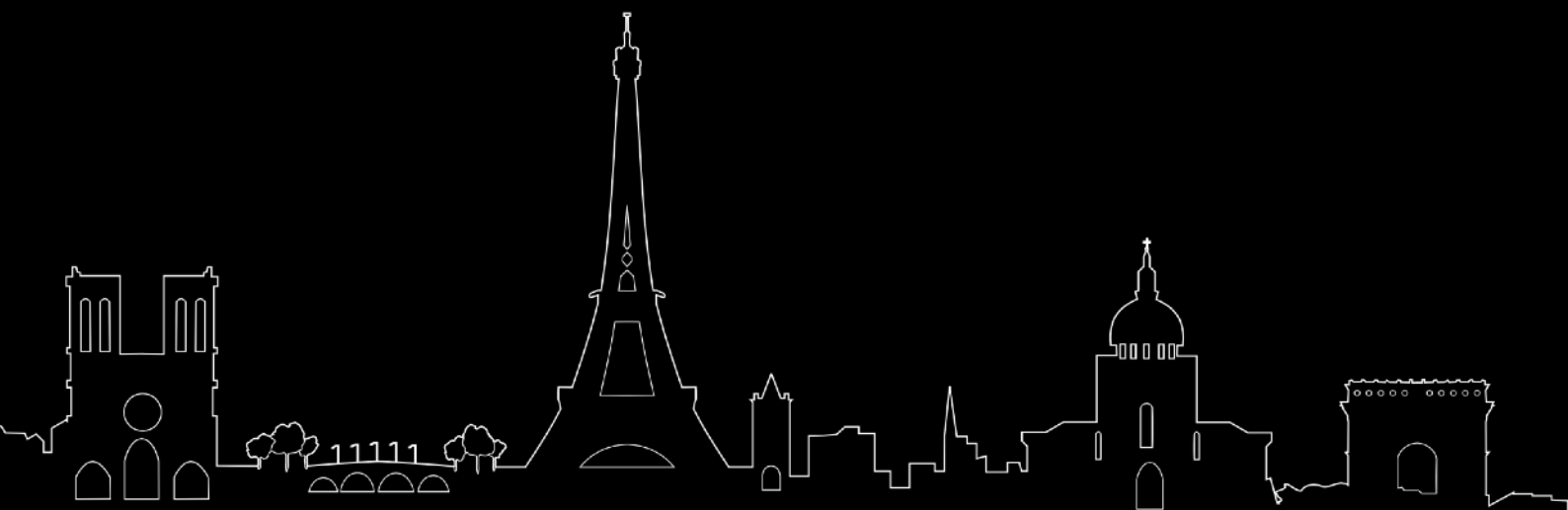


Le Menu

HARRY
TRAITEUR
PARIS



PARIS - NICE



Harry Traiteur Paris Catering propose une sélection raffinée de mets gastronomiques et de services haut de gamme, conçue pour accompagner les hôtes et stewards soucieux d'offrir à leurs passagers une expérience à bord aussi exclusive qu'irréprochable.

Notre équipe, issue du monde de la haute restauration, maîtrise parfaitement les exigences uniques de l'aviation d'affaires. À nos côtés, un chef et une brigade d'exception, ayant exercé dans les plus grandes tables étoilées à travers le monde, mettent leur talent au service de chaque vol.

Harry Traiteur est né de l'ambition de réunir ces savoir-faire pour offrir une prestation d'exception aux passagers voyageant en jet privé.

Parmi nos services sur mesure : compositions florales fraîches en provenance directe des marchés de Rungis et de Nice, presse internationale imprimée en couleur chaque jour, sélection de vins millésimés, ainsi qu'un choix rigoureux de produits caucasiens, casher et halal, issus des meilleurs fournisseurs français.

Fort de notre succès dans l'événementiel depuis 2004 et porté par une demande croissante de nos clients les plus exigeants, Harry Traiteur met aujourd'hui son expertise au service de l'aviation privée, pour transformer chaque vol en une expérience inoubliable.

SERVICE EXCLUSIF

Nos installations sont idéalement situées à seulement **6 minutes de l'aéroport de Paris-Le Bourget et 10 minutes de l'aéroport Nice Côte d'Azur, pour une réactivité immédiate à toutes vos demandes urgentes et un accompagnement professionnel, rapide et efficace à chaque étape.

La sécurité alimentaire est garantie par un système HACCP complet et documenté, conforme à la législation européenne. Les températures sont contrôlées en continu à l'aide de thermomètres infrarouges, tandis que notre laboratoire de microbiologie interne réalise des analyses régulières sur les matières premières, les produits finis, l'eau, la glace, le matériel, ainsi que sur les surfaces et les mains du personnel.

Un module personnalisé de gestion des opérations de catering aérien (Flight Catering Solution) a été spécialement développé pour Harry Traiteur Paris. Il intègre de manière fluide des fonctions avancées de gestion des stocks, de traitement des commandes et de facturation, pour un service toujours optimisé.





HARRY
TRAITEUR
PARIS

CONTACT

+33 (0)1 80 92 90 10

PARIS: order@harrytraiteur.fr

NICE: order.nice@harrytraiteur.fr

06:00 AM - 11:00 PM

www.harrytraiteur.fr

MEDIA



MENU



OTHERS

LFPT Cergy - Pontoise
LFRK Caen - Carpiquet
LFOK Châlons Vatry
LFLX Châteauroux - Centre
LFRG Deauville - Normandie
LFRM Le Mans Arnage
LFQQ Lille Lesquin
LFPM Melun Villaroche
LFOZ Orléans Loire Valley
LFBI Poitiers-Biard
LFPV Vélizy - Villacoublay

LFTH Toulon - Hyères
LFML Marseille - Provence
LFMV Avignon - Provence
LFMQ Le Castellet

BASED

LFPB PARIS Le Bourget
LFPO PARIS Orly
LFPG PARIS Charles de Gaulle

LFMN Nice Côte d'Azur
LFMD Cannes - Mandelieu

Livraison par van & high-loader
24/7/365

BON À SAVOIR

A SAVOIR

TOUS FORMATS DISPONIBLES

RECETTES SUR MESURES

MENU HALAL

SPÉCIALITÉS SANS GLUTEN

TOUS TYPES D'EMBALLAGES

TRAY SIZE

GRAND ATLAS

Atlas 1/1 pour 5/6 pax

MEDIUM ATLAS

Atlas 2/3 pour 4/5 pax

PETIT ATLAS

Atlas 1/2 pour 2/3 pax

ASSIETTE INDIVIDUEL

Atlas 1/4 pour 1/2 pax

ASSIETTE SNACK

Atlas 1/6 pour 1 pax

REGLETTE

Atlas 1/12 pour 1 pax

CASSEROLES

GRANDE CASSEROLE

For 4 pax

MOYENNE CASSEROLE

For 2 pax

PETITE CASSEROLE

For 1 pax

PRÊT À DRESSER

Sublimez vos présentations en

toute simplicité

grâce à notre

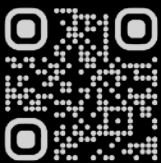
packaging RTP

(Ready To Plate)

une solution

élégante et redoutablement

efficace.





PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82





2

PETIT DEJEUNER

Plateaux petits déjeuners

Froid

Chaud

Boissons

Plats Signature

PETIT DÉJEUNER

PLATEAUX

3

PLATEAUX PETITS DÉJEUNERS

Continental français

2 petits pains, 3 mini-viennoiseries, confiture, miel & beurre artisanal, jus d'orange pressé 25cl, yaourt aux fruits ou nature, fruits frais tranchés

Américain

2 petits pains, confiture, miel, sirop d'érable & beurre artisanal, jus d'orange pressé 25cl, yaourt aux fruits ou nature au granola, 2 pancakes, œufs brouillés ou omelette, bacon de dinde grillé, légumes grillés, fromage, fruits frais tranchés

Continental express (plateau Atlas 1/2)

2 mini-viennoiseries, 1 petit pain, fruits frais tranchés, confiture & beurre, jus d'orange pressé 25cl, yaourt aux fruits ou nature

Petit Déjeuner sans gluten

1 petit pain sans gluten, 1 viennoiserie sans gluten, 1 cake sans gluten, confiture, miel, jus frais pressé 25cl, muesli à la noix de coco, compote de fruits

Option chaude : tofu brouillé

Business box

1 petit pain, 1 viennoiserie, 1 cake, confiture, beurre artisanal, jus Alain Milliat 20cL, yaourt et céréales, compote de fruits

PETIT DÉJEUNER

FROID

4

PAIN

Baguette tradition
Mini baguettine
Petit pain artisanal
Petit pain sans-gluten
Pain bagel
Toast grillé
Miche de pain

FRUITS

Fruits tranchés de saison
Assortiment de fruits rouges
Salade de fruits et/ou baies
Brochettes de fruits
(Petite ou grande)

VIENNOISERIE

Viennoiseries
Viennoiseries sans-gluten
Pancakes
Muffin
Muffin anglais
Brioche parisienne
Pain perdu traditionnel
Carrot cake
Cookie
Chouquettes du président x5
Mini crêpes x3
Crêpe Normande
Mini donut's
Gaufre avec nappage
Cake au citron sans-gluten
Roulée à la cannelle

INDISPENSABLES

Yaourt artisanal nature ou fruits
Yaourt grec artisanal
Yaourt artisanal de brebis
Beurre artisanal nature ou demi-sel
Cottage cheese

Confiture, miel
Sirop d'érable
Pâte à tartiner

Bircher muesli
Porridge traditionnel
Pudding de chia à la banane
Assortiment de fruits secs et fruits
à coque

Fromage affiné
Viande froide
Charcuterie italienne et espagnole
Charcuterie halal
Poisson fumé
Saumon Fumé

PETIT DÉJEUNER

CHAUD

5

ESSENTIELS

Omelette nature
Omelette garnie
Omelette blanche
Oeufs brouillés
Oeufs brouillés garnis`
Oeuf dur, au plat, poché
Tomate grillée
Champignon grillé
Galette de pomme de terre x2
Baked beans Heinz
Saucisse anglaise de volaille x4
Bacon de porc, ou dinde



PETIT DÉJEUNER

BOISSONS

6

BOISSONS CHAUDES

Café Américain

Eau chaude, lait chaud

Chocolat chaud traditionnel
Angelina

Thé, tisanes Dammann Frères
(*darjeeling, earl grey, jasmin, decaféiné, camomille, verveine*)

Capsule Nespresso Original
Nespresso Vertuo Professionnel
Starbucks capsules

BOISSONS

Jus Alain Milliat 20cl
(*orange, pamplemousse, abricot, pomme, fraise, pêche, mangue, tomate*)

Boissons végétales
soja, amande, riz, noix de coco

Lait frais & longue conservation

Nuage de lait
Half & Half

JUS U-FRAIS

Orange
Pamplemousse
Pomme
Ananas
Carottes
Grenade
Gingembre
Raisin
Pastèque

NECTARS

Fruits rouges
Kiwi
Fraises
Mangue
Cocktail
Cerise

SMOOTHIES

Special good vibes
Pomme, myrtille, citron vert

Special power
Ananas, avocat, citron vert

Special morning
Kiwi, banane, orange

Tous les smoothie sont faits à
base de yaourt grec
artisanal

PETIT DEJEUNER

SIGNATURE

7



PETIT DEJEUNER

SIGNATURE

8

F R O I D

French Jésuite

Triangle à la frangipane glacé au sucre

Gaufres de Liege

Une création légendaire des chefs du 18ème siècle du Prince Bishop

Cake à la banane

Servie avec toffee

Seasonal fruits parfait

Yoghurt, granola sans gluten, fruits de saison, coulis de fruit

Porridge à la citrouille d'Harry

Avec citrouille, lait d'amande et sirop d'érable

Compote en or

Compote de pommes à la cannelle et anis

PETIT DEJEUNER

SIGNATURE

9

CHAU

Omelette végétarienne Evasion

Omelette blanche aux épinards, champignons sautés, coriandre et gingembre

Omelette Catalane

À la tomate, oignons, coeurs d'artichauts, asperges, persil et huile d'olive

Poêlée de patates douces

Patates douches, tomates, oignons nouveaux, viande hachée oeufs

Oeufs à la royale

Une recette anglaise traditionnelle composée d'un muffin, d'un oeuf poché, de saumon fumé, épinards, le tout nappés de sauce hollandaise

PETIT DEJEUNER

SIGNATURE

10



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82





12

SNACKING

Canapés

Verrines

Sandwiches

Hot snacking

Sweets

SNACKING

CANAPÉS

13

FROID

Truffe d'été
Bille mozzarella & courgette
Biscuit pain d'épice, dôme de foie
fruité
Coeur de saumon, crème citron,
graine
Crevette au curry
Découverte végétarienne au pois
chiche
Brochette de comté affiné et fruits
secs
Saumon fumé sur blinis
Poulet teriyaki, cacahuètes grillées
Canapé caviar par 6 pieces

CHAUD

Arranchini cacio e pepé, truffes
Crevette tempura
Croquetas de scamorza
Mini pizza italienne à la
mozzarella
Mini croque
Mini hamburger du chef
Mini quiche Lorraine
Mini quiche aux fruits de mer
Mini quiche with vegetables



SELECTION

Façon libanaise avec tomate séchée
Salade de lentille et canard fumé
Caprese revisitée au pesto italien
Thon Teriyaki, huile de sésame grillée
Ceviche de dorade avec mangue et
citron vert

CLASSIQUE

Tartare de saumon et avocat
Trilogie de betterave
Crumble de foie gras de canard
Tzatziki frais au concombre et
menthe
Poivron piquillo à la crème de feta

MINI

par 3



GOURMET

par 3



BODEGA

À la pièce



SNACKING

SANDWICHES

15

SANDWICHES

Finger

Coupé en rectangle, vendu par 3 pièces

Pain blanc ou brun

Triangle

Vendu par 2 pièces ou 4 pièces

Pain blanc ou brun

Open navette

Sandwich ouvert sur pain viennois

Gourmet

Sandwich ouvert sur petit pain artisanal

SANDWICHES

Club

Toasté, vendu par 2 pièces or 4 pièces

White or brown bread

Wrap

Taille canapé par 10 pieces,

Taille lunch par 5 pieces,

Taille sandwich par 2 pieces

Bagel

Nature ou au graine

Baguette 1/3

Sandwich traditionnel avec baguette française



Selection

Morceaux d'avocat, chorizo piquant, feta
 Fromage de chèvre Saint Maure, magret de canard fumé, noix, kaki
 Artichauts marinés, courgette grillée, poivron grillé
 Le tartare végétarien libanais avec citron et crème de pois chiche
 Saumon, pousse d'épinard & agrumes

Végétarien

Caprese : tomate, mozzarella, roquette, pesto
 Houmous, légumes grillés
 Cheddar, Branston pickles
 Avocat, cream cheese, tomate, radis
 Tapenade, tomates & fromage de chèvre

Regular

Poulet coronation
 Boeuf, moutarde, tomate, salade
 Poulet, cheddar, oignon frit
 Saumon, concombre, cream cheese
 Foie gras, chutney, noix
 Crevette, crème de curry
 Bresola, raifort
 Salade de thon niçois
 Oeufs, mayonnaise, salade



SNACKING

SNACK CHAUD

17

TRADITIONNEL

Pizza

Toutes tailles. Toutes recettes

Mini, moyenne, grande

Quiche

Lorraine, saumon, légumes, 3
fromage

Mini, individuel

Croissant parisien fourré

Avec jambon de dinde et
fromage rapé

Croque Monsieur

Croque Monsieur

Croque Madame

Hamburger

Hamburger, cheeseburger

Mini ou standart

Tempura crevette

Servi avec sauce aigre douce

Guédille au homard

Generousement garni de
homard et légumes

SIGNATURE

Bruschetta au fromage de chèvre et miel artisanal

Pain de campagne toasté au
miel, tomate séchée & tomate
fraiche mincée, fromage de
chèvre, roquette

Pissaladière

Une tarte aux oignons et aux
anchois. Une spécialité Niçoise,
du Sud de la France

The bocadillo

Sandwich avec omelette,
tomates, jambon Pata Negra et
huile d'olive

Petits fours VIP frais

Selection du jour : perle au chocolat, tartelette tutti frutti, tartelette citron, choux praliné

Petits fours moelleux

Selection du jour : financier, cannelé de Bordeaux, rocher coco, madeleine

Macarons de notre Chef patissier

Selection : chocolat, pistache, café, framboise, agrume

Fraise trempée au chocolat

Fraises mûres trempées dans une couche généreuse de chocolat au lait ou chocolat noir

Brochette de fruits frais de saison

Mini ou grande

Verrine sucrée gourmet

Vendu par 3 pièces

Panna cotta à la fraise senga sengana

Mousse au chocolat grand cru

Crumble de speculoos, et pomme caramélisées

Crème au citron

Tiramisu à la pistache



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82



20

À PARTAGER



À PARTAGER

21

PLATEAUX

Plateau de fruits

La meilleure sélection de fruits rouges et de fruits frais tranchés

Plateau de crudités

Sélection comme carotte, celeri, poivron, tomate cerise, radis accompagnée d'un assortiment de 3 sauces faite maison

Plateau oriental

Avec houmous, crudités, taboulet libanais, baba ganoush, feuille de vigne, olive, grenade, pain pita



Plateau de charcuterie et fromage

Sélection internationale de charcuterie et de fromage,
servi avec fruits secs et fruits à coque

Plateau de charcuterie

Sélection de charcuterie italienne, espagnole et française,
Servi avec câpres et cornichon

Plateau de fromage

La meilleure sélection de fromages suisses, bleu, fromage de chèvre, fromage à
pâte molle,
Servi avec raisins frais, fruits secs et fruits à coque

Plateau de viande froide

Roti de boeuf, poulet grillé, agneau, magret de canard grillé, mayonnaise et
moutarde



À PARTAGER

23

PLATEAUX

Plateau de sushi japonais

Sélection de sushis, makis, California, sashimis
servi avec sauce soja, wasabi et gingembre

Plateau de saumon fumé

La meilleure sélection de saumon fumé norvégien ou écossais
servi avec crème fraîche, blinis, citron et beurre à l'ail

Plateau de poisson fumé

Sélection de poissons fumés tels que le saumon, le thon, le flétan, la truite
servi avec crème fraîche, blinis et citron



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82



26

À LA CARTE

Starters

Salads

Poke bowls

Soups

Main dishes

Sides

Garnishes & sauces

Veggie & vegan

French bistrot

Desserts

Fruits



À LA CARTE

STARTERS

27

ENTRÉES

Traditionnel

Foie gras de canard sur son pain d'épice artisanal & chutney mangue-passion

Cocktail de gambas & avocat à la sauce marie Rose

Vitello Tonnato revisité

Bille de melon & prosciutto

Carpaccio

Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette au citron

Carpaccio de saumon, émulsion d'agrumes, verveine et gingembre

Carpaccio de tomate à l'ancienne à l'huile d'olive et citron

Carpaccio de Saint-Jacques, mâche, oeufs de saumon & poivre au piment d'Espelette

Carpaccio de poulpe au cébette et persil



Traditionnel

Tartare d'avocat (crevettes, gambas, chair de crabe, thon, mangue ou saumon)

Tartare de saumon avec avocat et mangue

Tartare de boeuf français « façon brasserie parisienne »

Signature

Tartare de saumon, mangue et tomate bliss

Tartare avocat avec tomates anciennes et vinaigrette à la mangue

Tartare de Saint-Jacques à la truffe

Tartare de thon selon Kev



À LA CARTE

SALADES

29

CÉSAR

Poulet
Saumon
Gambas
Crevettes

COBB

Poulet
Saumon
Boeuf
Crevettes

QUINOA

Légumes
Poulet
Saumon

SALADES

Salade Égéenne

Courgette grillée, feta, olives vertes grillées & pignons de pin, assaisonnés au sumac

Niçoise

Coeur de laitue, tomate, oignon, olives, poivrons verts, thon émietté, céleri, pommes de terre, anchois

Potager

Salade verte, légumes du potager

Poulpes et pommes de terre

Poulpe, pommes grenailles, persil, oignon, tomate, ail, vinaigrette à l'huile d'olive

Quinoa Baja Californie

Quinoa rouge, avocat, maïs doux, haricots rouges, persil, oignons, huile d'olive et citron

SAUCES

Française
Italienne
Marie Rose
Cesar
Citron ou Mandarine
Soja
Raita
Moutarde douce
Ranch

À LA CARTE

SALADES

30

CAPRESE

Late di buffala
Burrata

MER

Fruits de mer
Crabe émietté
King crab
Calamar

DU MONDE

Fattoush, du Liban
Kaiso, du Japon
Crevettes thaï
Grecque



À LA CARTE

POKE BOWLS

31

SIGNATURE

Power bowl

Quinoa, ananas, tomates cerises, avocat, saumon frais, carottes râpées et œuf mollet, coriandre, oignon rouge, concombre, graines de lin et de chia

Healthy bowl

Riz noir, saumon fumé, ananas, légumes grillés, avocat, fèves edamame, oignon nouveau, coriandre, pois chiches, concombre, sauce soja

Green lover bowl

Sushi rice, falafel, cucumber, Riz à sushi, falafels, concombre, tomates cerises, avocat, radis, fèves edamame, micro-pousses, graines, vinaigrette au citron

Veggie tofu bowl

Quinoa et riz sauvage, tofu, avocat, mangue, edamame, concombre, noix de cajou, oignon rouge, coriandre, graines de chia, sauce moutarde douce



À LA CARTE

POKE BOWLS

32



POKE CLASSIC

Saumon et thon

Saumon

Thon

Poulet rôti

Crevettes

Falafels

Confectionnés avec

Riz à sushi ou quinoa, avocat, mangue ou ananas, oignons nouveau thaï, concombre, chou rouge, fèves edamame, graines de sésame, coriandre

À LA CARTE

33

SOUPS

SELECTION

Carotte & gingembre
Le classique minestrone italien
Tomate rôtie à la provençale & basilic
Velouté de potiron, châtaignes et pistaches grillées
Crème de volaille, pluches de cerfeuil, magret de canard fumé grillé
Champignons des bois
Asperges
Bortsch traditionnel
Soupe de légumes moulinés façon grand-mère
Bouillon clair de légumes
Soupe égyptienne de lentilles façon Masri
Soupe à l'oignon gratinée
Vichyssoise
Soupe de poissons méditerranéens
Bisque de homard

ADDITIONS

Crème fraîche
Parmesan râpé
Croustilles de parmesan
Emmental râpé
Croûtons
Truffes
Huile de sésame grillé
Graines de tournesol
Herbes ciselées



À LA CARTE

MAIN DISHES

34

POISSONS & FRUITS DE MER

Grillade mixte de fruits de mer

Gambas, homard, king crabe, calamar, poulpe, saumon, noix de Saint-Jacques

Marmite « le gardien du phare »

Assortiment de poissons du jour mijotés avec des légumes de saison

A la carte

Turbot

Dorade royale

Filet de saumon

Morue noire

Saint-Pierre

Cabillaud

Sole de Douvres

King crabe

Noix de Saint-Jacques

Homard entier

Queue de homard

Homard Thermidor

Gambas x3

Crevettes

Poulpe

Calamar



À LA CARTE

PLATS

35



BOEUF

Filet
T-bone steak
Beef Rossini
Ribs steak
Burger steak
Wagyu filet
Golden steak
Beef Stroganoff
Beef Bourguignon

AGNEAU

Filet
Carré
Côtelettes x3
Brochettes x2
Carré d'agneau
Curry d'Agneau
Agneau rôti en croûte de thym

À LA CARTE

PLATS

36

VOLAILE

Filet de poulet
Poulet fermier entier façon rôtisserie
Petit poulet

Poulet basquaise
Poulet au curry indien
Brochettes de poulet x2
Suprême de poulet
Biryani de poulet
Nuggets ou ailes de poulet
Poulet Kiev
Fricassée de poulet à la crème

Magret de canard
Magret de canard laqué au miel
Cuisse de canard confite

Coq au vin

VEAU

Filet
Côtelettes
Milanese
Escalope
Blanquette à l'ancienne



À LA CARTE

ACCOMPAGNEMENTS

37

FÉCULENTS

Rices
Basmati
Jasmin
Complet, sauvage
Pilaf
Mélange blanc/sauvage
Byriani
Saffran

Pommes de terre
Pommes grenailles
Vapeur
Purée
Purée à l'huile de truffe
Gratin Dauphinois
Patates douces rôties
Frites

Pâtes
Penne
Spaghetti
Tagliatelle
Fetuccini
Orecchiette
Nouilles Sautées

LÉGUMES

Légumes grillés
méditerranéens
Assortiment de légumes
vapeur
Asperges
Jeunes pousses d'épinards
Mini-légumes
Ratatouille niçoise

AUTRES

Polenta aux champignons
Polenta aux asperges
Haricots rouges
Haricots blancs
Semoule
Quinoa
Boulgour
Lentilles beluga
Sarrasin

À LA CARTE

SAUCES ET GARNITURES

38

CHAUD

Sauce marchand de vin
Sauce hollandaise
Sauce au poivre
Crème de champignons
Sauce au bleu
Sauce aux morilles
Beurre blanc
Sauce Choron
Tomate sicilienne et basilic
Jus de viande
Sauce curry
Bisque de fruits de mer

FROID

Sauce vierge
Pesto
Crème aux agrumes
Crème à l'aneth
Sauce curry
Raïta
Sauce soja du Chef
Sauce cocktail Marie-Rose

GARNITURES

Garniture pour soupe
Garniture florale
Garniture aux herbes
Garniture mixte
Garniture pour caviar



À LA CARTE

VEGETARIEN & VEGAN

39

ENTRÉES

Broccoli tabbouleh

Brocoli, jus de citron, menthe, amandes blanchies, huile d'olive du moulin

Velouté de petits pois rafraîchi

Petits pois cuits au lait de coco, céleri, curcuma, velouté à servir froid



SALADES

Salade Cease-Art

La célèbre salade César revisitée avec des aiguillettes végétales

Salade Cobbless

La célèbre salade Cobb avec des aiguillettes de soja

SNACKING

Club sandwich ensoleillé aux légumes

Pain grillé sans gluten garni d'avocat, tomates et roquette, huile d'olive du moulin

Quiche me, i'm veggie

Pâtisserie salée sans gluten avec crème de soja et légumes méditerranéens grillés

Galettes croustillantes à l'avoine

Croquettes d'avoine servies avec une mayonnaise végétale aux herbes

PLATS PRINCIPAUX

La Moussaka Végane de Bedros

Un incontournable de notre sélection grecque végane à ne pas manquer.

Le Wok de Butternut d'Anna
Butternut poêlée au thym, racine de curcuma, crème de riz et pointe d'ail.

Parmentier Végétal

Purée de pommes de terre garnie de soja, carottes, oignons et amandes.

Riz Pilaf au Cumin

Riz cuisiné avec carottes, petits pois, maïs, clous de girofle, cardamome et feuilles de laurier.

Las Vegan

Chou-fleur façon "Kentucky

DESSERTS

Petit gâteau de patate douce & tofu

Pommes de terre, tofu, amandes, agave, farine de riz.

Mousse au chocolat et aquafaba légère

Servie en verrine.

Riz au lait d'amande

Cuit à la vanille et à la cannelle, servi en verrine.



À LA CARTE

LE BISTROT

41

BISTROT SALÉ

Poireau vinaigrette

Poireaux vapeur avec vinaigrette, un grand classique des entrées françaises.

Oeufs mimosa

Oeufs mimosa sur lit de laitue émincée, servis en verre bodega.

Escargots de Bourgogne farcis

Plat typique français, escargots farcis dans leur coquille, beurre à l'ail et aux herbes fondu — pincés et assiettes à escargots disponibles sur demande.

Croque Monsieur Harry

À la truffe, servi avec jeunes pousses et vinaigrette à la truffe.

Endives au jambon

Endives roulées dans du jambon de porc, nappées de sauce béchamel.

Blanquette de veau aux oignons grelots

Blanquette de veau aux petits oignons et champignons, servie avec du riz blanc vapeur.

Cassoulet

Casserole traditionnelle du Sud-Ouest, haricots mijotés avec morceaux de porc, saucisses et confit de canard, gratinée au four avec chapelure. Casserole individuelle disponible sur demande pour un service parfait à bord.

Pot-au-feu crémeux de cabillaud

Ragoût crémeux de cabillaud mijoté avec légumes tendres, servi avec du riz pilaf parfumé.

Flan pâtissier Parisien

Flan traditionnel doré à la vanille.

L'éclair façon Paris-brest

Dessert typiquement français, à base de pâte à choux et de crème pralinée, devenu populaire auprès des cyclistes de la course Paris-Brest.

Profiteroles à la crème & chocolat chaud

Garnies de crème onctueuse, nappées de chocolat chaud et parsemées d'éclats d'amandes grillées.

Pomme au four sur son pain perdu

Pomme cuite au four, servie sur un pain perdu, accompagnée d'une sauce caramel au beurre salé.

Rebain's Myrtille

Doigts de nougat féériques, alliance de mousse de myrtille et de mascarpone.



À LA CARTE

DESSERTS

43

INDIVIDUEL

Mousse au chocolat noir « grand cru »
Tartes et tourtes aux fruits (pomme, fruits rouges, tutti frutti)
Cheesecake (vanille, citron, fruits rouges, caramel)
Panna cotta avec coulis
Tiramisu
Crème brûlée parfumée à la vanille bourbon
Crumble aux pommes
Fondant au chocolat
Millefeuille aux fruits rouges
Banoffee



FRUITS

Brochettes

Mini brochette de fruits

Grande brochette de fruits

Brochette de fruits rouges mini

Brochette de fruits rouges grande

Enrobés

Fruits enrobés de chocolat

Fraises enrobées de chocolat

Fruits secs enrobés de chocolat

Paniers

Petit 1,5kg

Grand 3 kg

Salades

Pastèque, menthe et sirop de citron vert

Fruits ou fruits rouges

Orange et eau de rose

FRUITS & FRUITS ROUGES

GRAND PATEAU

Atlas 1/1 pour 5/6 pax

PLATEAU MEDIUM

Atlas 2/3 pour 4/5 pax

PETIT PATEAU

Atlas 1/2 pour 2/3 pax

PLATEAU INDIVIDUEL

Atlas 1/4 pour 1/2 pax

PLATEAU SNACK

Atlas 1/6 pour 1 pax



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82





46

CUISINE DU MONDE

Moyen Orient & Liban

Asie & Japon

Italie

Caucase

CUISINE DU MONDE

MOYEN ORIENT & LIBANAIS

47

COLD MEZZEH

Houmous
Moutabal
Taboulé
Feuilles de vigne
farcies
Salade Fattoush
Labneh
Baba ganoush
Pastirma
Soudjouk
Beurek au
fromage
Beurek à la viande
Tzatziki

HOT MEZZEH

Falafel
Samossa
Kebbe
Fatayer
Samboussek
Kefta
Rakakate
Shish taouk
Foul medammas
Shawarma sandwich
Dolmas
Manaïch
Lahmajun (lahm bi ajin)

DESSERTS

Backlawa
Kneffe
Katayef
Halawet et jibn
Mafrouké
Maamouls
Auch elbubul
Znoud el set
Oosmallié
Gata
Bourma
Nammoura

OTHERS

Pain libanais (par 5 pieces)
Dates Medjool jumbo
Assortiment de fruits secs
Eau de Rose
Fleur d'oranger

Café arabe

Cardamon, Gingembre, Safran



CUISINE DU MONDE

ASIATIQUE & JAPONAIS

48

JAPANESE

Miso soup
Kaiso salad
Cabbage salad
Tempura shrimps
Gyoza vegetables/chicken
Edamame with pods

Maki
Saumon, thon, avocat, fromage,
concombre

California maki
Saumon, thon, avocat, fromage,
concombre

Sushi
Saumon, thon, dorade, avocat

Sashimi
Saumon, thon, dorade

Yakitori
Fromage & boeuf, poulet, saumon

ASIAN

Hot springrolls
Cold springrolls
Samossa (vegetables, chicken)
Pad Thai (shrimp, chicken, tofu)
Fried noodles (plain or shrimp)

Shredded chicken lemongrass soup
Pho soup
Thai Tom yum soup

Nasi Goreng
Chicken satay
Thai beef with onions
Cantonese rice
Loc-lac beef
Shrimps curry
Chicken curry
Seafood yellow curry
Sauteed shrimp garlic & butter
Vegetables wok

CUISINE DU MONDE

ITALIE

49



FROID

Carpaccio de bœuf
Carpaccio de saumon
Salade d'artichauts et jambon
de Parme
Burrata caprese
Jambon de Parme et melon

RISOTO

Asperges
Végétarienne
Champignons
Truffe
Parmigiano

RAVIOLE

Ricotta di buffala et épinards
Truffles
Homard
Rettangoli saumon & aneth

CHAUD

Lasagnes al forno
Lasagnes aux légumes
Penne au pesto
Spaghetti à la bolognaise
Orecchiette sarde au gorgonzola
Linguine à la puttanesca
Ravioles saumon & ricotta
Pâtes sans gluten aux légumes
Aubergines à la parmigiana
Sfincione au fromage et tomates

CUISINE DU MONDE

CAUCASE

50

SPECIALITY

Syrniki
Salade Olivier
Salade Vinaigrette
Bortsch traditionnel
Blinchik farcis à la viande
Pancake façon gravlax et œufs de saumon
Poulet Tabaka avec sauces

Khinkali bouillis ou frits x4
(fromage ou bœuf)
Kotlety de poulet
Goloubtsy au bœuf
Bœuf Stroganoff
Sarrasin aux champignons
et oignons
Lahmajun

Gâteau au miel
Millefeuille Napoléon
Pavlova



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82





52

PLATEAUX PRÊTS À SERVIR

Petits déjeuners

Plateaux repas

PLATEAUX

PETITS DÉJEUNERS

53

B
R
E
A
K
F
A
S
T

T
R
A
Y
S

Français continental

2 bread-rolls, 3 mini-viennoiseries, jam, honey & artisan butter, fresh orange juice 25cl, fruit or plain yoghurt, sliced fresh fruits

American

2 petits pains, confiture, miel, sirop d'érable et beurre artisanal, jus d'orange frais 25 cl, yaourt nature ou aux fruits avec granola, 2 pancakes, œufs brouillés ou omelette, bacon de dinde grillé, légumes grillés, fromage du petit-déjeuner, fruits frais tranchés

Express continental Froid (1/2 atlas tray)

2 mini-viennoiseries, 1 petit pain, fruits frais tranchés, confiture et beurre, jus d'orange frais 25 cl, yaourt nature ou aux fruits

Matin Sans Gluten

1 petit pain sans gluten, 1 viennoiserie sans gluten, 1 cake du petit-déjeuner sans gluten, confiture, miel, jus frais 25 cl, muesli à la noix de coco, compote de fruits
– Option chaude : tofu brouillé

Business box

1 petit pain, 1 viennoiserie, 1 cake du petit-déjeuner, confiture, beurre artisanal, jus Alain Milliat 20 cl, yaourt et céréales, compote de fruits

VIP - cold or hot - 1/1 or 1/2 Atlas

« A la carte » starter, VIP main course fish meat or vegetarian with 2 sides, VIP cheeses, VIP dessert, bread rolls & fine butter & chocolates, cuterly

Crew Business - cold or hot - 1/1 or 1/2 Atlas

Daily Menu or tailored made

Daily starter, main course fish meat or vegetarian with 1 side, cheese, daily dessert, bread roll & butter

Snack box - daily menu - cold

Sandwich (Club, French baguette or Wrap), gourmand green salad, dessert



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82





56

CAVIAR
&
ÉPICERIE
FINE

Caviar

TOUS FORMATS

Harry Traiteur est fier de collaborer avec KASPIA pour vous proposer des caviars d'exception, parmi les meilleurs du marché.

Les prix boutique sont garantis pour les commandes envoyées 24 heures ouvrées avant la livraison.

Oscietre Selection
Oscietre Royal
Oscietre Reserve
Beluga Royal

Boîtes de
30gr / 50gr / 100gr / 125gr / 250gr / 500 gr

EPICERIE

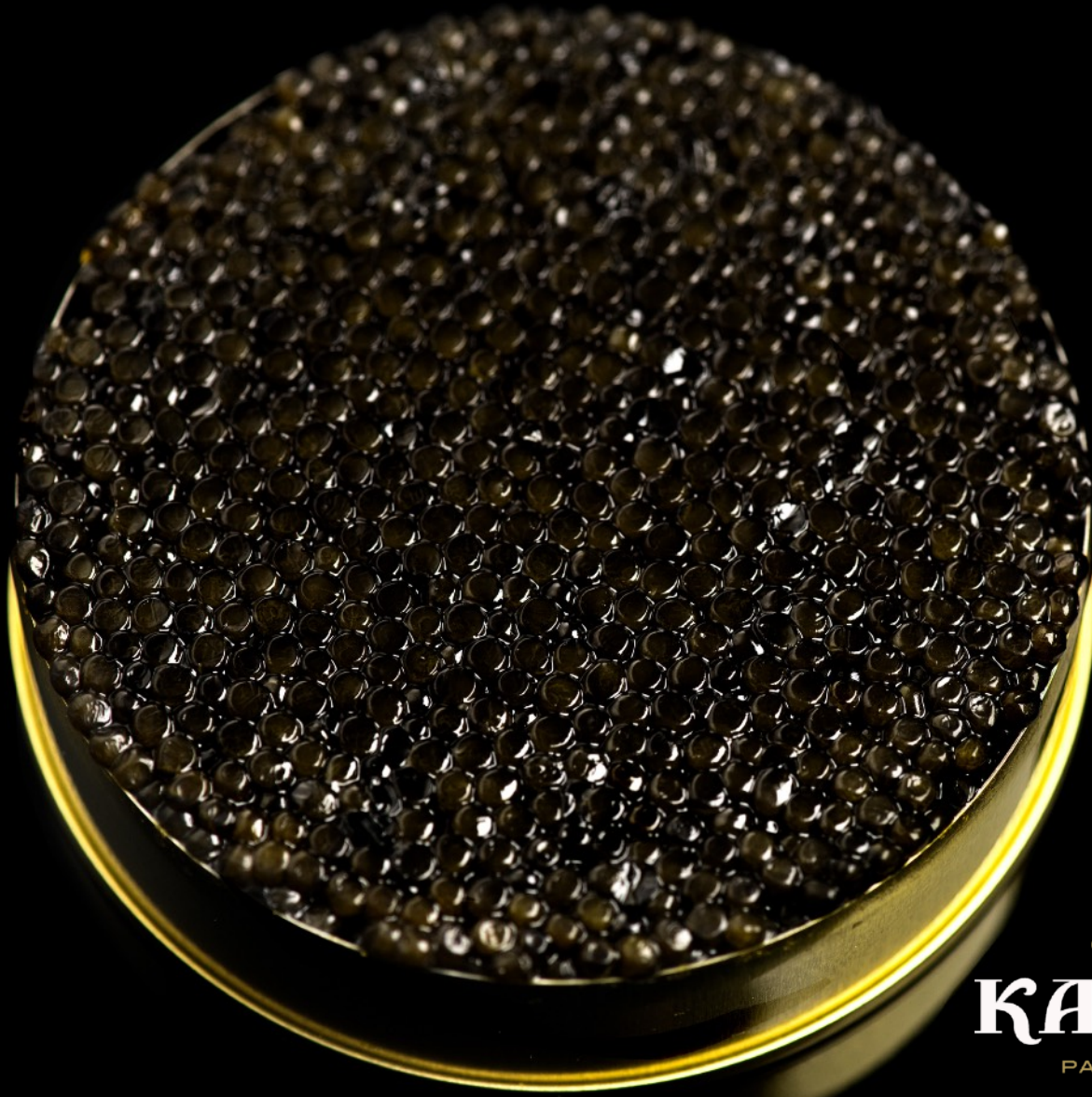
En bocaux ou en boîtes
Malossols
Sprats fumés de Riga
Sardines à l'huile d'olive
vierge extra
Filet de thon à l'huile d'olive
vierge extra
Œufs de saumon ou de truite
Corail d'oursin
Cœur de saumon
Tarama salata
King crabe du Kamtchatka

ESSENTIEL

Kits de garniture pour le caviar
(Blinis, oignons, câpres, persil, œufs
et crème fraîche)
Glace pilée
Palets nacrés
Présentoir à caviar (50 g ou 125 g)

KASPIA
CAVIAR

58



CAVIAR

KASPIA

PARIS 1927

PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82





60

GRAND CHEF & RESTAURANTS

GRAND CHEF & RESTAURANTS

61

GASTRONOMIC JOURNEY

Chez Harry Traiteur, nous croyons que chaque repas à bord doit être une expérience sensorielle raffinée, à la hauteur des attentes des voyageurs les plus exigeants. C'est pourquoi nous collaborons étroitement avec des chefs étoilés, des maisons gastronomiques emblématiques et des restaurants de renom de la scène culinaire française.

Au départ de Nice ou de Paris, notre carte évolue au fil des saisons, des destinations et de l'inspiration du moment. Cette approche sur mesure nous permet de proposer une sélection sans cesse renouvelée, élaborée avec les meilleurs ingrédients et les créations les plus audacieuses de nos partenaires.

Chaque collaboration est soigneusement pensée pour offrir des expériences culinaires uniques, où élégance, créativité et authenticité se conjuguent. À travers ces partenariats d'exception, Harry Traiteur transforme chaque vol en un véritable voyage gastronomique, fidèle à l'excellence de l'aviation privée.



GRAND CHEF

& RESTAURANTS

62



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82



64

BOISSONS & CAVE

Eaux

Boissons

Jus Ultra - Frais

Cocktails Maison

Vins blancs et rosé

Vins rouges

Champagnes

Spiritueux



BOISSONS

EAUX

65

PLATES

Evian 33cL, 50cL, 1L, 1,5L
Evian (bouteille verre) 33cL, 1L
Volvic 50cL, 1,5L
Acqua Panna (verre) 25cl, 1L
Fiji 33cL, 50cL, 1L
Voss 30cL, 80cL

PÉTILLANTES

San Pellegrino 50cL, 1L
San Pellegrino (verre) 25cl,
Perrier 33cL, 50cL, 1L
Chateldon (glass bottles) 1L
Solé 75cl



BOISSONS

SANS ALCOOL

66

CHAUDES

American brewed coffee
Eau chaude, Lait Chaud
Thés, Infusions par « Damman Frères »
Capsules Nespresso
Capsules Starbucks
Nespresso professional
Chocolat Chaud par Angelina
Café Arabe
Nescafé

CANETTES

Coca Cola, Zero
Fever-tree tonic water
Fever-tree Gingerale
Schweppes
Fanta orange, citron
Minute Maid orange, pomme
Ice tea
Seven up
Orangina
Red bull

VEGETAL

Soja
Amande
Riz
Coco
Avoine

BIÈRES

Heineken
Desperados
Corona
Peroni

JUS

Jus pasteurisés
Bouteilles verres (long life)
par
Alain Milliat 20cl
Orange, pomme, mangue,
poire, grenade



BOISSONS

JUS ULTRA-FRAIS

67

JUS & NECTARS

Orange
Pamplemousse
Pomme
Ananas
Carotte
Grenade
Gingembre
Raisin
Pastèque
Citron
Fruits rouges
Kiwi
Fraise
Mangue



EAUX DETOX

Super cucumber

Jus de concombre, gingembre et citron

Special health

Fenouil, pomme verte, menthe fraîche

Wake up

Orange, pamplemousse, citron vert, romarin

Fresh summer

Pastèque, concombre, menthe

Afternoon water

Ananas et gingembre

Claire's Fontaine

Orange & basilic

Kakatohes

Pomme, citron vert & kiwi

COCKTAILS

Green garden

Concombre, céleri, gingembre, citron, épinards, persil

Cure veggie

Asperges, brocoli, chou kale, kiwi

Exotic dream

Ananas, mangue, kiwi, fruit de la passion

Vitamins booster

Orange, gingembre, pamplemousse, pomme, persil

Peaceful

Pomme, poire, raisin, orange

Powerful

Avocat, betterave, carotte, citron vert, gingembre

The Jay'sun

Framboises, fruit de la passion, mandarine, ananas

SMOOTHIES

Cococabana

Ananas, lait de coco, banane, yaourt, pomme

Red paradise

Fraises, framboises, myrtilles, mûres, menthe, yaourt

Sunset

Papaye, ananas, melon, yaourt, orange

LA CAVE

VINS BLANCS & ROSE

69

MONDE

Argentina - Terrazas De Los Andes Chardonnay
Californie - Newton Unfiltered
New Zealand - Cloudy Bay Sauvignon
Switzerland - Dezaley Chemin De Fer Grand Cru

BURGUNDY

A.O.C Chablis Grand Regnard
A.O.C Chassagne Montrachet
Joseph Drouhin

LOIRE

A.O.C Sancerre Comte Lafond
A.O.C Pouilly Fumé Baron De L

PROVENCE

A.O.C Château De La Tour
D'Evêque Blanc De Blanc
A.O.C Château Malherbes
Pointe Du Diable

ROSE PROVENCE

A.O.C Domaine Ott Chateau De
Selle Coeur De Grain
A.O.C Wispering Angel Cave
D'esclans



WORLD

Argentina - Clos De Los Siete M.Rolland
Spain - Bodega Numanthia
Australia - Cape Mentelle Margaret River
Italy - Antinori Pian Delle Vigne Brunello
China - Ao Yun
Armenia - Karas
New Zealand - Cloudy Bay



BORDEAUX

A.O.C Saint Emilion
Château Dassault
A.O.C Saint Julien
Château Branaire Ducru

BURGUNDY

A.O.C Santenay Oliver Leflaive
A.O.C Nuits Saint Georges
Vincent Ledy Les Porêts

LOIRE

A.O.C Sancerre Comte Lafond
Grande Cuvée
A.O.C Chinon Fiona Beeston
Clos Des Capucins

PROVENCE

A.O.C Rimauresq Cru Classé
I.G.P. Méditerranée Saint
Lambert Abbaye De Lérins

LA CAVE

CHAMPAGNE

71



CHAMPAGNE

Roederer Brut Collection
Moët & Chandon Brut Imperial
Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune
Ruinart Brut
Ruinart Blanc de Blanc
Dom Perignon
Cristal Roederer
Roederer Brut Rosé
Dom Perignon Rosé
Cristal Roederer Rosé

DESSERT WINES

VIN ROUGE DE DESSERT

Maury Alcove clos des vins d'amour

PETILLANT SANS ALCOOL

So Jennie

Délicieuse boisson pétillante sans alcool, élaborée selon une méthode française unique et authentique, à partir de moûts de raisin soigneusement sélectionnés provenant des environs de la région champenoise.



SPIRITS

VODKA

Belvedere
Grey Goose
Ketel One

WHISKY

Lagavulin single malt 16 years
Johnnie Walker Blue Label
Bourbon Roe & Co

COGNAC

Hennessy X.O

ARMENIAN BRANDY

Ararat 10 ans - Akhtamar
Ararat 15 ans - Vaspurakan
Ararat 25 ans - Charles Aznavour
Ararat 30 ans - Erebuni

GIN

Tanqueray number ten
Bombay Sapphire

TEQUILLA

Don Julio Blanco
Don Julio 1942
Clase Azul Reposado

Miniatures

Whisky, Vodka, Gin

PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82



74

ESSENTIELS CABINE



ESSENTIELS CABINE

75

PAIN

Petits pains
Baguette
Pain de mie blanc ou complet
Pain libanais
Gressins artisanaux
Pain pumpernickel
Crackers
Bagels américains
Mini baguettes
Pain sans gluten
Pain lavash traditionnel
Pain de mie aux fruits secs

CAFÉ & THÉ

Capsules Nespresso & Starbucks (format Nespresso professionnel)
Thés et infusions « Dammann Frères »
Café filtre américain
Lait chaud, eau chaude
Chocolat chaud traditionnel Angelina
Pot de Nescafé

OFFICE

Rouleaux d'essuie-tout
Rouleaux de film étirable et de papier aluminium
Sets de couverts
Thermos en inox
Gobelets en papier, gobelets pour boissons chaudes
Boîtes Ziploc
Verres et assiettes en plastique
Verres et vaisselle en porcelaine
Sacs poubelle
Boîte de gants
Paniers
Produits d'entretien
Lingettes de nettoyage
Papiers aluminium S/M/L
Contenants pour micro-ondes
Glaçons, glace carbonique
Glacières et sacs isothermes
Croquettes et boîtes pour animaux



ESSENTIELS CABINE

76

JOURNAUX

Version papier
Copie couleur en ligne
Magazine français
Magazine international
Bandes dessinées

GLACES

Sorbet bio Raimo
Glace bio
Haagen-Dazs (100 ml, 500 ml)
Barres glacées

COURTOISIE

Brosse à dents, dentifrice
Couvertures, oreiller
Chaussons, rasoir
Mouchoirs
Serviettes chaudes VIP oshibori
Lingettes rafraîchissantes parfum
thé blanc
Articles de beauté et de
pharmacie
Jouets
Arrangements floraux
Bouquets

ÉPICERIE

Chocolats fins
Bouquet d'herbes
Citron, citron vert (entier, en
tranches, en quartiers, en
mousseline)
Pringles (grands ou petits
tubes)
Chips (petits ou grands
sachets)
Tomates cerises

Assortiment de garnitures
Ketchup, moutarde,
mayonnaise

Oeufs durs
Parmigiano (en copeaux ou
râpé)
Emmental râpé
Olives
Cornichons

Bâtonnets de sucre
Sel et poivre
Fruits secs salés
Beurre doux ou salé
Rosaces de beurre
Lait longue conservation
(entier, demi-écrémé, écrémé)
Lait frais (entier, demi-écrémé)
Croûtons

PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82



78

CONCIERGE & SERVICES

Le Menu



SERVICES

79

ÉVÈNEMENTIEL

Sous l'expertise de nos Chefs, notre équipe expérimentée et créative excelle dans l'art de concevoir des événements véritablement uniques. Nous vous accompagnons dans chaque étape, des choix de menus personnalisés à l'organisation d'une occasion mémorable.

CONCIERGERIE

Un produit spécifique à bord ? Notre équipe service client mettra tout en œuvre pour répondre à votre demande et livrer dans les délais tout ce qui pourrait vous manquer. Harry Traiteur Paris collabore également avec les plus grands restaurants de Paris et de la Côte d'Azur. Vos passagers souhaitent déguster l'un de leurs plats ? Nous nous chargeons de la livraison à bord.

CAMION HÔTELIER

Notre équipe est en permanence opérationnelle pour intervenir sur tout type d'appareil, qu'il s'agisse de Jets ou de gros-porteurs, dans le strict respect des règles de sécurité les plus exigeantes.

STOCKAGE

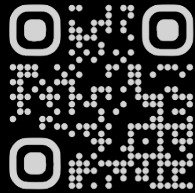
Harry Traiteur est entièrement équipé pour le stockage de vos aliments et équipements, dans le respect des normes les plus strictes, de la chaîne du froid et des processus de sécurité.

LINGE & VAISSELLE

Harry Traiteur prend soin de votre équipement. Nous sommes à votre disposition pour vous offrir un service de blanchisserie rapide et soigné, ainsi qu'un service de nettoyage de vaisselle.

MAGAZINES & JOURNAUX

Une sélection de plus de 2 400 titres de presse du monde entier, disponibles le jour même de leur parution, avec une impression couleur haute qualité : un service d'exception qui fera toute la différence pour vos passagers.



IMPRESSION DE MENUS

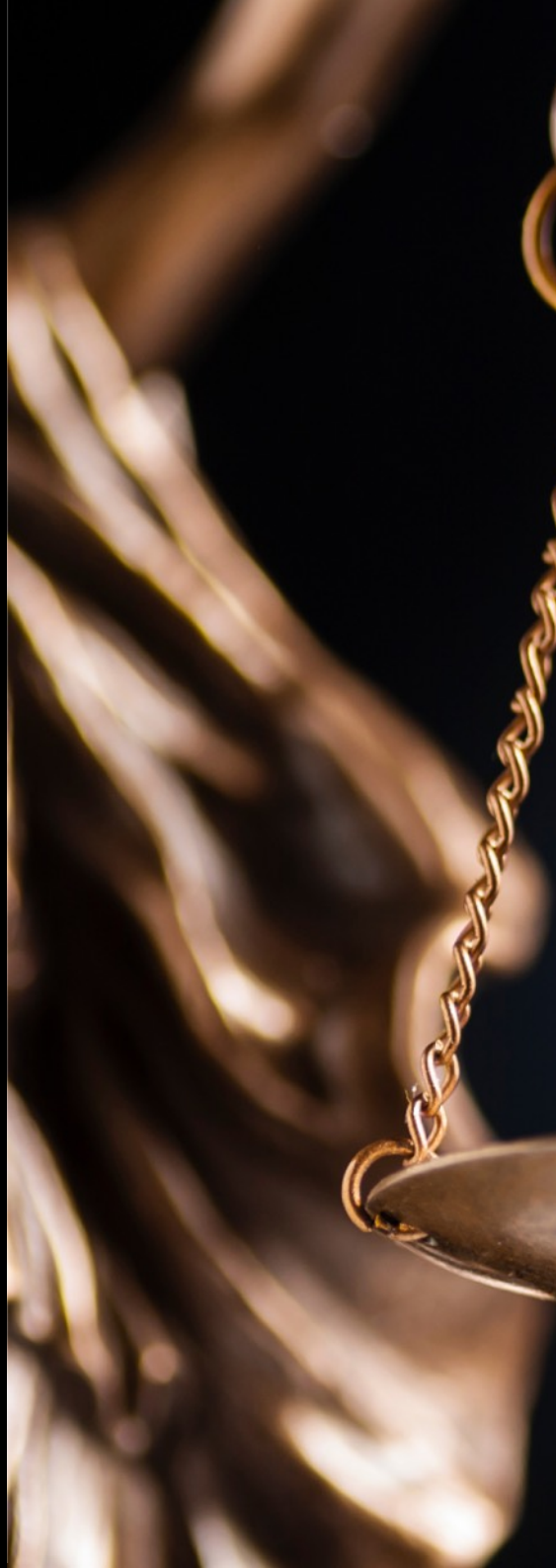
Notre service client reste à votre disposition pour toute demande de menus imprimés. Réalisés avec une couverture rigide de belle qualité et personnalisables au nom de votre entreprise, ils mettront en valeur la qualité de votre service à bord.

FLEURS

Harry Traiteur a sélectionné les meilleurs fournisseurs des célèbres marchés aux fleurs de Paris et de Nice : une garantie de fraîcheur incomparable, des spécimens d'exception et une créativité qui illumineront l'intérieur de votre cabine.



PETIT DÉJEUNER	2
SNACKING	12
PLATEAUX À PARTAGER	20
À LA CARTE	26
CUISINE DU MONDE	46
PLATEAUX REPAS	52
CAVIAR & ÉPICERIE FINE	56
GRANDS CHEF & RESTAURANT	60
BOISSONS & VINS	64
INDISPENSABLES À BORD	74
CONCIERGE & SERVICES	78
CGV	82





82

CGV

GENERAL TERMS

83

Extrait des Conditions Générales de Vente

Objet et champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) constituent la base des négociations commerciales et sont systématiquement communiquées ou remises à chaque client afin de lui permettre de passer commande. Elles font partie intégrante de nos offres commerciales et de nos propositions tarifaires. Elles prévalent sur les conditions générales d'achat, sauf acceptation formelle et écrite de notre société.

Toute clause contraire émise par le client ne pourra donc, sauf accord exprès, être opposée à notre société, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance. Tout document autre que les présentes CGV — notamment catalogues, prospectus, publicités ou notices — n'a qu'une valeur informative et indicative, sans caractère contractuel.

L'acceptation par le client des conditions tarifaires vaut acceptation des présentes conditions générales de vente, telles qu'appliquées par HTO pour l'ensemble de ses activités. En cas de contrat spécifique conclu pour des prestations déterminées, les dispositions dudit contrat prévaudront sur celles des présentes CGV, dans la mesure où elles viendraient les compléter, les préciser ou les contredire.

Qualité des prestations

Les services de catering fournis sont conformes aux standards internationaux et respectent la réglementation sanitaire et d'hygiène applicable aux denrées alimentaires en France.

Commandes

Toute commande confirmée implique l'adhésion pleine et entière du client aux présentes Conditions Générales de Vente, qu'il déclare connaître parfaitement et accepter sans réserve, en renonçant à se prévaloir de ses propres conditions d'achat.

Pour être considérée comme définitive, toute commande doit impérativement être confirmée par écrit par Harry Traiteur.

Harry Traiteur se réserve le droit de modifier la composition de ses prestations en raison d'aléas liés à l'approvisionnement ou dans le respect du principe de précaution.

Version complète disponible sur demande
Ou scannez ce QR code





...an excellent job. Very professional. All clients have been very generous and nicely prepared. It's my first time...
the best catering I seen since while. Thank you for it! It's **very appreciated,** H.» « Bonjour équipe, we would like to thank you for your **great support** on this mission. All went good and **passengers were happy** with all the...
 ...» «Dear Team, catering received and **all looks super Yummy!** Thank you very much! See you on our next trip to Paris!» « ...It was our pleasure working with you and we are looking forward **to working with again soon**...
 ...» « ...pax ate the entire catering order. **Best catering I've seen in a long time.** J. » « Hello, I received the catering at proper time. **Merci for everything, it was perfect.** » « A toute l'équipe, **Un immense merci et bravo** à toutes les équipes du jour pour leur **efficacité, réactivité et sympathie.** Déclencher du catering pour 42 pax un samedi... et **tout bon et à l'heure** à CDG où j'ai pu rencontrer Yasin; fort **sympathique. Encore un grand merci à tous,** et **bravo** pour votre collaboration. Bonne soirée. M. » « ...**I hope to work with you soon again**... Thank you very much, I.» «Chère Equipe, ... pour l'hôtesse ce fut **un jour parfait !** Le catering était **extraordinaire** et **très frais et goûtu.** Le **passager a adoré** chaque bouchée et les pilotes m'ont dit : le **meilleur des plateaux** qu'on ait jamais eu !!! P. » « Hello all, I'm sending this email to thank you for the **amazing presentation and taste of the food. Everything was very professional** and exceeded our needs. Please send me your voice via email if possible. Thank you. Looking forward to **work with you again.** Best wishes,K. » « Good morning Christophe, I finally found some time to send you a feedback for the catering: the food was **good** and **the packaging was fine-** the Courgette tatar was **perfect and very easy to serve** -the sole was **delicious, beautiful and very tasty** - **perfectly done!** - they enjoyed the meat, **perfect size also** - salmon was **very good** - garnish was **very nice** - the desserts very were **high quality** and I loved the details, I will be using you again in the future! S. » « Dear Asmik, Thank you so so much for your **great service!!!** My passengers enjoyed a lot the food, I really **appreciate your great service!! I will definitely recommend your company to my**

SUIVEZ NOUS



Le Menu

CONTACT

+33 (0)1 80 92 90 10

PARIS: order@harrytraiteur.fr

NICE: order.nice@harrytraiteur.fr

www.harrytraiteur.fr

