

**VINITECH
SIFEL**

**2024
BORDEAUX**
Du 26 au 28
novembre



LE SALON
MONDIAL

CATALOGUE DE PRESTATIONS
SOLUTION LIVRAISONS

2024

Dabbawala

LE RENDEZ-VOUS SAVOUREUX

BY



Lacoste®

Des formules au choix livrées directement sur
votre lieu de travail ou à la maison

MAISON LACOSTE TRAITEUR



1983

Création de Lacoste Traiteur par Jean-Claude Lacoste son fondateur



2005

Rachat par Didier Oudin & devient membre des Traiteurs de France

Dabbawala
LE SERVICE DES DÉJEUNERS

2010

Création de Dabbawala, la marque plateaux repas & cocktails livrés dressés

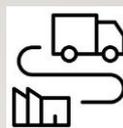
LES DEUX
COUDES
sur la
TABLE
LE GOÛT DE L'IMPERTINENCE

2018

Arrivée de son fils, Jérémie Oudin & création de « Les 2 Coudes sur la Table », la marque impertinente, conviviale & moderne



Une cuisine 100% maison dans un laboratoire à Eysines de 1 700m²



Une logistique rigoureuse, gérée en interne de nos cuisines à vos événements



Une équipe expérimentée en recherche permanente d'innovation pour vos événements



FR
33.162.22
6 CE



Avec notre charte anti-gaspi, nous nous engageons à réduire et à recycler nos déchets produits dans le cadre de vos événements, sur place ou dans notre laboratoire à Eysines. Nous avons à cœur aussi de respecter les produits et denrées, en sensibilisant nos équipes sur le gaspillage et les bons gestes pour le limiter au maximum. Pour réduire notre empreinte carbone, nous sommes connectés avec le site Action Carbone Solidaire.



Chez les Deux Coudes, même si nous cultivons une certaine idée de la liberté, nous restons à cheval sur certains principes. De bons produits de saison avant tout, des fournisseurs locaux triés sur le volet, que nous accompagnons dans leur démarche bio, si tel est leur souhait, des recettes saines et équilibrées, ni pas trop grasses, ni trop sucrées, ni trop salées. Vous êtes vegan, végétarien ou autre ? Ça tombe bien, nous avons pensé à vous. N'hésitez pas à nous le dire



Aux oubliettes, les fraises et les tomates au cœur de l'hiver. Fini les vols moyens et longs courriers pour des pièces de bœuf. Avec Les Deux Coudes sur la Table, place au frais et aux fournisseurs locaux qui travaillent les produits de saison avec passion. Les volailles, les viandes, les produits de la mer, les fruits et légumes, les fromages, les pains, les boissons et les vins viennent du coin et c'est très bien.

Renouvellement ISO 20 121 en 2023





NOTRE SOLUTION LIVRAISON DABBAWALA

SOLUTION “ACCUEIL & PAUSE”



PACK BOISSONS CHAUDES

50,55 € HT – 61,72 € TTC

Pour 25 personnes

2 thermos de café, 1 thermos de thé

Gobelets petit & grand format, sucre,
agitateurs

THERMOS SUPPLEMENTAIRE CAFE ET THE

20,00€ HT – 22,22 € TTC

MINI VIENNOISERIES

35,00 € HT – 38,88 € TTC

Coffret de 30 mini viennoiseries

10 mini pains au chocolat, 10 mini croissants, 10
mini pains aux raisins

LIVRAISON

Livraison au minimum 30 minutes avant l'heure de la réception

SOLUTION “REPAS”

PLATEAUX REPAS – EXEMPLE DE MENUS

PRIX UNITAIRE: 25,55 € HT – 28,39 € TTC

MENU TERROIR

Salade Cesear

Roti de dinde, graine de moutard & pommes de terre rattes

Mi cuit au chocolat & crème vanille

MENU MARIN

Crevettes avocat pamplemousse & sauce cocktail

Cabillaud à l'écaille de légumes & crémeux de carottes

Assiette de gourmandises Lacoste

MENU PRIMEUR

Pressé de légumes & graines de moutarde

Lingot de polenta & tian de légumes

Salade de fruits de saison



*Le tout emballé dans un set de table en bois avec contenants en kraft
Petit pain individuel, sets couverts bambou*

SOLUTION “REPAS”

Notre tour de magie

LUNCH BOX 4 EN 1 - EXEMPLES DE MENUS

PRIX UNITAIRE : 19,45 € HT - 21,60 € TTC

DABBA BOY

(Livré dans un sac à bouteille avec quatuor de bodega kraft & couverts bois)

Taboulé de quinoa gourmand, allumettes de saumon fumé, vinaigrette

Farandole de céréales aux petits légumes, pépite de rouget confit à l'huile d'olive

Trilogie affinée

Pannacotta au coulis de fruits de saison

Ou

DABBA GIRL

(Livré dans un sac à bouteille avec quatuor de bodega kraft & couverts bois)

Salade de blé tendre aux poivrons doux, éclat de pastrami & vinaigrette aux fruits

Pennette à la moutarde douce, émincé de bœuf & artichaut façon barigoule

Trilogie affinée

Le Paris Brest déstructuré



Pour toute demande de coffret spécifique, nous contacter !

SOLUTION "COCKTAIL"

Exemple de pièces cocktail pouvant évoluer selon les saisons

"LES MIGNONS SALES"

COFFRET BOS 35 PIÈCES – 43,50€ HT – 48,14€ TTC

Polaire pastrami, roquette et moutarde

Navette de volaille et crème cacahuète

Mini baguette de bœuf aux graines de moutarde

Le Club volaille « Made in London »

Navette de saumon fumé et fromage frais

"LE CLASSIQUE SALE"

COFFRET BOS 42 PIÈCES – 58,00€ HT – 64,44€ TTC

Cub's d'Ossau Iraty à la cerise noire

Chamallow de maïs pané au Curry et pop-corn tandoori

Tortilla aux 2 poivrons et chorizo

Tartelette de rillettes d'anguille fumée et pomme Granny

Longe de thon laquée sésame et sauce soja

Foie gras maison sur son pain d'épices, cerise amarena

Tartelette de caviar d'aubergine et tomate cerise confite

"LE PRESTIGE SALE"

COFFRET BOS 42 PIÈCES – 66,00€ HT – 72,83€ TTC

Thon aux épices et fromage blanc à la mangue Compression de bresaola et fromage de brebis

Espadon mariné au pamplemousse et crapaudine et gelée d'agrumes

Cubik de notre saumon fumé maison et algue wakamé

Macaron fenouil et graines de moutarde à la fourchette

Pour toute demande de coffret spécifique, nous contacter !



SOLUTION "COCKTAIL"

Exemple de pièces cocktail pouvant évoluer selon les saisons

" LE COFFRET CHARCUTERIE "

DRESSE SUR PLATEAU NOIR POUR 20 PERSONNES- 55,00€ HT – 60,49€ TTC

Chiffonnade de jambon de pays

Chorizo Abotia

Gratton de Lormont

Grenier médocain

Accompagné de condiments et de pain tranché

" LE COFFRET FROMAGE "

DRESSE SUR PLATEAU NOIR POUR 20 PERSONNES– 57,00 € HT– 62,34 € TTC

Comté

Ossau-iraty

Mimolette

Fourme d'Ambert

Accompagné de fruits secs et de pain tranché

" LE TRIO CARNICORE "

COFFRET BOIS POUR 20 PERSONNES – 57,00 € HT - 62,96 € TTC

250g de boeuf

250g de magret de canard

250g de filet de poulet en cuisson basse température

Quelques tomates cerise

Moutarde de Dijon et moutarde à l'ancienne

Cornichons et Oignons grelots

Baguette tradition tranchée

" LE PANIER FRAICHEUR "

DRESSE EN CORBEILLE – 59 € HT - 65,55 € TTC

Assortiment de légumes de saison

Accompagnés de sa sauce tartare

Pour toute demande de coffret spécifique, nous contacter !



SOLUTION "COCKTAIL"

Exemple de pièces cocktail pouvant évoluer selon les saisons

" LE DOUCEUR "

COFFRET BOIS 42 PIECES – 49,00 € HT – 54,32 € TTC

Mini rochers coco
Madeleines nappées chocolat
Brownies noix de pécan
Guimauve vanille
Sucette façon Bounty

" LE CLASSIQUE SUCRE "

COFFRET BOIS 42 PIECES – 59,00 € HT – 65,55 € TTC

Comme une Dune du Bassin
Petit macaron coloré
Tartelette citron meringuée
Comme un Russe au praliné
Brochette de fruits frais
Financier de saison

" LE PRESTIGE SUCRE «

COFFRET BOIS 42 PIECES – 66,00 € HT – 72,83 € TTC

La sucette de chocolat au thé jasmin
Le dôme exotique
Mini délices des sœurs tatin
Sablé breton façon tarte au citron
Tartelette chocolat carambar
Le « Symphonie »
Le chou Paris Bordeaux

"LE COFFRET SURPRISE"

COFFRET BOIS 42 PIECES – 62,00€ HT – 68,88 € TTC

Un coffret unique comme par exemple tout madeleine, etc...

"LE COFFRET BROCHETTE DE FRUITS"

COFFRET BOIS 42 PIECES – 56,00€ HT – 62,22 € TTC

Assortiments de fruits de saisons

Pour toute demande de coffret spécifique, nous contacter !



BOISSONS

LA CAVE

Château DUFILHOT rosé :

11,00€ HT / 13,75€ TTC

Château D DE DAUZAC BLANC:

10,00€ HT / 12,25 € TTC

Château D DE DAUZAC ROUGE:

12,00€ HT / 15,00€ TTC

Pessac Léognan rouge Château COUCHEROY :

24,00€ HT / 30,00€ TTC

Pessac Léognan blanc Château COUCHEROY :

22,00€ HT / 27,50€ TTC

Champagne Couvreur Philippart :

28,00€ HT / 35,00€ TTC

SOFTS

Jus de fruits bio Maison Meneau : 6,00€ HT / 6,66€ TTC

Fraise-Kiwi 75cl

Pomme 75cl

Orange 75cl

Autres jus sur demande

Eaux abattilles

Eau plate 50 cl : 1,85€ HT / 2,03€ TTC

Eau gazeuse 50 cl : 2,10€ HT / 2,33€ TTC

Eau plate 1 L : 2,50€ HT / 2,77 € TTC

Eau gazeuse 1 L : 2,80 € HT / 3,11€ TTC

Sodas

Coca Cola & Coca Cola Zéro 1,25L : 4,00€ HT / 4,44 € TTC

Citronnade & Orangeade Bio Bella Lula 75 cl: 8,00€ HT / 8,88€ TTC



LES LIVRAISONS



TARIFS ET CRENEAUX DE LIVRAISON

EYSINES et LE HAILLAN : GRATUIT

Livraison entre 9h00 et 12h00 et 13h00 et 16h00

BORDEAUX ET METROPOLE : 35,00€HT

Livraison entre 9h00 et 12h00

Livraison entre 13h00 et 16h00

Possibilité de livrer avant 9h00:

supplément de 30€ HT

Le samedi exceptionnellement selon disponibilité et sur devis

Enlèvement possible à notre Laboratoire à Eysines

47 Avenue de la Forêt 33320 Eysines

Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 hors fermeture annuelle.

Option récupération des packagings vides Dabbawala : gratuite

Option Récupération déchets divers et matériel Dabbawala : 35€ HT

“LES PLUS”

MOBILIER / VERRERIE & PERSONNEL

MOBILIER

En option sur devis

Buffet box Bar blanc ou noir

Mange debout lycra blanc ou noir

Matériel jetable gobelet eau par 10

Matériel jetable gobelet café par 10

Pic en bois sachet de 100

VERRERIE

En option sur devis

Verre à pied Vitus par 24

Flûte vitus par 40

Gobelet eau et jus de fruits par 24

PERSONNEL

En option sur devis

Maître D'hôtel

Serveur

Leur mission :

la livraison, mise en place, réassort,

débarrassage, rangement

Pas de service au plateau



NOS DABBA GIRLS !

Chez Dabbawala, ce sont des interlocuteurs dédiés
pour chaque événement.

Laura Dreyer ainsi que toute l'équipe sont là pour
vous conseiller

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.dabbawala.fr

Ou contacter nous au

05 56 80 10 10



Laura DREYER

Assistante commerciale

contact@dabbawala.fr

05 56 80 10 10



Hélène MOLINA

Responsable du service commercial

h.molina@lacoste-traiteur.com

07 87 11 95 90