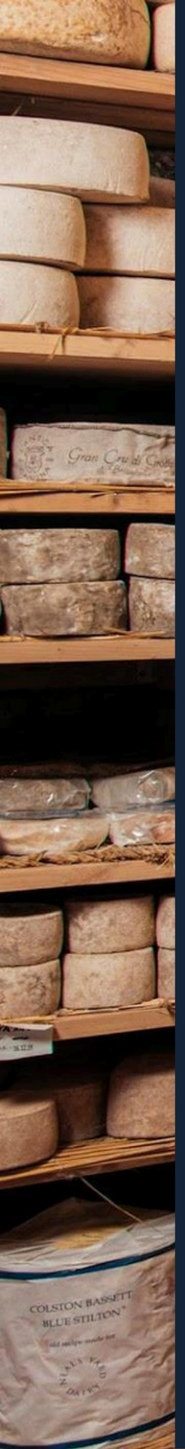
QUATREHOMME

FROMAGER AFFINEUR

DEPUIS 1953

Carte traiteur

2026



Sommaire

Fromager Affineur 03

Nos plateaux 04
Nos spécialités 08
Evénements 15

Nos références 21

Conditions Générales 22

Contacts 23

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

Cocktails

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.

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)

Raclette

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.

Accompagnement : 80g ..... 7,10€ /pers

Repas : 100g ..... 8.50€ /pers

+Uniquement Boeuf ..... +4€ /pers

(Bresaola, viande des Grisons, Cecina de Leon, corne de boeuf)

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

Mixtes

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

Créatif

En complément

Plateaux de pain prédécoupé ..... 2€/pers

Plateaux de légumes ou de fruits (min 10 pers) ..... 5€/pers

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

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

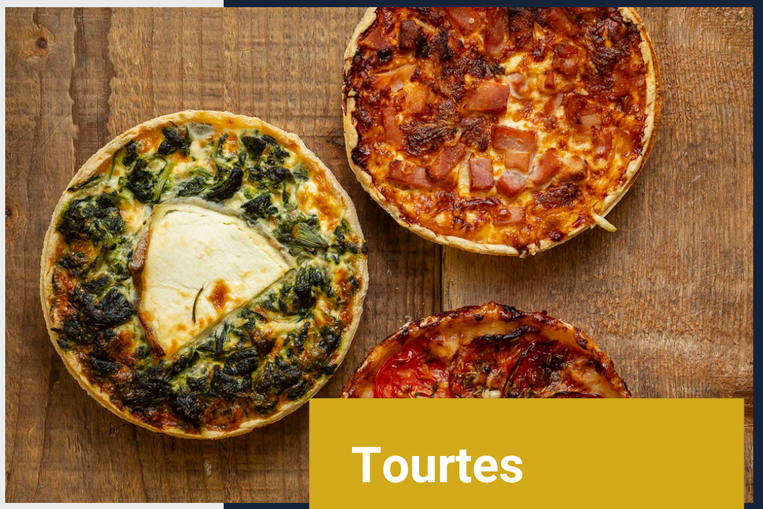
Nos spécialités

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

Tarte indiv de 180g ..... 8€ /pièce

- *Cantal entre deux, tomates, ail, herbes de Provence*
- *Chabichou du Poitou, épinards, miel**
- *Emmental de Savoie, jambon blanc, lard paysan, muscade**
- *Reblochon fermier, pancetta, oignons confits**
- *Mozzarella di Bufala, tomates, jambon, pesto*

*Base crème crue et oeufs



Tourtes

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,...)

Fondues

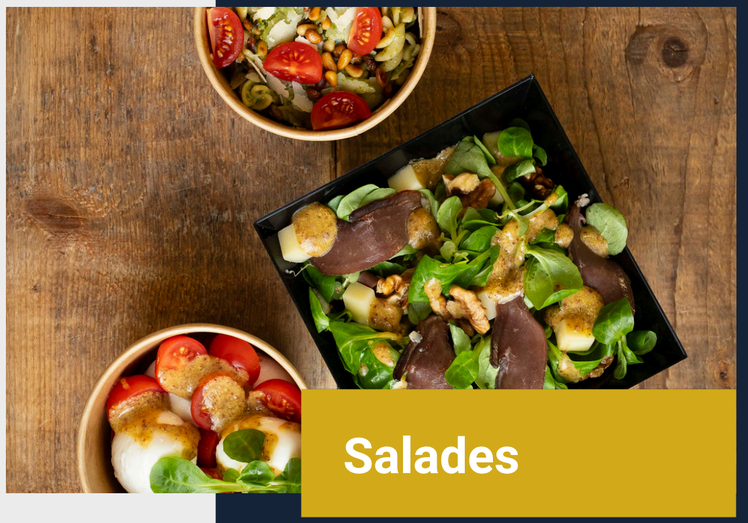
Nos spécialités

Nos salades réalisées à la demande rajouteront de la fraîcheur et de la légèreté à vos buffets. Elles sont présentées en pots individuels de 150g.

Mozarella di Bufala, tomates cerises, basilic	7€ /150g
Salade grecque : Feta, tomate, concombre, olive noire	6€ /150g
Parmigiano Reggiano, tortis semi-complètes, pesto, pignons ..	6€ /150g
Lentilles vertes du Puy, Feta, oignons, vinaigrette au miel ..	7€ /150g
Melon, Feta, menthe (en saison)	6€ /150g

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€ /150g
Mousse de Chèvre Frais du Mâconnais et Pesto	7€ /150g
Mousse de petit pois, chèvre frais, menthe	7€ /150g



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

(Coulis de fruits rouges, crème de marron, Caramalté : caramel maison au Whisky)

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

(Coulis de fruits rouges, Crème de marron, Confiture de Lait)

Panacotta vanille ..... 3,50€/100g

Viennois chocolat et sa chantilly maison ..... 4.50€/100g

Fontainebleau et Viennois chocolat

Panna cottas et fromage blanc

Aperçu de nos spécialités fromagères

Brin d'Amour Moscow Mule

Charolais fumé au whisky

Camembert mendiant

Fourme figue-noix

Crottins fumés

Sablés au parmesan

Mont d'or à la truffe

Saint Felicien à l'ail noir

Brillat-savarin au basilic

Camembert au calvados

Evénements

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*

Evénements

Buffets thématiques

Tout notre savoir-faire événementiel à votre service

En collaboration avec votre traiteur

Sur des thématiques précises :

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

Sélection optimale

Choix de fromages sous différentes déclinaisons et adaptés aux événements

Prestation avec Maître Fromager de la Maison Quatrehomme obligatoire

Devis sur demande

Evénements

Cours et dégustation

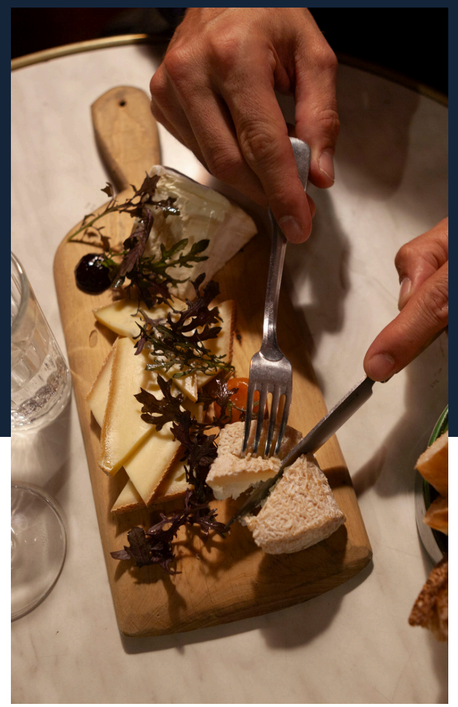
Tout notre savoir-faire événementiel à votre service

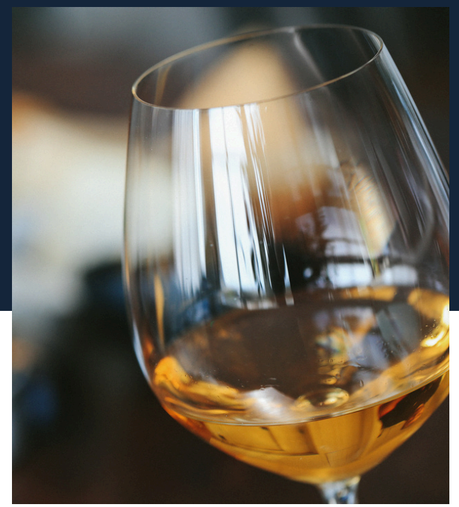
Événement en entreprise, team building, célébrations… Nous intervenons autour de la thématique fromage à Paris et vous proposons des événements sur-mesure :

- 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

Evénements





Notre format exclusif

En boutique rue de Sèvres

Organisation de Soirées dégustation 4 vins - 8 fromages.
Accords d'exception et découverte des coulisses de la fromagerie et de ses caves d'affinage.

- Groupes de 12 personnes maximum à former
- Dates communiquées par téléphone ou sur les réseaux
- Privatisable à partir de 8 personnes

Tarifs

En Français	**120€/pers**
En Anglais	**150€/pers**

Evénements

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

En anglais ou autre langue parlée si possible

Fromages non inclus / Lieu à la charge du client

Nos références

HERMÈS PARIS

INDIGO

KERING

FICOFI

MOULIN ROUGE® PARIS

LE PRÉ CATELAN RESTAURANT

PAVILLON LEDOYEN

ÉLYSÉE PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE

Challenges L'économie de demain est l'affaire de tous

LENÔTRE PARIS

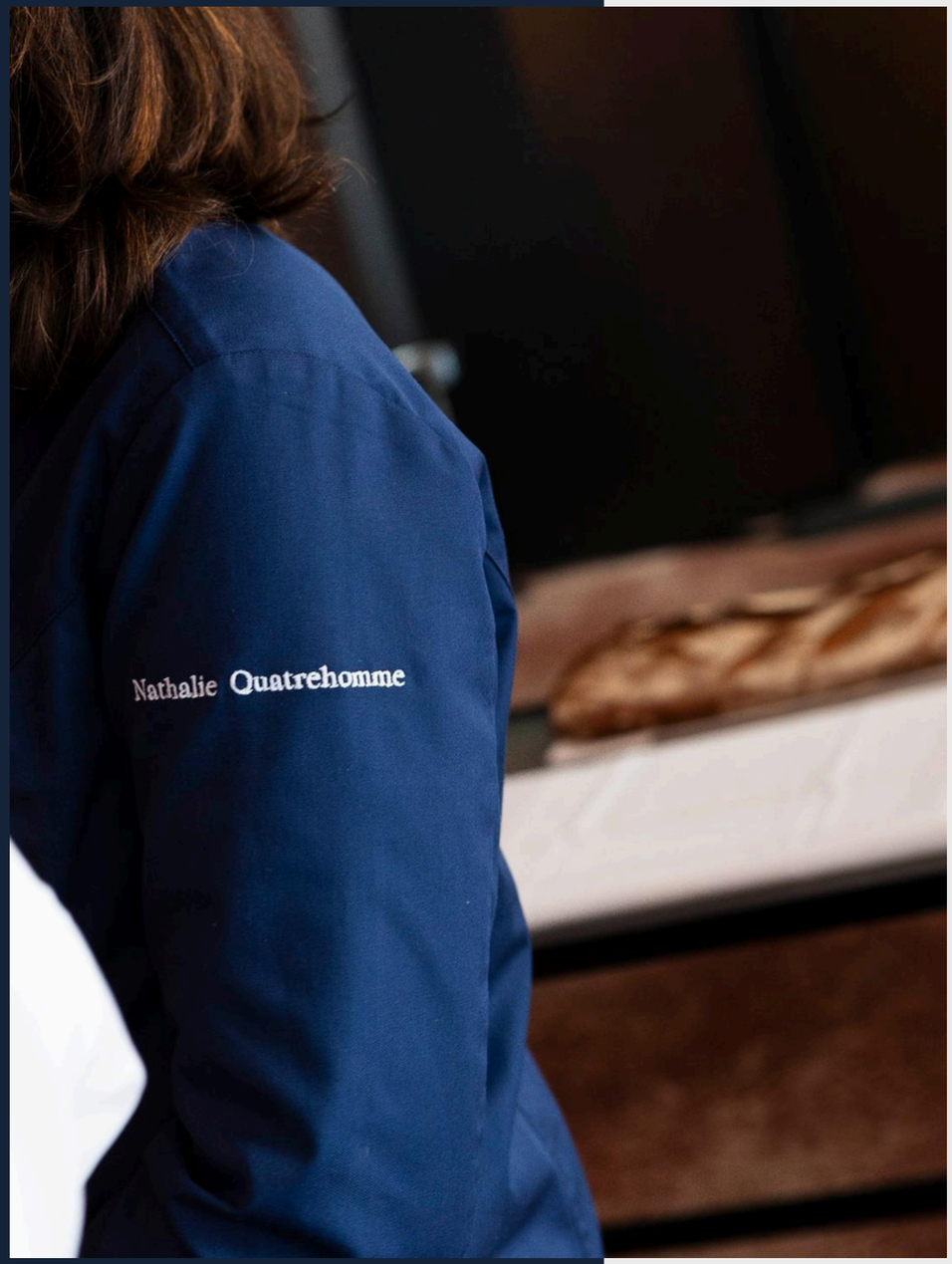
RESTAURANT GUY SAVOY

FOUR SEASONS

THE PENINSULA HOTELS

MAISON DU LAIT

YACHTS DE PARIS l'art d'être en Seine



Crédit photos ©Alice Cazenave

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

Godefroy REGNIER - Responsable Commercial

QUATREHOMME
FROMAGER AFFINEUR
DEPUIS 1953

Téléphone
+33 (0)1 47 34 33 45

E-mail
sevres@quatrehomme.fr

Site web
www.quatrehomme.fr

Adresse
62 rue de Sèvres 75007 PARIS