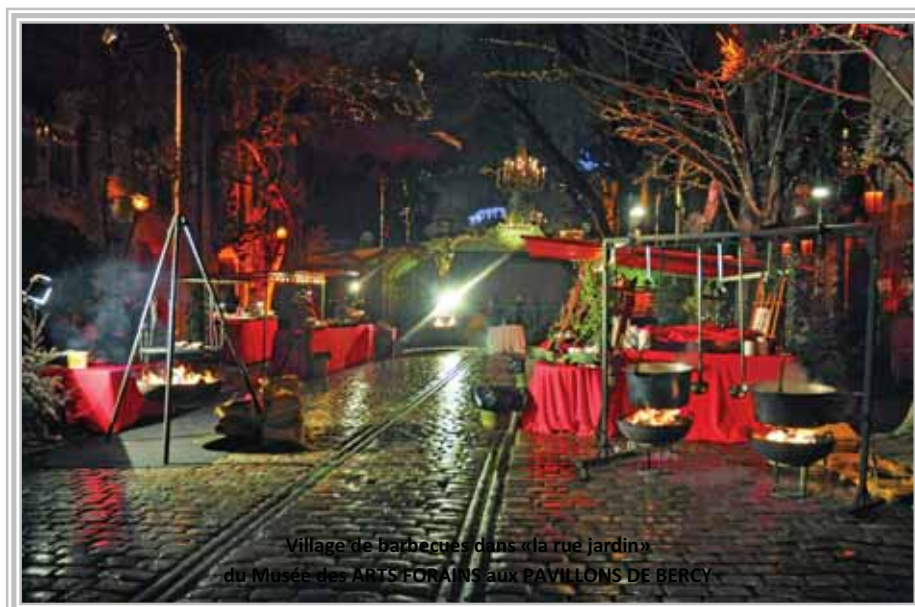


T R A I T E U R

Beltoise  Clamens



*De Père en Fils ..... 1910 / 2014 ..... et de Père en Fille*



**BELTOISE ET CLAMENS S.A.S**

*ORGANISATION de RECEPTIONS*

**Tel : 01 48 92 84 50**

46 rue Charles Nungesser  
94290 VILLENEUVE LE ROI

**[www.beltoise-clamens.com](http://www.beltoise-clamens.com)**

# Les Saveurs d'Autrefois

*Depuis 4 générations nous mettons notre expérience à votre service*

*Une méthode de travail réunissant les ingrédients suivants :*

## L'ÂME

*Une société familiale.... qui repose sur 3 points essentiels :*

- ❖ *La présentation chaleureuse de nos buffets*
- ❖ *La générosité de nos produits*
- ❖ *La bonne humeur de notre personnel*

*Nous attachons en effet la plus grande importance à la sélection de nos maîtres d'hôtel, nous formons ensemble une équipe motivée ayant pour principal objectif :*

*« Respect et satisfaction du client ».*

*Disponibilité et gentillesse... sont nos maîtres mots.*

## LA RIGUEUR

*Une recherche permanente de perfection sur la ponctualité de nos prestations ainsi que sur la sélection des produits.*

*Etant tous les jours sur le marché de Rungis, notre principale exigence est la qualité et la fraîcheur.*

## LES QUANTITES

*Une méthode unique de sécurité sur les quantités.*

*Nous disposons systématiquement de "réserve" afin d'éviter tout risque de rupture.*

## L'ORIGINALITE

*Comme au bon vieux temps.... La gourmandise à l'état brut !*

*Nous avons rayé de notre carte les "petits canapés cocktails" au profit de pièces gourmandes de belles tailles servies généreusement par nos maîtres d'hôtels.*

*De plus, nos buffets sont animés par des cuisiniers qui élaborent sous les yeux de vos invités des mets aux multiples saveurs.*

*Artistes traiteurs, nous nous efforçons de mettre en scène chacun de nos buffets.*

*Nous sommes en recherche permanente d'originalité, d'authenticité et de convivialité !*

## PARLONS DES VINS....

*Une réception organisée sous forme de buffets regroupe un vaste éventail culinaire.*

*Diversité dans les mets... et pourquoi pas dans les vins !*

*Vous appréciez particulièrement les vins de Bourgogne, certains préfèrent les vins de Bordeaux, d'autres les Beaujolais, les Vins de Loire ou du Languedoc.*

*Nous vous proposons sans supplément budgétaire d'organiser sur votre prochain événement un "Buffet de Vins" réunissant divers appellations sélectionnées parmi les meilleures régions de France.*

*Ce dernier comblera tous les goûts et offrira l'opportunité de découvrir de nouveaux crus.*

# La Cuisine au Feu de Bois



## LA QUALITE DE CUISSON

*La cuisson de nos pièces de viandes est réalisée au feu de bois, ce qui permet une qualité parfaitement régulière du début à la fin de votre réception.*

*Nos barbecues sont originaux, élégants et d'une grande efficacité. Certains de nos cuisiniers ont vingt années d'expérience dans la cuisine au feu de bois.... Ils travaillent avec amour et rigueur. Leur plus grande récompense est votre entière satisfaction.*

## Notre signature ..... la Côte de Bœuf

### LA QUALITE DES PRODUITS

*Professionnels de la viande, nous mettons nos compétences à votre disposition. Chaque pièce de bœuf est minutieusement sélectionnée par nos soins, ne laissant pas la moindre place à l'imperfection.*



### Le Village de Barbecue...

*Côtes de Bœuf  
Gigot d'Agneau  
Magret de Canard  
Brochettes de Volailles  
Poissons du Marché  
Pommes de Terre sous la cendre*

### ...Et si vous le souhaitez

*Andouillettes, Chipolatas, Merguez  
(Cela peut paraître ordinaire...  
mais c'est tellement bon !)*

### Les Soupes au Feu de Bois

*Cuisinées en Chaudrons Géants  
Soupe à l'Oignon, Soupe de Poissons,  
etc...*



### Le Vin Chaud au feu de bois

*(Ainsi que toutes autres recettes médiévales)*

*" La France "*

**CAPITALE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE ....  
ALORS, PROFITONS-EN !**

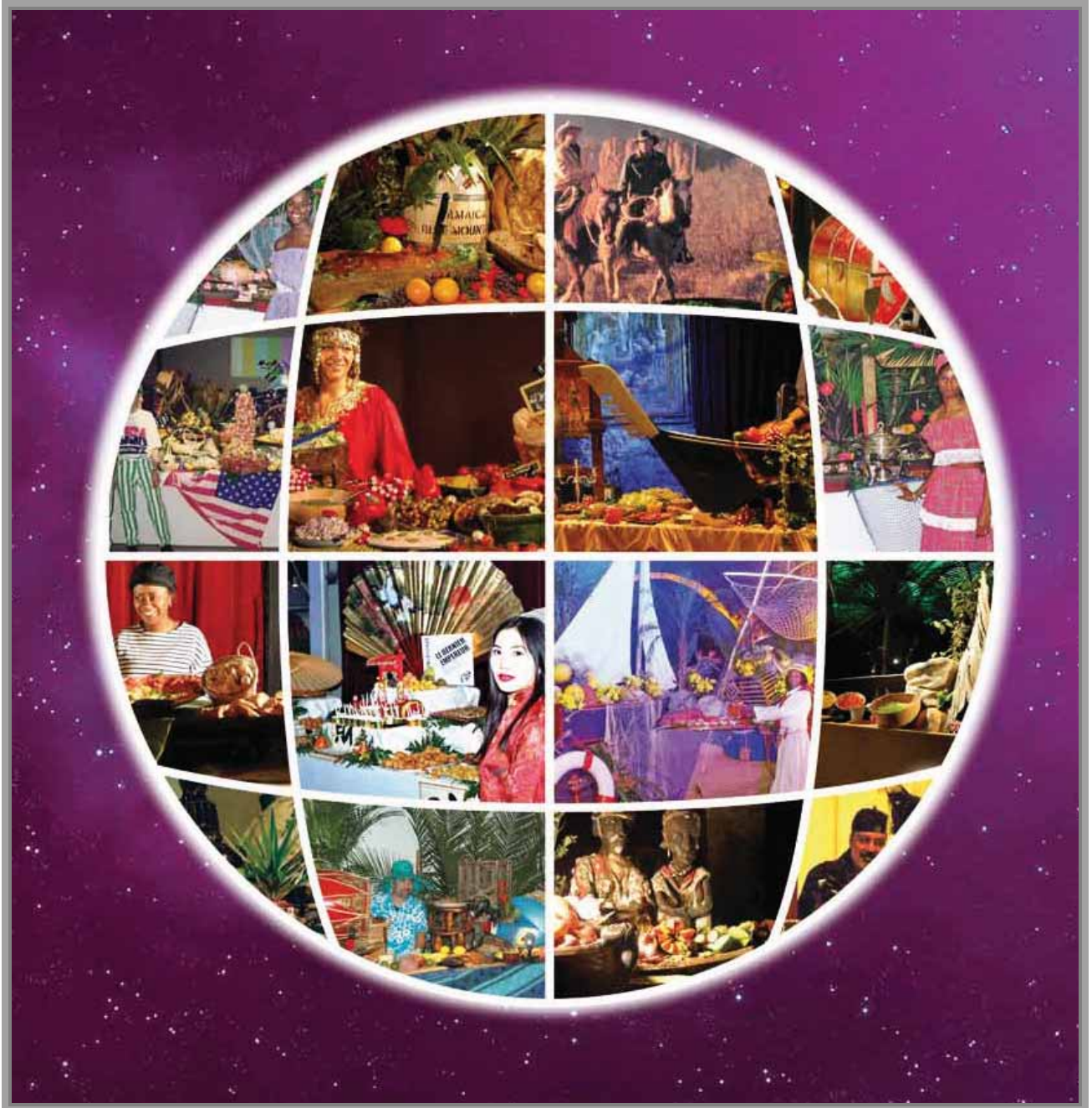


**LES MEILLEURS TERROIRS DE FRANCE .....**

- Charcuteries** : La symphonie périgourdine \* Le charcutier sarladais \* Les saucissons de Provence et d'ailleurs \* Une partie de chasse \*
- Poissons** : La criée du Croisic \* Poissonnier du vieux Pornichet \* La pêche des Saintes-Maries \* Le poissonnier d'eau douce \*
- Salades** : La marchande des 4 saisons \* La foire aux salades \* La route des melons \* Le jardinier de la ferme charentaise \*
- Plats chauds** : Le buffet de la mère poule \* Les patates de l'oncle Jacques \* Les chaudrons d'Antan \* Les persillades champêtres \*
- Fromages** : Le fromager de la rue Mouffetard \* La crèmerie des Halles \* L'atelier du berger \* La bergerie Cévenole \*
- Desserts** : Les desserts de Marie \* Les fruits de la vallée du Rhône \* Le pain perdu de grand-mamie \* Les délices de Charlotte \*  
La crêperie du vieux port \* Les brioches de tante Julie \* Les vergers de Provence \* La pâtisserie des Champs Elysées \*

*« J'en passe ..... et des meilleurs »*

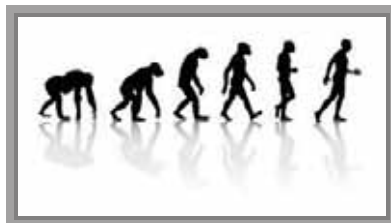
# *Voyage culinaire à travers le Monde*



- \* Le marché de Séville \* Les jardins de l'Olympe \* La pêche du Grand Nord \* Le port d'Amsterdam \* La table de Varsovie \*
- \* Les délices des mille et une nuit \* Ali Baba et les 40 douceurs \* La gargotte de Tombouctou \* La pêche des Marquises \*
- \* Escale à Bora Bora \* Le potager de Santa Maria \* Aux portes des Antilles \*

*..... Et bien d'autres*

# La Cuisine à travers les *Âges*



*Voyage culinaire dans le Futur*



*Les Années « Fast Food »*



*La guinguette des bords de Marne*



*Le fromager de la Bastille*



*Les fines recettes de Madame de Cro-Magnon*



*Les gourmandises de la reine Catherine*



*La taverne gauloise*



*Le Banquet de César*



*Les ripailles de la Cour des Miracles*



*La table des Chevaliers*

# *Vos Interlocuteurs*

**Michel Beltoise**

Directeur associé  
michel@beltoise-clamens.com

**Sandrine Beltoise**

Directrice adjointe  
sandrine@beltoise-clamens.com

**Camelia Cherif**

Chef de projet  
camelia@beltoise-clamens.com

**Marine Vogel**

Commerciale  
marine@beltoise-clamens.com

**01 48 92 84 50**

**46 rue Charles Nungesser - 94290 Villeneuve-Le-Roi**

**Fax : 01 48 92 79 56**

**[www.beltoise-clamens.com](http://www.beltoise-clamens.com)**