



by **panasia**



Protocole sanitaire



Notre offre diversifiée et généreuse se décline au grès de vos envies et de vos budgets. Nos normes sanitaires certifiées vous permettent à vous et vos collaborateurs une solution pour votre sécurité et votre santé.

Les gestes barrières et la règle de la distanciation sociale de manière générale seront respectés par les équipes à toutes les étapes de la prestation, de nos cuisines aux lieux de réception, à savoir :

- Se laver régulièrement les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique
- Porter le masque
- Eviter de se toucher le visage
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Respecter une distance d'au moins un mètre avec autrui
- Se moucher dans un mouchoir à usage unique et le jeter immédiatement
- Saluer à distance, sans se serrer la main et éviter les embrassades



L'organisation de la circulation des personnes est gérée en fonction de la configuration des lieux afin de limiter les croisements. les manipulations croisées seront limitées au maximum, pour éviter que certains objets ou produits passent de main en main. Nous avons prévu un service des denrées et des boissons fait par le personnel de service uniquement. Pour Limiter le nombre de clients à chaque buffet, nous mettrons en place plusieurs buffets.

BARON  **LOUIS**

TRAITEUR

Notre histoire

Baron Louis est un traiteur qui crée des **recettes originales** pour vous proposer une cuisine **gourmande** et **raffinée** où le produit est à l'honneur.

Avec **27 ans d'expérience**, Baron Louis propose un service traiteur avec des **réceptions clés en main** : petit-déjeuner, réunion de travail, cocktail, apéritif dînatoire, repas assis, salon, séminaire etc...

Nos menus sont également **personnalisables** et nos créations cocktail déclinables en **animations culinaire** pour donner vie à vos événements. Ainsi Baron Louis vous offre la possibilité de proposer à vos invités une cuisine traditionnelle française et/ou asiatique, grâce à une équipe cosmopolite de talent.

SOMMAIRE :

- Pièces cocktails
- Finger Food
- Animations
- Repas assis
- Petit-déjeuner
- Plateaux repas



BARON  **LOUIS**

Evènements

REPAS ASSIS/ BUFFET

Baron Louis assure vos repas assis et buffets pour tous vos EVENEMENTS (jusqu'à 2000 personnes) allant du repas de travail au buffet élaboré, plat chaud service au buffet ou à table avec les normes sanitaires.



TEAM BUILDING

SOIREE
D'ENTREPRISE

INAUGURATION

AVANT PREMIERE

LANCEMENT DE PRODUIT



Mariage

- Vin d'honneur
- Entrée
- Plat
- Boisson

Anniversaire

- Cocktail
- Entrée
- Plat
- Boisson

Possibilité de rajouter des options (gâteaux DJ, décorations, fleurs...)





BARON



LOUIS

Pièces cocktails

PIÈCES COCKTAILS

Baron Louis assure vos cocktails (jusqu'à 2000 personnes), nous vous proposons plusieurs choix: cocktail apéritif, déjeunatoire, dînatoire, cocktail à thème, cocktail de fusion eurasienne, animations culinaires. Pour vous assurer la réussite de ces instants stratégiques, nous vous proposons des services exclusifs **clé en main**.



6 PIÈCES

Salées

- Assortiment de club cocktail
- Pince de bresaola et ricotta
- Pain Bao au poulet croustillant
- Pince de red meat, maquereau et crème
- Cube de saumon gravlax, chantilly au wasabi

Sucrées

- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette Caramel
- Sphere de fruits frais
- Brownie au chocolat et noix

10 PIÈCES

Salées

- Pomme de terre, rilette de saumon
- Jambon cru томатé
- Tomate cerise, mozza, crème de tomate
- Pince de red meat, maquereau et crème soja
- Pain bao au poulet croustillant
- Mini raviole à la crème balsamique

Sucrées

- Assortiment de caroline
- Mini choux à la crème
- Tartelette aux fruits frais
- Sphère d'orange au miel et cannelle
- Verinne de riz au lait et caramel



12 PIÈCES

Salées

- Assortiment de club cocktail
- Pince de bresaola et ricotta
- Pain Bao au poulet croustillant
- Pince de red meat, maquereau et crème
- Cube de saumon gravlax, chantilly au wasabi
- Nougat saumon et radis, émulsion de wasabi
- Bruschettas à la ricotta basilic, compoté de tomate poivron
- Caviar d'aubergine snacké

Sucrées

- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette Caramel
- Sphere de fruits frais
- Mini choux à la crème
- Verrine black and white
- Mousse pistache et framboise
- Verrine de riz au lait et caramel au beurre salé



PIÈCES COCKTAILS



16 PIÈCES

- Pomme de terre grenaille et rillettes de saumon
- Jambon cru tomates
- Boule de foie gras gelée de champagne brunoise de poire sabayon de champagne
- Tomates cerises mozza crème de tomate
- Pince de red meat maquereau et crème de soja
- Mini ravioles à la crème basilic
- Emulsion de carotte cumin crumble de noisette
- Mousseline de violette et Saint-Jacques en croûte de fumée
- Caviar d'aubergine snacké
- Cube de saumon gravlax chantilly au wasabi

Salées chaudes

- Mini-burgers Panasia
- Brochette yakitori bœuf et au poulet
- Mini hot-dog de volaille

Sucrées

- Assortiment de mini macaron
- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette caramel
- Fruits frais
- Verrine de riz au lait et caramel au beurre salé
- Mini baba

18 PIÈCES

Salées

- Club au fromage frais sauce soja et Inari
- Jambon cru tomate
- Lingot de foie gras au jambon sec confiture d'oignons
- Tomate cerise mozza crème de tomate
- Pince de red meat maquereau et crème de soja
- Mini ravioles à la crème basilic
- Émulsion de carottes-cumin crumble de noisettes
- Mousseline de vitelottes et Saint-Jacques en croûte fumé
- Caviar d'aubergine snacké
- Cube de saumon gravlax chantilly wasabi

PIÈCES SALEES CHAUDES

- Mini-burgers Panasia
- Brochette saumon mariné et légumes
- Saint-Jacques et compote et de Fenouil
- Nems panasia

Sucrées

- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette caramel
- Sphere de fruits frais
- Assortiment de macarons
- Mini baba
- Mousse pistache et framboise



PIÈCES COCKTAILS

24 PIÈCES

- Mini ravioles à la crème balsamique
- Émulsion de carotte cumin crumble de noisette
- Mousseline de vitelotte les Saint-Jacques en croute fumé
- Caviar d'aubergine snacké
- Cube de saumon gravlax chantilly au wasabi
- Assortiment de club cocktail
- Pince de bresaola ricotta
- Pain Bao au poulet croustillant
- Pince de red meat maquereau et crème de soja
- Chutney de figues fromage de brebis et anchois
- Grenaille à l'huile de noix magret fumé
- Poireaux grillés saumon fumé et Mayo au vert de poireaux
- Lingot de foie gras au jambon sec confit d'oignons
- Jambon cru tomaté



Minis plats chauds aux choix

- Parmentier de canard
- Chap chae vermicelles de patates sautées au bœuf
- Vermicelle de riz sauté au curry fruits de mer
- Patate douce bœuf façon bourguignon
- Cabillaud vapeur et légumes du moment

Salées chaudes

- Mini-burgers Panasia
- Brochette yakitori poulet et bœuf
- Mini hot-dog de volaille
- Saint-Jacques et compote et de fenouil



PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de brochette de fruits de saison
- Mini tarte citron meringuée
- Mousse passion framboise
- Riz au lait caramel salé
- Verrine black and white de chocolat
- Assortiment de macarons
- Mini choux à la crème





BARON  LOUIS

Finger Food

FINGER FOOD

Pour votre événement, vous avez envie de picorer et de manger avec les doigts, alors pensez à la finger food. C'est tendance et cela reste très décontracté. Adieu les couverts et en avant la gourmandise.

18 PIECES

2 Viennois salée froide garnie, 2 pièce lunch salée froide, 1 pièce salée chaude, 1 mini plat chaud, 2 pièces lunch sucrée, pain Tradition ou nature, Fruit de bouche

Les viennois salé froid garnis

- Mini viennois façon bretzel saumon fumé avocat et pickles crème d'aneth au citron
- Viennois mozzarella mayo de tomate et roquette
- Viennois façon bagnat d'aiguillettes de poulet marinées

Les pièces lunch salées froides

- Pain Bao poulet croustillant sauce aigre-douce
- Pain bao au saumon grillé sauce tonkatsu
- Brochettes l'antipasti

Les pièces salées chaudes

- Mini-burgers Panasia
- Gyoza de poulet et légumes
- Quiche maison de saison

Les minis plats chauds

- Parmentier de canard patate douce crumble de noisette
- Sauté de bœuf à la citronnelle
- Saumon curry et lait de coco riz thaï

Pièces sucrées

Tartelette ganache chocolat, brochette de fruits de saison, verrine de panna cotta yuzu,
Financier citron gingembre

20 PIECES

- 2 Viennois salé froid garni
- 2 pièce lunch salée froide
- 1 verrine salée froide
- 1 mini plat chaud
- 1 pièce salée est chaude
- fromage affiné
- 3 pièces lunch sucré
- fruit de bouche assortiment de pain de tradition

Vous disposez des memes choix que les 18 pièces plus :

Verrines salées froides

- Tartare de lotte à la mangue
- Gaspacho de saison

Les fromages affinés

- Assortiment de pâtes cuites, fermentées & persillées.
- Assortiment de pains spéciaux (traditions / graines)



FINGER FOOD

24 PIECES

2 Viennois salée froide garnie, 2 pièces lunch salées froides, 2 verrines salées froides, 2 pièces salées chaudes, 1 mini plat chaud, fromage affiné, 4 pièces lunch sucrées, fruits de bouche

Les viennois salé froid garni

- Mini viennois façon bretzel saumon fumé avocat et pickles crème d'aneth au citron
- Viennois mozzarella mayo de tomate et roquette
- Viennois façon bagnat d'aiguillettes de poulet marinées



Verrines salées froides

- Tartare de lotte à la mangue
- Gaspacho de saison
- Salade Panasia



Les pièces lunch salées froides

- Pain Bao poulet croustillant sauce aigre-douce
- Pain bao au saumon grillé sauce tonkatsu
- Brochettes l'antipasti



Les minis plats chauds

- Parmentier de canard patate douce crumble de noisette
- Sauté de bœuf à la citronnelle
- Saumon curry et lait de coco riz thaï



Pièces lunch sucrées

- Tartelette ganache chocolat
- Brownies
- Brochette de fruits de saison
- Verrine de panna cotta yuzu
- Financier citron gingembre
- Tartelette framboise et citron
- Fruits de bouche de saison



BARON  **LOUIS**

Petit déjeuner



BARON  **LOUIS**

Plateaux Repas

PLATEAUX REPAS

A l'occasion de vos **dîners professionnels**, vos **comités de direction** ou tout simplement pour un moment d'exception au bureau, **Baron Louis** vous propose sa gamme de **plateaux repas** composé de **repas traditionnels**, **végétariens** et **asiatiques**, livrés au bureau: Gamme **Business** - Gamme **Prestige** Retrouvez dans ces plateaux repas **raffinés** et **élégants** tout le savoir-faire et la créativité **Baron Louis** pour réussir vos événements.



Plateau Business N°1 **L'intrépide**

ENTRÉE

- Guacamole d'avocat, salade mexicaine

PLAT

- Brochette de volaille mariné salsa, salade d'orge et haricots rouges

DESSERT

- Tarte Mojito au citron
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°2 **Le Tendre**

ENTRÉE

- Rémoulade de céleri, granny-smith et canneberge

PLAT

- Pave de lieu noir au paprika fumé, compotée d'épinards au gingembre et aux herbes, patates douces

DESSERT

- Tartelette ganache chocolat noir
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°3 **L'Original**

ENTRÉE

- Trio de tomates, mozzarella di bufala aux pestos

PLAT

- Rôti de veau aux oignons et Cantal, salade de pépinettes aux légumes et artichauts confits

DESSERT

- Brownie
- Fromage affiné AOP et pain



LA CARTE DES BOISSONS

À VOTRE CONVENANCE

VIN BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ

CHAMPAGNE ET VIN PÉTILLANT

EAU PLATE / EAU GAZEUSE, JUS DE FRUITS ET SOFT

VIN ROUGE	Château Roquefort (Bordeaux)	10.50€
Prix en HT à la bouteille	Château Maderot (Bordeaux Graves)	13.50€
	Mouton Cadet Baron de Rothschild	16.50€

VIN BLANC	Bourgogne Aligoté	11.00€
Prix en HT à la bouteille	Petit Chablis	14.50€
	Château Gantonet (Bordeaux)	9.50€

VIN ROSÉ	La terrasse des oliviers (du Luberon)	6.50€
Prix en HT à la bouteille	Coté Presqu'île Minuty (de Provence)	10.50€

CHAMPAGNE	Michel Lenique	24.00€
Prix en HT à la bouteille	Laurent Perrier	38.50€

	Eau plate 50 cl	1.00€
	Eau plate 1.50L PET	2.00€
	Eau pétillante 1L PET	2.40€
	Jus d'orange 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus de pamplemousse 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'ananas 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'abricot 1L (Pampryl)	3.90€
	Coca-cola 1,50L PET	4.50€
	Coca-cola 33 cl	1.50€
	Orangina 33 cl	1.50€

PLATEAUX REPAS

A l'occasion de vos **dîners professionnels**, vos **comités de direction** ou tout simplement pour un moment d'exception au bureau, **Baron Louis** vous propose sa gamme de **plateaux repas** composé de **repas traditionnels**, **végétariens** et **asiatiques**, livrés au bureau: Gamme **Business** - Gamme **Prestige** Retrouvez dans ces plateaux repas **raffinés** et **élégants** tout le savoir-faire et la créativité **Baron Louis** pour réussir vos événements.



Plateau Business N°4 L'Aromatique

ENTRÉE

- Carpaccio de poivrons confits, anchois et ricotta

PLAT

- Filet de poulet au tandoori, riz thaï

DESSERT

- Cœur coulant passion
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°5 Le Goûteux

ENTRÉE

- Œuf mollet, déclinaison de choux fleurs

PLAT

- Chiffonnade de bœuf sauce chimichurri, penne aux deux tomates

DESSERT

- Flan pâtissier
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°6 L'Onctueux

ENTRÉE

- Salade de haddock fumé, pommes de terre à la crème de moutarde savora

PLAT

- Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, jus teriyaki, maki de légumes

DESSERT

- Baba au rhum
- Fromage affiné AOP et pain



LA CARTE DES BOISSONS

À VOTRE CONVENANCE

VIN BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ

CHAMPAGNE ET VIN PÉTILLANT

EAU PLATE / EAU GAZEUSE, JUS DE FRUITS ET SOFT

VIN ROUGE	Château Roquefort (Bordeaux)	10.50€
Prix en HT à la bouteille	Château Maderot (Bordeaux Graves)	13.50€
	Mouton Cadet Baron de Rothschild	16.50€

VIN BLANC	Bourgogne Aligoté	11.00€
Prix en HT à la bouteille	Petit Chablis	14.50€
	Château Gantonet (Bordeaux)	9.50€

VIN ROSÉ	La terrasse des oliviers (du Luberon)	6.50€
Prix en HT à la bouteille	Coté Presqu'île Minuty (de Provence)	10.50€

CHAMPAGNE	Michel Lenique	24.00€
Prix en HT à la bouteille	Laurent Perrier	38.50€

	Eau plate 50 cl	1.00€
	Eau plate 1.50L PET	2.00€
	Eau pétillante 1L PET	2.40€
	Jus d'orange 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus de pamplemousse 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'ananas 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'abricot 1L (Pampryl)	3.90€
	Coca-cola 1,50L PET	4.50€
	Coca-cola 33 cl	1.50€
	Orangina 33 cl	1.50€

SOFT
Prix en HT à la bouteille

PLATEAUX REPAS

A l'occasion de vos **dîners professionnels**, vos **comités de direction** ou tout simplement pour un moment d'exception au bureau, **Baron Louis** vous propose sa gamme de **plateaux repas** composé de **repas traditionnels**, **végétariens** et **asiatiques**, livrés au bureau: Gamme **Business** - Gamme **Prestige** Retrouvez dans ces plateaux repas **raffinés** et **élégants** tout le savoir-faire et la créativité **Baron Louis** pour réussir vos événements.



Plateau Business N°7 **Asiatique: le Pétillant**

AMUSE BOUCHE

- Kimchi (choux pimenté)

ENTRÉE

- Salade de bœuf Thai

PLAT

- Chap Chae au bœuf (vermicelles de patates douces coréennes)

DESSERT

- Salade de fruits frais de saison



Plateau Business N°8 **Végétarien: le Texturé**

ENTRÉE

- Dahl de lentille corail au lait de coco et tofu fumé

PLAT

- Poireaux grillés, duo de betteraves et feta, vinaigrette de noix

DESSERT

- Salade de fruits de saison

- Fromage affiné AOP et pain



LA CARTE DES BOISSONS

À VOTRE CONVENANCE

VIN BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ

CHAMPAGNE ET VIN PÉTILLANT

EAU PLATE / EAU GAZEUSE, JUS DE FRUITS ET SOFT

VIN ROUGE	Château Roquefort (Bordeaux)	10.50€
Prix en HT à la bouteille	Château Maderot (Bordeaux Graves)	13.50€
	Mouton Cadet Baron de Rothschild	16.50€

VIN BLANC	Bourgogne Aligoté	11.00€
Prix en HT à la bouteille	Petit Chablis	14.50€
	Château Gantonnet (Bordeaux)	9.50€

VIN ROSÉ	La terrasse des oliviers (du Luberon)	6.50€
Prix en HT à la bouteille	Coté Presqu'île Minuty (de Provence)	10.50€

CHAMPAGNE	Michel Lenique	24.00€
Prix en HT à la bouteille	Laurent Perrier	38.50€

	Eau plate 50 cl	1.00€
	Eau plate 1.50L PET	2.00€
	Eau pétillante 1L PET	2.40€
	Jus d'orange 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus de pamplemousse 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'ananas 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'abricot 1L (Pampryl)	3.90€
	Coca-cola 1,50L PET	4.50€
	Coca-cola 33 cl	1.50€
	Orangina 33 cl	1.50€

PLATEAUX REPAS

A l'occasion de vos **dîners professionnels**, vos **comités de direction** ou tout simplement pour un moment d'exception au bureau, **Baron Louis** vous propose sa gamme de **plateaux repas** composé de **repas traditionnels**, **végétariens** et **asiatiques**, livrés au bureau: Gamme **Business** - Gamme **Prestige** Retrouvez dans ces plateaux repas **raffinés** et **élégants** tout le savoir-faire et la créativité **Baron Louis** pour réussir vos événements.



Plateau PRESTIGE N°1 **Le Succulent**

ENTRÉE

- Foie gras de canard et pain d'épices, gelée de figues et cannelloni de céleri rave

PLAT

- Magrêt de canard aux cerises griottes, risotto aux cèpes et parmesan

DESSERT

- Dôme aux chocolats
- Fromage affiné AOP et pain céréales



Plateau PRESTIGE N°2 **Le Savoureux**

ENTRÉE

- Saumon gravlax à la betterave, pickles de légumes, crème au raifort

PLAT

- Suprême de poulet jaune, confiture de tomate à la sauge, pomme grenaille rôtie et champignon

DESSERT

- Tartelette ganache monté praline
- Fromage affiné AOP et pain céréales



Plateau PRESTIGE N°3 **L'Affiné**

ENTRÉE

- Filet de bœuf façon tataki, faisselle au citron et wasabi, légumes croquants

PLAT

- Dos de cabillaud à la japonaise, soja et teriyaki, salade de concombre, aubergines confites

DESSERT

- Choux craquelin mangue et passion
- Fromage affiné AOP et pain céréales



LA CARTE DES BOISSONS

À VOTRE CONVENANCE

VIN BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ

CHAMPAGNE ET VIN PÉTILLANT

EAU PLATE / EAU GAZEUSE, JUS DE FRUITS ET SOFT

VIN ROUGE	Château Roquefort (Bordeaux)	10.50€
Prix en HT à la bouteille	Château Maderot (Bordeaux Graves)	13.50€
	Mouton Cadet Baron de Rothschild	16.50€

VIN BLANC	Bourgogne Aligoté	11.00€
Prix en HT à la bouteille	Petit Chablis	14.50€
	Château Gantonet (Bordeaux)	9.50€

VIN ROSÉ	La terrasse des oliviers (du Luberon)	6.50€
Prix en HT à la bouteille	Coté Presqu'île Minuty (de Provence)	10.50€

CHAMPAGNE	Michel Lenique	24.00€
Prix en HT à la bouteille	Laurent Perrier	38.50€

	Eau plate 50 cl	1.00€
	Eau plate 1.50L PET	2.00€
	Eau pétillante 1L PET	2.40€
	Jus d'orange 1L (Pampryl)	3.90€
SOFT	Jus de pamplemousse 1L (Pampryl)	3.90€
Prix en HT à la bouteille	Jus d'ananas 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'abricot 1L (Pampryl)	3.90€
	Coca-cola 1,50L PET	4.50€
	Coca-cola 33 cl	1.50€
	Orangina 33 cl	1.50€

PLATEAUX REPAS

A l'occasion de vos **dîners professionnels**, vos **comités de direction** ou tout simplement pour un moment d'exception au bureau, **Baron Louis** vous propose sa gamme de **plateaux repas** composé de **repas traditionnels**, **végétariens** et **asiatiques**, livrés au bureau: Gamme **Business** - Gamme **Prestige** Retrouvez dans ces plateaux repas **raffinés** et **élégants** tout le savoir-faire et la créativité **Baron Louis** pour réussir vos événements.



Plateau PRESTIGE N°4 **L'Exquis**

ENTRÉE

- Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette d'agrumes et jambon

PLAT

- Porchetta à l'italienne crème de moutarde, légumes antipasti

DESSERT

- Tiramisu

- Fromage affiné AOP et pain céréales



Plateau PRESTIGE N°5 **Asiatique: Le Copieux**

AMUSE BOUCHE

- Salade wakame

ENTRÉE

- California / Sushi au saumon

PLAT

- Soba au saumon tataki

DESSERT

- Macaron aux framboises



Plateau PRESTIGE N°6 **Végétarien: Le Surprenant**

ENTRÉE

- Salade de semoule, carotte, émulsion d'abricot et fromage de brebis au cumin

PLAT

- Salade d'orge perlée et quinoa, radis betterave, falafel et curry de houmos

DESSERT

- Mille-feuille renversé caramel beurre salé

- Fromage affiné AOP et pain céréales



LA CARTE DES BOISSONS

À VOTRE CONVENANCE

VIN BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ

CHAMPAGNE ET VIN PÉTILLANT

EAU PLATE / EAU GAZEUSE, JUS DE FRUITS ET SOFT

VIN ROUGE	Château Roquefort (Bordeaux)	10.50€
Prix en HT à la bouteille	Château Maderot (Bordeaux Graves)	13.50€
	Mouton Cadet Baron de Rothschild	16.50€

VIN BLANC	Bourgogne Aligoté	11.00€
Prix en HT à la bouteille	Petit Chablis	14.50€
	Château Gantonnet (Bordeaux)	9.50€

VIN ROSÉ	La terrasse des oliviers (du Luberon)	6.50€
Prix en HT à la bouteille	Coté Presqu'île Minuty (de Provence)	10.50€

CHAMPAGNE	Michel Lenique	24.00€
Prix en HT à la bouteille	Laurent Perrier	38.50€

	Eau plate 50 cl	1.00€
	Eau plate 1.50L PET	2.00€
	Eau pétillante 1L PET	2.40€
	Jus d'orange 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus de pamplemousse 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'ananas 1L (Pampryl)	3.90€
	Jus d'abricot 1L (Pampryl)	3.90€
	Coca-cola 1,50L PET	4.50€
	Coca-cola 33 cl	1.50€
	Orangina 33 cl	1.50€

BARON LOUIS Traiteur

Organisateur de réceptions



by panasia



contact@baronlouis.com

01.71.85.86.18

www.baronlouis.fr

Paris Nord 2, 50 rue des Chardonnerets 93290 Tremblay en France