



COLLECTION TRAITEUR

DE SAVOUREUX INSTANTS À PARTAGER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



ÉDITION 2025



Les équipes Partisans du Goût vous proposent et vous accompagnent, tout au long de l'année, avec une généreuse offre traiteur, pensée pour vos événements privés et professionnels. Chaque préparation est réalisée à partir de produits frais soigneusement sélectionnés pour vous garantir des moments de partage savoureux, empreints de convivialité et de goût.

SOMMAIRE

Apéritif, cocktail déjeunatoire et dînatoire	Paniers sucrés	7
Paniers salés.	Buffets gourmets	8
Pains surprise & trilogies	Fruits de mer & poissons fumés.	9
Plateaux traiteur.	Menus traiteur	10
Fromages / charcuteries & box foodlovers . . 6	Extras entreprises.	11

Découvrez la sélection **coup de cœur** Partisans du Goût avec la pastille :

COMITÉS D'ENTREPRISES, CSE, COLLECTIVITÉS

Nous vous accompagnons pour vos réceptions et coffrets gourmets prêts à offrir avec un assortiment qui s'adaptent à vos envies, besoins et budgets.

POUR PASSER COMMANDE

- 1 Rendez-vous dans le marché gourmet de votre choix et détaillez votre sélection directement auprès du ou des comptoirs concernés.
- 2 Mentionnez le jour et l'horaire de retrait de votre choix.
- 3 Une fois votre commande validée, un bon de commande récapitulatif par comptoir vous sera remis, conservez-le précieusement, il vous permettra de récupérer votre commande le jour de retrait.

Pour une organisation optimale, les prises de commandes sont assurées jusqu'à 72 heures avant la date de retrait souhaitée.

www.partisansdugout.fr

contact@partisansdugout.fr

[partisans_du_gout](#)

[partisans du gout](#)

NOS MARCHÉS GOURMETS PARTISANS DU GOÛT



Zone de l'innovation
187 Rue de Menin
Marquette-lez-Lille
03 28 34 24 12



467 Avenue du
Général Leclerc
Faches-Thumesnil
03 67 62 00 09

APÉRITIF, COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DÎNATOIRE

PANIERS SALÉS

Panier végétarien

Le panier de 30 pièces (+/-900g) **27,90€**

Mini wraps feta-carotte-basilic, assortiment de crudités, sauce aux herbes et sauce curry.

Panier italien

Le panier de 30 pièces (+/-800g) **32,90€**

Mini pizzas, mini bruschettas napolitaines, mini focaccias jambon italien-roquette.

Panier français

Le panier de 30 pièces (+/-800g) **32,90€**

Mini croque-monsieur jambon-emmental, rolls bresaola, toasts camembert-miel.

Panier mexicain

Le panier de 30 pièces (+/-900g) **36,90€**

Mini burritos, nachos avec sauce cheddar, mini cakes mexicains.

Panier américain

Le panier de 30 pièces (+/-900g) **36,90€**

Mini burgers bœuf confit, mini burgers bœuf-cheddar, mini hot-dog Partisans.

Panier anglais

Le panier de 30 pièces (+/-800g) **36,90€**

Pains suédois crevette, mini wraps rillette de saumon, mini bagnats thon.

Panier norvégien

Le panier de 30 pièces (+/-1kg) **36,90€**

Pains suédois crevette, mini wraps rillette de saumon, mini bagnats thon.

Panier prestige

Le panier de 30 pièces (+/-900g) **59,90€**

Rolls bresaola, rolls foie gras et lobster rolls (homard).



Quelle quantité prévoir pour vos convives ?

	Apéritif	Cocktail dînatoire
Pièces cocktail	8 à 10 pièces par convive	12 pièces salées + 4 pièces sucrées par convive
Charcuterie - fromage	+/- 80g par personne	+/- 150g par personne

PAINS SURPRISE



Pain surprise Partisans

Le pain d'environ 48 pièces (+/-1,7kg) **37,90€**
Rillette de porc-moutarde, jambon Serrano-beurre, salami-beurre, mimolette-beurre, boursin.

Pain surprise de la terre

Le pain d'environ 48 pièces (+/-1,1kg) **37,90€**
Rillette de canard, jambon-beurre, mousse de canard, rosette-beurre.

Pain surprise fraîcheur

Le pain d'environ 48 pièces (+/-1,7kg) **37,90€**
Jambon blanc-brunoise de tomate-mayonnaise, saumon fumé-brunoise de tomate-crème fraîche, crème de chèvre-noix.

Pain surprise de la mer

Le pain d'environ 48 pièces (+/-1,1kg) **42,90€**
Rillette de thon à l'orange, rillette de saumon, tarama, saumon fumé-beurre.

Pain surprise océan

Le pain d'environ 48 pièces (+/-1,7kg) **42,90€**
Saumon fumé-crème d'herbes fraîches, rillette de saumon, rillette de thon épicé.

TRILOGIES



Trilogie végétarienne

Le plateau (+/-250g) **8,90€**
Assortiment de houmous betterave, guacamole, tzatziki, accompagné de carotte, tomates cerises et blinis.

Trilogie de houmous

Le plateau (+/-310g) **8,90€**
Assortiment de houmous nature, houmous betterave, houmous avocat, accompagné de carotte, champignons et concombre.

Trilogie de rillettes marines

Disponible au poids (plateau +/- 350g) **28,90€ le kg**
Assortiment de rillette de thon épicé, rillette aux deux saumons et rillette de truite-moutarde, accompagné de toasts et quartiers de citron.

Trilogie de saumon

Le plateau (+/- 350g) **11,50€**
Assortiment de saumon fumé, rillette aux deux saumons, tartare de saumon, accompagné d'une crème d'herbes fraîches, quartiers de citron et blinis.

PLATEAUX TRAITEUR



Mini burgers bœuf confit

Le plateau de 6 pièces (+/-180g) **9,90€**
Le plateau de 12 pièces (+/-360g) **18,90€**

Pain burger maison, bœuf confit effiloché, Comté, oignon rouge, sauce barbecue.



Mini burgers bœuf-cheddar

Le plateau de 6 pièces (+/-180g) **9,90€**
Le plateau de 12 pièces (+/-360g) **18,90€**

Pain burger maison, viande de bœuf, Cheddar, cornichons, oignon rouge.

Mini wraps

Le plateau de 12 pièces (+/-240g) **12,00€**

Mini wraps rillette de thon à l'orange, mini wraps rillette de saumon-crème d'herbes fraîches, mini wraps de jambon italien, mini wraps poulet-bacon.

Mini bagnats de la mer

Le plateau de 6 pièces (+/-250g) **6,90€**
Le plateau de 12 pièces (+/-500g) **13,90€**

Mini bagnats tartinable de crevettes, mini bagnats rillette de thon à l'orange, mini bagnats filet américain de saumon.

Navettes garnies

Le plateau de 12 pièces (+/-350g) **14,90€**

Navettes tzatziki-saumon fumé, navettes rillette de porc-cornichon, navettes jambon-emmental.



Mini club sandwiches

Le plateau de 30 pièces (+/-750g) **29,90€**

Mini club jambon-tomates séchées-mayonnaise-salade, mini club poulet tikka massala-salade, mini club rillette de thon-salade.

Mamma focaccia

Le plateau de 20 pièces (+/-1,1kg) **29,90€**

Plateau de mini sandwiches focaccia garnis : jambon cuit scelto aux herbes-straciella-tomate séchée, jambon cru san martino-straciella-parmesan, billes de mozzarella di bufala, tomates cerises.

PLATEAUX DE FROMAGES & CHARCUTERIES



Plateau de charcuteries affinées

Le plateau (+/-500g). **30,90€**

Coppa Corse, Ventricina, jambon Serrano, viande des Grisons, pavé aux noisettes, tomates cerises.

Plateau de fromages affinés

Le plateau (+/-1kg). **30,90€**

Ossau Iraty AOP, Mimolette 6 mois, Comté Petite Melody, Beaufort Pointe, Tomme de Cambrai, tomates cerises.

Plateau mixte de charcuteries & fromages affinés

Le plateau (+/-800g). **30,90€**

Ossau Iraty AOP, Mimolette 6 mois, Comté Petite Melody, Beaufort Pointe, Tomme de Cambrai, Coppa Corse, Ventricina, jambon Serrano, viande des Grisons, pavé aux noisettes, tomates cerises.

BOX FOODLOVERS



La petite faim

La box (+/- 320g). **14,90€**

Saucisson Scudetto, schiacciata piccante, coppa corse affinée 3 mois, CastelSpeck, gouda fermier aux truffes (1,6%), abbaye de Belval affiné à la bière, abondance fermier AOP, tête de moine, mélange de crackers, mélange apéritif, wasiri, noix de cajou.

L'authentique

La box (+/- 900g). **39,90€**

Saucisson Scudetto, schiacciata piccante, coppa corse affinée 3 mois, chorizo tranché, CastelSpeck, gouda fermier aux truffes (1,6%), gouda chèvre, abbaye de Belval affiné à la bière, abondance fermier AOP, tête de moine, mini chorizos, mini saucissons aux noix, mélange de crackers, mélange apéritif, wasiri, noix de cajou.

L'originale

La box (+/- 1,5kg) **49,90€**

Pain viennois tranché, crackers, saucisson Parma, saucisson Milano, schiacciata piccante, saucisson Scudetto, Jésus Targe, CastelSpeck, jambon cru San Martino, Filettuccio, gruyère des Alpes AOP, comté 12 mois AOP, gouda fermier aux truffes (1,6%), Rocamadour fermier AOP, Saint-Nectaire fermier AOP, gouda chèvre, Maroilles 100 jours AOP, rillettes aux deux saumons, tartare de saumon, houmous à la betterave, tapenade d'olives, crème aux herbes fraîches.

L'assortiment est susceptible d'évoluer selon la disponibilité des produits au fil de la saison.

PANIERS SUCRÉS



Panier chouquettes*

Le panier de 30 pièces (+/-300g). **20,90€**

Panier verrines sucrées

Le panier de 30 pièces (+/-1,2kg). **30,90€**

Assortiment de mini verrines : tiramisu, panna cotta aux fruits, fruits frais de saison.

Panier mini pavlovas

Le panier de 30 pièces (+/-600g). **31,90€**

Meringue, chantilly, fruits rouges.

Panier brochettes de fruits

Le panier de 30 pièces (+/-1,3kg). **32,90€**

Assortiment de fruits de saison, sauce chocolat maison.

Panier mini merveilleux*

Le panier de 30 pièces (+/-600g). **33,90€**

Assortiment de trois parfums : chocolat, chocolat blanc, spéculoos.

Panier pâtisseries françaises

Le panier de 30 pièces (+/-750g). **34,90€**

Assortiment de mini éclairs café, mini choux vanille, mini tartelettes aux fruits de saison.



Panier macarons*

Le panier de 30 pièces (+/-480g). **41,90€**

Assortiment de macarons : café, chocolat noir, citron, framboise, pistache, tonka, vanille.

*Créations gourmandes sélectionnées auprès
de nos partenaires gourmets locaux.



BUFFETS GOURMETS



Buffet végétarien

À PARTIR DE 10 PERSONNES

La part (+/-500g) **10,90€**

Salade mesclun, œufs-mayonnaise, assortiment d'olives, assortiment de crudités selon saison, crème d'herbes fraîches, sauce curry, salade de haricots verts et de pommes de terre, guacamole, houmous de betterave, mini wraps végétariens.

Buffet viandes

À PARTIR DE 10 PERSONNES

La part (+/-600g). **15,90€**

Rôti de bœuf, rôti de porc, blanc de poulet, taboulé, piémontaise, salade de crudités selon saison, salade verte.

Buffet campagnard

À PARTIR DE 10 PERSONNES

La part (+/-500g). **15,90€**

Pâté de campagne, pâté de foie à l'ancienne, pâté au piment d'Espelette, terrine de lapin aux noisettes, jambon Partisans, jambon Canossa, rosette, mortadelle bologna, ventricina, taboulé, piémontaise, pain de table, salade verte (nos pâtés et terrines sont entièrement réalisés par nos équipes).

Buffet charcuteries - fromages

À PARTIR DE 10 PERSONNES

La part (+/-350g). **16,90€**

Tomme de Savoie, Mimolette 6 mois, Comté, Pierre des burons, jambon sec de Savoie, jambon nostrano, jambon blanc Partisans, Ventricina, Salami danois, piémontaise, pain de table, salade verte, cornichons, beurre doux.

Buffet nordique

À PARTIR DE 10 PERSONNES

La part (+/-500g). **24,90€**

Saumon fumé, rillette de saumon, saumon Bellevue, tzatziki, salade de perles saumon fumé & œufs de Tobiko, salade de crudités (selon saison), crevettes calibre 25/35, blinis, citron jaune.

Buffet prestige

À PARTIR DE 10 PERSONNES

La part (+/-600g). **46,90€**

Saumon fumé, foie gras de canard français, Lucullus de Valenciennes, homard, langouste, terrine de poisson, salade de riz façon niçoise, salade de boulgour à la tomate, pain aux céréales, citron jaune.

FRUITS DE MER & POISSONS FUMÉS

Crevette fumée maison (*Origine selon arrivage*)

Disponible au poids 24,90€ le kg

♥ Saumon gravlax verveine & coriandre maison

La part (+/-200g) 44,90€ le kg

Filet de saumon cru tranché, mariné, aromatisé à la verveine & graines de coriandre.

Pavé de saumon fumé maison (*Origine selon arrivage*)

Disponible au poids (+/-250g le pavé) 59,90€ le kg

Plateau de poissons fumés

La part (+/-250g) 15,90€

Saumon fumé, haddock fumé, flétan fumé, truite fumée, hareng fumé, crevettes 25/35, blinis, citron jaune.

Assiette de la mer

La part 17,90€

2 langoustines 16/20, 2 pinces de crabe 12/20, 4 crevettes 30/50, 50g de crevettes grises, 6 bulots, kit plateau (mayonnaise, citron jaune, rince-doigts).

♥ Plateau Partisans du Goût

La part 31,90€

1/2 homard canadien, 2 pinces de crabe 12/20, 6 bulots, 50g de crevettes grises, 4 gambas 30/50, 2 langoustines 16/20, kit plateau (mayonnaise, citron jaune, rince-doigts).

Plateau d'huîtres

Le plateau de 30 huîtres 59,90€

Huîtres Marine N°2 (10 unités), huîtres Sentinelle N°3 (10 unités), huîtres Ostra Regal N°3 (10 unités), kit plateau (vinaigre échalote, citron jaune, rince-doigts).

Les huîtres peuvent être ouvertes à la demande.

Plateaux de fruits de mer personnalisés

Les équipes de nos comptoirs poissonnerie se tiennent à votre disposition pour réaliser vos plateaux de fruits de mer sur-mesure. Notre prestigieuse sélection de coquillages et crustacés à la carte vous permet de réaliser de véritables pièces maîtresses pour vos tablées.

Les zones de pêche peuvent varier selon l'arrivée, information disponible auprès du comptoir poissonnerie.



MENUS TRAITEUR

PARTISANS

12,90€ par personne

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

UNE ENTRÉE AU CHOIX

La ficelle Picarde

Crêpe garnie : béchamel, jambon blanc, champignons de Paris, emmental.



OU



La bouchée jambon champignons

Bouchée feuilletée : béchamel, jambon blanc, champignons de Paris, emmental.

UN DESSERT AU CHOIX

La panna cotta fruits rouges

Crème parfumée à la vanille, coulis de fruits rouges.

OU

UN PLAT AU CHOIX

Le lieu noir à l'italienne

Dos de lieu noir, chapelure panko-basilic-parmesan, risotto langues d'oiseau.



OU



La saucisse purée

Saucisse Partisans, purée de pomme de terre, sauce forestière.

RETOUR DE MARCHÉ

19,90€ par personne

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Le gravlax de saumon

Filet de saumon, assaisonnement baies roses, citron, orange, aneth.



OU



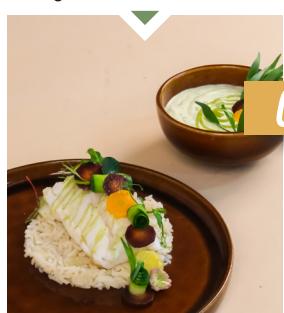
La coquille Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques, béchamel, champignons de Paris, chapelure, emmental.

UN PLAT AU CHOIX

Le cabillaud à l'estragon

Dos de cabillaud, sauce crémée estragon, riz pilaf, courgette, carotte.



OU



Le poulet à la moutarde

Filet de poulet, sauce crémée moutarde à l'ancienne, choux de Bruxelles, langues d'oiseau.

UN FROMAGE

Comté Harmonie

Fromage affiné 13 mois.

UN DESSERT

La tartelette deux chocolats & caramel

Tarte ganache chocolat au lait & chocolat noir - caramel.

PRESTIGE

29,90€ par personne

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

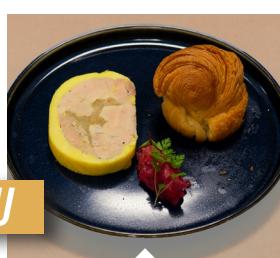
UNE ENTRÉE AU CHOIX

La Saint-Jacques

Saint-Jacques, beurre blanc au vinaigre de camomille, risotto d'orge perlée.



OU



Le foie gras

Foie gras maison Vidal mi-cuit aux pommes, chutney oignon - grenade, brioche feuilletée à la fleur de sel.

UN FROMAGE

Gouda chèvre truffé

Fromage affiné 3 mois à la truffe.

EXTRAS ENTREPRISES

En plus de l'intégralité de la collection traiteur, profitez d'une offre complémentaire 100% entreprises

FORMULES

À PARTIR DE 10 PERSONNES

Petit déjeuner gourmand

5,50€ la part

Assortiment de pains au chocolat, pains au raisin, croissants, oranais, confiture maison selon la saison, baguettes Partisans, pur jus d'orange.

Petit déjeuner healthy

5,50€ la part

Baguettes aux céréales, confiture maison selon la saison, yaourts aux fruits, pur jus d'orange, corbeille de fruits de saison.

Cocktail - 10 pièces

14,90€ la part

Mini club sandwich thon, mini club sandwich jambon, mini burger bœuf confit, mini bruschetta napolitaine, cornish pastry (saucisse briochée), mini wrap rillette de saumon, mini pain suédois aux crevettes, rolls foie gras, rolls bresaola, focaccia jambon cru.

Cocktail - 15 pièces

20,90€ la part

Toad in the hole (chausson à la viande), cornish pastry (saucisse briochée), mini wrap rillette de saumon, mini pain suédois aux crevettes, mini bagnat thon, mini burger bœuf confit, mini burger bœuf-cheddar, rolls bresaola, toast camembert-miel-noix, mini bruschetta napolitaine, focaccia jambon cru, tiramisu en verrine, mini éclair café, mini chou vanille, mini tartelette fruits.

UN PLAT AU CHOIX

Le bœuf Wellington

Feuilleté de pièce de bœuf, duxelles de champignons, gratin dauphinois



OU



Le filet de veau estragon

Filet de veau, sauce crémeuse à l'estragon, gratin dauphinois.

UN DESSERT AU CHOIX

L'entremet piña colada

OU

L'entremet trois chocolats

Dacquoise noix de coco, bavaroise noix de coco, insert ananas.

Biscuit cacao, croustillant chocolat noir - praliné, mousse trois chocolats.

PANIER & PLATEAUX REPAS

Panier mini viennoiseries

Le panier de 20 pièces 14,90€

Assortiment de mini croissants, mini pains au chocolat et mini chaussons aux pommes.

Les plateaux repas sont réalisés selon la formule du jour.
Composition disponible à la commande.

Plateau viande

La part 15,90€

Plateau poisson

La part 15,90€

Plateau végétarien

La part 15,90€



Offre valable jusqu'au vendredi 14 novembre 2025.

Dans la limite des stocks disponibles et sauf erreurs typographiques.

Suggestion de présentation. Photographies non contractuelles.

Partisans du Goût - RCS Roubaix Tourcoing 52467053600043.

Création et images : Service Marketing & Communication Partisans du Goût.

Impression gérée par l'imprimerie Publiscreen à Bondy (93). Ne pas jeter sur la voie publique.

Ne pas jeter sur la voie publique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.