



Q U A T R E H O M M E

FROMAGER AFFINEUR



DEPUIS 1953

Carte Traiteur

2025







# Sommaire

<b>Fromager Affineur</b>	<b>03</b>
<b>Nos plateaux</b>	<b>04</b>
<b>Nos spécialités</b>	<b>08</b>
<b>Evénements</b>	<b>15</b>
<b>Nos références</b>	<b>21</b>
<b>Conditions Générales</b>	<b>22</b>
<b>Contacts</b>	<b>23</b>



# Quatrehomme Fromager affineur

**Depuis 1953**, la Fromagerie Quatrehomme perpétue son savoir-faire en terme de sélection et d'affinage de fromages.

**Notre force : le “sur-mesure”.**

Particuliers ou professionnels nous sommes à votre disposition pour concevoir ensemble l'événement qui vous ressemble et vous proposer des repas ou buffets en fonction de vos besoins.

Régalons ensemble vos convives !







## Nos Plateaux

---

Tous nos plateaux sont réalisés à partir de fromages affinés et de charcuterie de qualité.

Ils sont réalisés à la demande et en fonction de la saisonnalité.

- Cocktails et dégustations
- Raclette et charcuterie
- Mixte et créatif



# Nos Plateaux

**Les plateaux Cocktails** sont des plateaux où l'ensemble des fromages sont prédécoupés. Ils sont réalisés avec des fromages de saison et nous veillons à ce que vous retrouviez dans chaque plateau une diversité de laits, de texture et d'intensités. Idéal en cocktail debout.

**100g en 5 morceaux** ..... 7€ /pers\*

**140g en 7 morceaux** ..... 9.80€ /pers\*

\*Compris dans le tarif : étiquettes, pâtes de fruit, fleurs de tête de moine, mimolette ainsi que les pics en bois de service

**Les plateaux Dégustation** sont des plateaux réalisés sur mesure soit par nos soins, soit selon vos exacts souhaits. Ils déclinent des fromages entiers pour les plus crémeux et des fromages prédécoupés de façon élégantes pour les plus denses.

**Fin de repas : 80g** ..... 8.50€ /pers\*

**Repas : 120g** ..... 12€ /pers\*

**+ 1 fromage truffé** ..... +4€ /pers\*

\*Compris dans le tarif : étiquettes, pâtes de fruit, fleurs de tête de moine, mimolette.



Cocktails



Dégustations



# Nos Plateaux

**Les plateaux Raclette** sont prêts à déguster! Nous pré-découpons et disposons pour vous la sélection de fromages à raclette, au lait cru, de votre choix pour un plateau prêt à l'emploi à disposer sur votre table! Succès garanti!

**250g Raclette française** ..... 12€ /pers

*(Nature, 3 Poivres, Fumée, Ail des Ours et Piment d'Espelette)*

**250g Raclette Suisse ou Truffe** ..... 16€ /pers

*(Saint Niklaus, Moléson et Truffe)*

**Les plateaux Charcuterie** sont des plateaux prêts à déguster de charcuterie et salaisons prédécoupées disposés de façon graphique et élégante. Chacun de nos plateaux charcuterie est accompagnée de son ramequin de cornichons français Maison Marc.

**Fin de repas : 80g** ..... 8€ /pers

**Repas : 100g** ..... 10€ /pers

**+Uniquement Boeuf** ..... +4€ /pers

*(Bresaola, Viande des Grisons, Cecina de Leon, Corne de Boeuf)*



Raclette



Charcuterie



# Nos Plateaux

**Les plateaux Mixtes** pour un tout en 1! Fromages prédécoupés et charcuterie, le tout sur le même plateau! La meilleure façon d'organiser des apéros dinatoires réussis!

**5 morceaux et 80g de charcuterie** ..... 15€ /pers

**Les plateaux Créatifs.** Stimulez notre créativité en nous proposant le thème de votre événement. Anniversaire, fête, nous avons la possibilité de nous adapter à vos demandes les plus originales!

**Devis sur demande**

En complément

**Corbeille de pain prédécoupé** ..... 1,8€/pers/80g

**Corbeille de légumes** ..... 5,8€/pers/80g

**Kit couverts** : 1 grande et 1 petite assiette en fibre naturelle de canne à sucre, couverts en bambou et 1 verre à pied en plastique .... 4€/kit/pers



Mixtes



Créatif





## Nos Spécialités

---

Toutes nos spécialités fromagères sont faites maison et réalisées exclusivement avec nos fromages affinés.

- Nos tourtes fromagères et fondues
- Nos salades et tartinables
- Nos Desserts
- Exemples de spécialités fromagères



# Nos spécialités

**Nos tartes fromagères maisons** avec, en nouveauté cette année, un format individuel pour plus de praticité à la dégustation.

**Tarte indiv de 140g** ..... 8€ /pièce

- *Cantal Entre Deux, Tomates, All, Herbes de Provence*
- *Chabichou du Poitou, Epinards, Miel\**
- *Emmental de Savoie, Jambon blanc, lard paysan, muscade\**
- *Reblochon fermier, Pancetta, Oignons confits\**
- *Feta, Courgettes, Menthe\**
- *Tomette Basque, Chorizo, Poivron\**

\*Base crème crue et oeufs

**Nos fondues** prêtes à l'emploi sont préparées minute et présentée en copeaux typiquement Suisse pour une fonte parfaite!

**250g Fondue Française** ..... 12€ /pers

*(Comté fruité 40%, Beaufort 40%, Emmental de Savoie 20%)*

**250g Fondue Suisse** ..... 14€ /pers

*(Gruyère Suisse 50%, Vacherin Fribourgeois 50%)*

**250g Fondue sur-mesure** ..... Sur-mesure

*(Pyrénéenne, Bleue, Franc-Comtoise, Caprine, Normande,...)*



Tourtes



Fondues



# Nos spécialités

**Nos salades** réalisées à la demande rajouteront de la fraîcheur et de la légèreté à vos buffets. Elles sont présentées en pots individuels de 200g.

**Mozarella di Bufala, tomates cerises, basilic** ..... 5.5€ /200g

**Comté Fruité, Mâche, Magret de Canard Fumé, Noix** ..... 6€ /150g

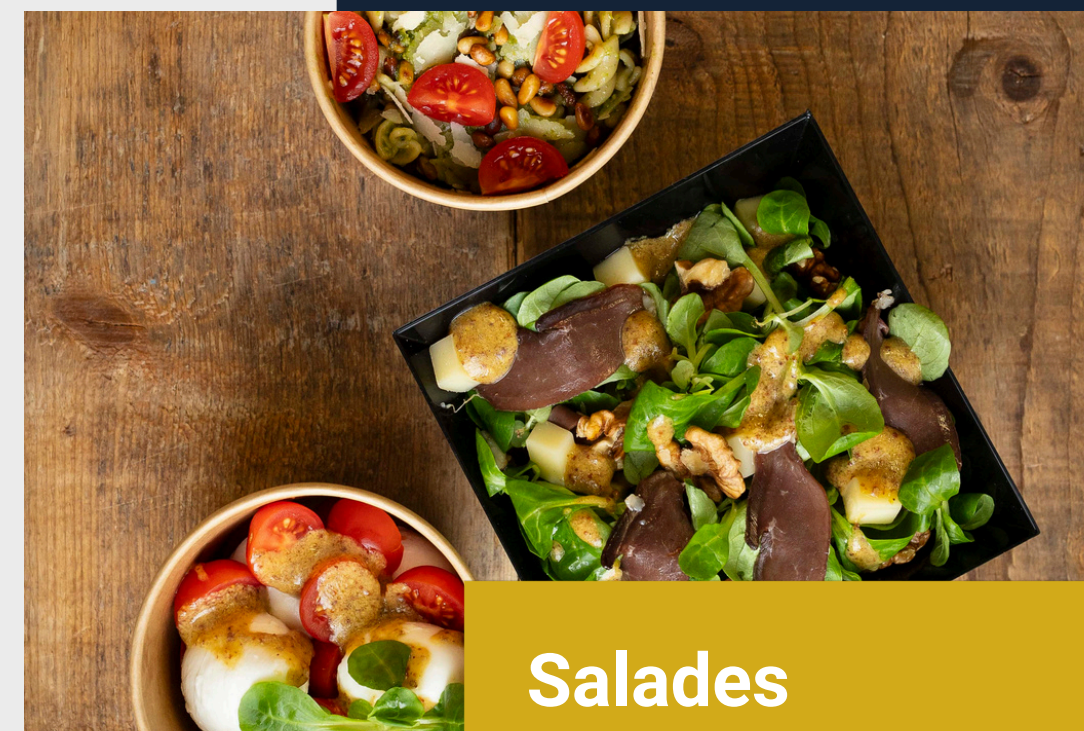
**Parmigiano Reggiano, Tortis semi-Complètes, Pesto, Pignons** .. 6€ /200g

**Nos tartinables** maison ou "Dip". En accompagnement de crudités froides ou crackers nous vous proposons en pots de 200g.

**Tzatsiki : Concombre, ail, yaourt grec** ..... 7€ /200g

**Mousse de Chèvre Frais du Mâconnais et Pesto** ..... 7€ /200g

**Fouetté frais de Vache, Ciboulette, Ail et Poivre** ..... 7€ /200g



Salades



Tartinables



# Nos spécialités

---

**Nos desserts** sur la base de produits laitiers sont faits maison et présentés en verrines individuelles.

**Fontainebleau** ..... 2,20€/100g

*Crème fleurette et fromage blanc 0% monté comme une chantilly*

**Fontainebleau gourmand** ..... 3,80€/100g

*(Fruits Rouges, Crème de Marron, Confiture du moment, Confiture de Lait)*

**Fromage blanc lisse ou campagne 40%** ..... 3,80€/100g

*(Fruits Rouges, Crème de Marron, Confiture du moment, Confiture de Lait)*

**Panacotta vanille** ..... 4€/100g

**Crème Chocolat 70% et sa chantilly maison** ..... 5€/100g



**Fontainebleau et  
crème chocolat**



**Panacotta et  
fromage blanc**





Brin d'Amour  
Moscow Mule



Charolais fumé au  
whisky



Fourme  
figue-noix



Crottins fumés



Camembert  
mendiant



Brillat-savarin au  
basilic



Sablés au  
parmesan



Mont d'or à la  
truffe



Saint Felicien à  
l'ail noir



Camembert au  
calvados

## Aperçu de nos spécialités fromagères

---





# Événements

---

*Imaginons ensemble l'événement de vos rêves. En buffet fromage thématique ou en gestion complète nos équipes sont formées pour vous proposer le meilleur de notre savoir-faire.*

- *Buffets thématiques*
- *Cours et dégustations*
- *Maître fromager*



# Événements



## Buffets thématiques

Tout notre savoir-faire événementiel à votre service

**En collaboration avec votre traiteur**

**Sélection optimale**

Choix de fromages sous différentes déclinaisons et adaptés aux événements

**Sur des thématiques précises :**

- Bar à Mozzarella
- Fondue / Raclette
- Thématique régionale
- Déclinaison d'affinage
- Thème fruit ou fleur
- ....

**Prestation avec Maître Fromager de la Maison Quatrehomme obligatoire**

**Devis sur demande**



# Événements



## Cours et dégustation

Tout notre savoir-faire événementiel à votre service

**Événement en entreprise, team building, célébrations... Nous intervenons autour de la thématique fromage à Paris et vous proposons des événements sur-mesure :**

- Associations de fromages et vins (ou autre alcool) en partenariat avec un Meilleur Ouvrier de France Sommelier.
- Cours sur les fromages avec thématiques au choix comme les régions ou l'affinage.
- Dégustation à l'aveugle et analyse sensorielle
- Découverte de la filière et focus sur la fabrication.
- Quizz intercatifs

**Devis sur demande**



# Événements

## MAÎTRE FROMAGER VOTRE SPÉCIALISTE

L'ensemble de nos Maitres Fromagers travaillent à l'année au sein de la Fromagerie Quatrehomme et ont été spécialement formés à ce type d'événements. Possibilité en anglais.



### Repas complet et buffets thématiques

Prestation 2h30 entre 30-200 pers ..... 250€ HT

Forfait Week-end ..... 300€ HT

*Installation et débarassage à nos soins*

### Cours et dégustations

Prestation 1h30 pour 5/12 personnes ..... 80€HT/pers

En anglais ou autre langue parlée si possible .. 100€HT/pers

*Fromages non inclus / Lieu à la charge du client*



# Nos références

---







# Conditions générales de ventes

---

Tous nos tarifs s'entendent en TTC hors livraison et prestation Maître Fromager.

Le taux de TVA appliqué sur les produits est de 5,5% (sauf pour les prestations avec maitre fromager qui passent à 10%) et 20% pour le service et l'alcool.

Toute commande doit être passé au minimum 3 jours ouvrés à l'avance.

Toutes nos livraisons sont assurées avec notre partenaire vélo isotherme Diligo. Livraison en créneau de 2h Paris Intramuros 30€HT, en devis pour la petite couronne.

Toute commande supérieure à 30 personnes doit être passée au minimum 5 jours ouvrés à l'avance.

Pour toute commande supérieure à 300€ un acompte vous sera demandé.

Annulation sans frais 3 jours ouvrés avant votre événement.

PRISE DE COMMANDE DU MARDI AU SAMEDI DE 9H À 19H.



# CONTACT

---

**Nathalie QUATREHOMME** - Directrice Générale

**Florent GROIZELEAU** - Responsable Commercial



Q U A T R E H O M M E

FROMAGER AFFINEUR



DEPUIS 1953

## Téléphone

+33 (0)1 47 34 33 45

## E-mail

[sevres@quatrehomme.fr](mailto:sevres@quatrehomme.fr)

## Site web

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

## Adresse

62 rue de Sèvres 75007 PARIS