

# Plateaux repas

AUTOMNE / HIVER 2018-2019



# Avant Propos



## Notre engagement qualité

La plupart des produits que nous vous proposons sont préparés et assemblés dans nos ateliers sous température contrôlée.

Notre chef, Hervé Hochart, est le garant de notre savoir faire culinaire qui conjugue esthétique, équilibre et qualité pour chacune de nos réalisations.



## Livraison gratuite

sur la métropole lilloise dès 50€ d'achats



## Livrable le jour même

pour toute commande avant 10 heures



## Important

- Le jour de la livraison, nous acceptons les commandes et les modifications jusque 10 h. Celles-ci doivent être faites par mail et confirmées par téléphone.
- Dans ce cas, nous ne pouvons vous garantir le respect intégral de la composition des plateaux, ainsi que l'heure de livraison souhaitée.
- En cas de commande à la carte, veuillez limiter l'éventail de votre sélection entre 3 plateaux



## Plus respectueux de l'environnement

Chez Fast'Hoch, nous sommes sensibles à la protection de l'environnement.

Nos plateaux repas sont proposés sous coffret carton individuel et assiettes bois ou pulpe végétale avec couverts compostables. Le tout représentant un ensemble entièrement biodégradable ou recyclable.



*Plateaux*  
**Repas**

"Chez Fast'Hoch, nous cuisinons  
chaque jour pour votre plaisir"



# Le Musigny

16,50 € HT

18,15 € TTC

**Entrée :** Canapés de thon à la rouille sétoise

**Plat :** Salade Caesar aux aiguillettes de poulet, parmesan et croûtons

Fromage et salade d'endive aux noix

Dessert du pâtissier

# Le Santenay

16,50 € HT

18,15 € TTC

**Entrée :** Salade Ch'ti, mimolette, betterave rouge et pomme

**Plat :** Assiette cocktail (riz Valencia aux crevettes, calamars et saumon fumé)

Fromage, salade d'endive aux noix

Dessert du pâtissier

# Le Richebourg

17,40 € HT

19,14 € TTC

**Entrée :** Effeillé d'endive, œuf poché et lardons

**Plat :** Filet de poulet, sauce forestière,  
pâtes aux petits Paris et ciboulette

Fromage, salade aux fruits secs et noix

Dessert du pâtissier

# Le Volnay

17,40 € HT

19,14 € TTC

**Entrée :** Salade de lentilles au haddock fumé

**Plat :** Carré de porc, pommes de terre aux noix et Comté

Fromage, salade d'endive aux fruits secs

Dessert du pâtissier



COFFRET KRAFT, PLATEAU ET ASSIETTES EN PULPE, COUVERTS BIODÉGRADABLES  
suggestion de présentation - photo non contractuelle



COFFRET KRAFT, PLATEAU ET ASSIETTES EN PULPE, COUVERTS BIODÉGRADABLES  
suggestion de présentation - photo non contractuelle

## Le Pommard

18,90 € HT / 20,79 € TTC

**Entrée:** Céleri rémoulade à l'huile de truffe,  
chiffonnade de jambon cru

**Plat:** Suprême de poulet, sauce curry,  
salade de blé aux herbes et flan de potiron

Fromage, salade d'endive aux noix

Dessert du pâtissier

## Le Mercurey

18,90 € HT / 20,79 € TTC

**Entrée:** Wrap de fromage frais à la cacahuète

**Plat:** Tombée de légumes de saison,  
champignons farcis de risotto

Fromage, salade d'endive aux noix

Dessert du pâtissier



## Le Chablis

20,40 € HT / 22,44 € TTC

**Entrée:** Quiche au poireau et chèvre rôti

**Plat:** Millefeuille de raie aux câpres et radis sur lit  
de perles marines

Fromage, salade d'endive aux noix

Dessert du pâtissier

# Le Chambertin

20,40 € HT  
22,44 € TTC

**Entrée :** Saumon gravlax du chef,  
sauce aigrette et baies roses

**Plat :** Mignon de porc aux carottes et navets glacés

Fromage, salade d'endive aux fruits secs

Dessert du pâtissier

# Le Montrachet

22,20 € HT  
24,42 € TTC

**Entrée :** Avocat au crabe et pamplemousse

**Plat :** Rôti de bœuf, sauce béarnaise,  
pommes de terre grenaille aux herbes

Fromage, salade d'endive aux fruits secs

Dessert du pâtissier

# Le Meursault

22,20 € HT  
24,42 € TTC

**Entrée :** Salade landaise de magret fumé,  
foie gras bloc et gésiers

**Plat :** Pavé de saumon sur fondue d'endive,  
risotto aux épinards

Fromage, salade d'endive aux fruits secs

Dessert du pâtissier

# Le Romanée

25,80 € HT  
28,38 € TTC

**Entrée :** Carpaccio de St-Jacques marinées à la mangue

**Plat :** Suprême de pintade sur chutney de pomme granny,  
semoule ,moelleuse aux raisins

Duo de fromages, salade d'endive aux fruits secs

Dessert du pâtissier



COFFRET KRAFT, PLATEAU ET ASSIETTES EN BOIS, COUVERTS BIODÉGRADABLES  
suggestion de présentation – photo non contractuelle

*Nouveau :*  
*livraison de formules*  
*"dejeuner" comprenant*  
*un plat chaud*



Pour plus d'informations  
[contact@fasthoch.fr](mailto:contact@fasthoch.fr) / T. 03 20 52 74 64





# Les Boissons

## Les Eaux

Evian 50cl	1,73 € HT / 1,90 € TTC
Evian 1L	2,73 € HT / 3,00 € TTC
Badoit 50cl	2,00 € HT / 2,20 € TTC
Badoit 1L	3,18 € HT / 3,50 € TTC

## Les Boissons chaudes

Café 10 tasses 10cl (thermo 1L)	10,00 € HT / 11,00 € TTC
Thé 5 tasses 20cl (thermo 1L)	7,50 € HT / 8,25 € TTC
Dosettes de lait	0,18 € HT / 0,20 € TTC
Soupe 5 bols 20cl	10,00 € HT / 11,00 € TTC

## Les Sodas et Jus de fruits

Soda 33cl	1,82 € HT / 2,00 € TTC
Soda 150cl	4,09 € HT / 4,50 € TTC
Jus de fruit 1L	3,64 € HT / 4,00 € TTC

## Les Vins et Bières 75 cl

Chinon rouge Couly Dutheil	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Côtes du Rhône rouge Chapoutier	11,00 € HT / 13,20 € TTC
Médoc Ch. Lacombe Noillac	14,00 € HT / 16,80 € TTC
Vin de Pays d'Oc rouge	8,00 € HT / 9,60 € TTC
Tourmaine Sauvignon blanc	8,00 € HT / 9,60 € TTC
Vin de Pays d'Oc rosé	10,00 € HT / 12,00 € TTC
Goudale	4,50 € HT / 5,40 € TTC

## Le Premium

8,18 € HT / 9,00 € TTC

1 Sandwich cuisiné ou 1 Salade

+ 1 Dessert gourmand maison

+ 1 Boisson au choix (eau 50cL ou soda 33cL)

## Le Summum

10,00 € HT / 11,00 € TTC

1 Petite salade ou 1 Crudité

+ 1 Sandwich cuisiné

+ 1 Dessert gourmand maison

+ 1 Boisson au choix (eau 50cL ou soda 33cL)



*Coffret  
Sandwich*



*Service  
Traiteur*

## Cocktail apéritif

---

à partir de 5,00 € HT - 6 pièces par convive

## Cocktail dînatoire

---

à partir de 12,50 € HT - 14 pièces par convive

## Buffet froid / Buffet chaud

---

## Animation culinaire

---

## Le Buffet Snacking

---

4 mini sandwiches consistants

2 saladettes

1 dessert

---

Coût / convive 13,00 € HT /14,30 € TTC

## Le Buffet "14 pièces"

---

6 mises en bouche

3 pains navette

2 verrines

3 pièces sucrées

---

Coût / convive 12,50€ HT /13,75€ TTC

## Le Buffet plat chaud "20 pièces"

---

7 mises en bouche

3 pains navette

2 mini plats chauds au choix

4 pièces sucrées

---

Coût / convive 20,60€ HT /22,66€ TTC

## Proposition personnalisée

---

Sur demande via [contact@fasthoch.fr](mailto:contact@fasthoch.fr)



*Service  
Traiteur*



# Petit Dejeuner

## Le Chic

5,00 € HT / 5,50 € TTC

Café, Thé  
Jus d'orange  
2 mini viennoiseries

## Le Class'

7,00 € HT / 7,70 € TTC

Café, Thé  
Pur jus d'orange  
Salade de fruits frais  
3 mini viennoiseries



Pour les deux formules (Chic et Class')  
la commande minimum est de 8 personnes

# PLUS DE 25 ANS D'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES ENTREPRISES

## NOS COMPÉTENCES

PLATEAU REPAS  
PETIT DÉJEUNER  
COFFRET SANDWICH  
TRAITEUR SUR MESURE



**COMMANDER, C'EST FACILE**

[contact@fasthoch.fr](mailto:contact@fasthoch.fr)

03 20 52 74 64

[www.fasthoch.fr](http://www.fasthoch.fr)

SARL HOCHART FRÈRES 61, BOULEVARD LOUIS XIV, 59000 LILLE  
RCS 473 502 102 LILLE