+

1 SAUCE

Idéal pour 5 personnes

65,00 € HT*

LA LUNCHBOX

- Trois menus de saison au choix
- Format individuel prêt à déguster
- Version veggie sur demande

ENTRÉE



PLAT



DESSERT



Minimum de commande : 4 Lunchbox



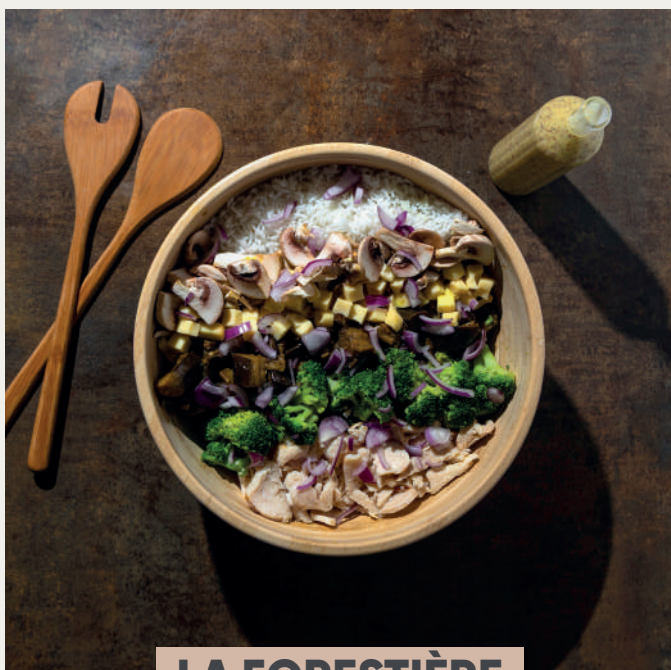
Zéro Déchet

CONTENANTS RÉUTILISABLES ET CONSIGNÉS

PENSÉE POUR LIMITER L'IMPACT AU BUREAU

SANS PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

RÉCUPÉRATION PRÉVUE APRÈS CHAQUE SERVICE OU FACTURATION DE 15€ SI MANQUANT



LA FORESTIÈRE

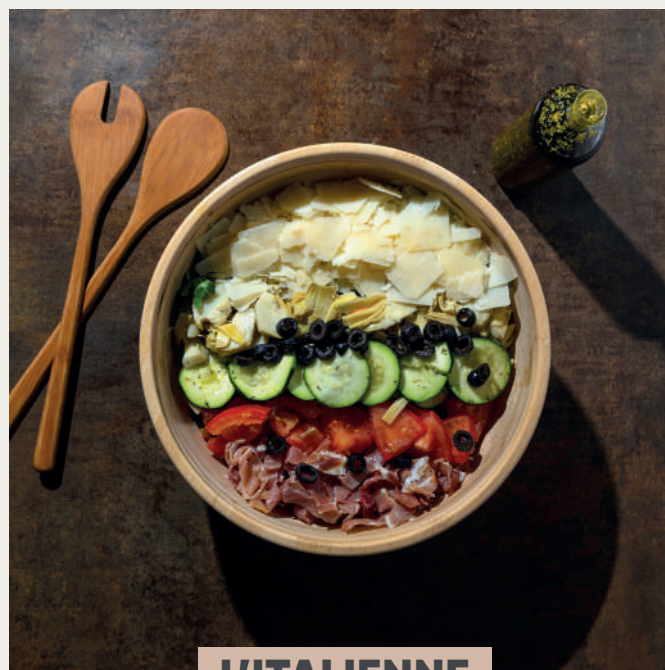
ENTRÉE : tartinable de champignons grillés & cèpes, oignons rouges - Pain pita

PLAT : riz basmati, émincé de poulet rôti, champignons de Paris, Comté AOP, aubergines rôties, brocolis, oignons rouges. Sauce Old School - huile d'olive, moutarde à l'ancienne et vinaigre

EXISTE AUSSI EN VEGGIE

DESSERT : crumble - pommes & caramel au beurre salé

24,00 € HT*



L'ITALIENNE

ENTRÉE : tomates cerises & mozzarella, olives noires, huile d'olive & vinaigre balsamique

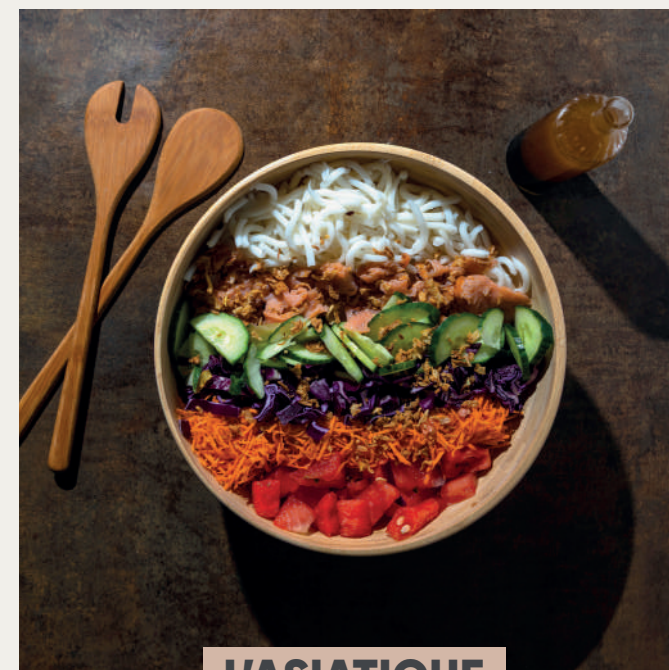
PLAT : pâtes penne, roquette, jambon sec, tomates, grana padano, courgettes rôties, cœurs d'artichauts, olives noires. Sauce Pesto au basilic

EXISTE AUSSI EN VEGGIE

DESSERT : tiramisu - pistache & framboises

24,00 € HT*

*Livraison à partir de 40,00 € HT



L'ASIATIQUE

ENTRÉE : chou rouge & carottes râpées, coriandre, huile de sésame & sauce soja salée

PLAT : nouilles Udon, saumon fumé, concombres, fruit de saison, chou rouge, carottes râpées, oignons crispy. Sauce Asiatique

EXISTE AUSSI EN VEGGIE

DESSERT : pudding de chia - lait de coco, coulis de fruits rouges & framboises

24,00 € HT*

POURQUOI FAIRE APPEL À NOUS ?

COMPOSE, C'EST BIEN PLUS QU'UN SERVICE TRAITEUR : C'EST UNE NOUVELLE MANIÈRE DE VIVRE LA PAUSE DÉJEUNER EN ENTREPRISE.

Une solution pensée pour les équipes, conçue pour simplifier la vie des responsables et offrir chaque jour un moment gourmand et sans contrainte.



UN MOT DES FONDATEURS

Depuis 15 ans, nous avons à coeur de vous régaler chaque jour avec une cuisine fraîche, généreuse et faite maison. Grace à vous nous continuons de progresser. Nous sommes heureux aujourd'hui, de vous présenter l'offre traiteur pensée pour vos événements professionnels et privés. La même passion, les mêmes produits frais, le même savoir faire pour vos plus beaux et bons moments !

— Christophe & Yann

UNE APPROCHE HUMAINE, SUR MESURE

Chez Compose, chaque client compte. Nous prenons le temps de comprendre vos besoins, vos envies, vos contraintes pour vous offrir une expérience personnalisée.

UNE PRÉSENCE NATIONALE, UN ESPRIT LOCAL

Nous sommes présents dans de nombreuses villes françaises, mais nous cultivons partout le même engagement pour la qualité. Chaque équipe reste ancrée dans son territoire et proche de ses clients.

UN PROCESS SIMPLIFIÉ, UN INTERLOCUTEUR UNIQUE

Commander chez Compose, c'est facile ! Un seul contact, un devis clair, une gestion centralisée : tout est pensé pour vous simplifier la vie. Nous assurons un suivi clair, ponctuel et sans accroc.



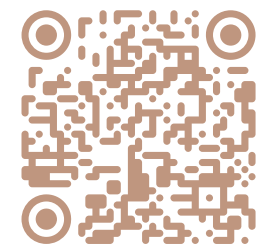


OÙ NOUS RETROUVER ?

DE PARIS À TOULON COMPOSE TRACE SA ROUTE

D'une idée parisienne à une empreinte nationale. Ce qui a commencé dans les rues animées de Paris est devenu un réseau dynamique de près de 30 restaurants, ancrés dans les quartiers phares de la capitale, mais aussi en Île-de-France, à Marseille, Lyon et Toulon. Chaque nouvelle ouverture porte la même exigence : fraîcheur, qualité, convivialité.

TROUVEZ VOTRE RESTAURANT
LE PLUS PROCHE :



Des modalités de services pratiques.
LE BON REPAS, AU BON MOMENT,
OÙ QUE VOUS SOYEZ.



UN APPEL, UN MAIL, ON S'OCCUPE DU RESTE

composeparis.fr

CONTACTEZ-NOUS!

06 32 68 57 37
catering@compose-paris.fr

VOTRE RESTAURANT :

COMPOSE CHAMPS ELYSÉES
47 rue de Ponthieu, Paris 8e

Validez votre devis et passez commande jusqu'à 24h avant votre évènement

