



Q U A T R E H O M M E

FROMAGER AFFINEUR



|

Carte traiteur

2026





Sommaire

Fromager-Affineur	03
Nos plateaux	04
Nos spécialités	08
Événements	15
Nos références	21
Conditions Générales	22
Contacts	23

Quatrehomme Fromager-Affineur

Depuis 1953, la Fromagerie Quatrehomme perpétue son savoir-faire en termes 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.

- Cocktail et Dégustation
- Raclette et Charcuterie
- Mixtes et Créatifs

Nos plateaux

Les plateaux Cocktail sont des plateaux où l'ensemble des fromages sont pré-découpés. Ils sont réalisés avec des fromages de saison et nous veillons à ce que vous retrouviez dans chaque plateau une diversité de laits, de textures 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 fruits, fleurs de Tête de Moine, Mimolette ainsi que les pics en bois de service.*

Les plateaux Dégustation sont des plateaux réalisés sur-mesure. La sélection est réalisée par nos soins ou selon vos exacts souhaits. Ils déclinent des fromages entiers, pour les plus crémeux, et des fromages pré-découpés 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.*



Cocktail



Dégustation

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 pré-découpées disposées de façon graphique et élégante. Chacun de nos plateaux de charcuterie est accompagné de son ramequin de cornichons français Maison Marc.

Fin de repas : 80g 7,10€ /pers

Repas : 100g 8,50€ /pers

+Uniquement Bœuf +4€ /pers
(Bresaola, Viande des Grisons, Cecina de Leon, Corne de Bœuf)



Raclette



Charcuterie

Nos plateaux

Les plateaux Mixtes pour un tout-en-un ! Fromages pré-découpés et charcuteries, 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. Anniversaires, fêtes,... nous avons la possibilité de nous adapter à vos demandes les plus originales !

Devis sur demande

En complément :

Plateau de pain pré-découpé 2€/pers

Plateau de légumes ou de fruits 6€/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€/pers



Mixte



Créatif



Nos spécialités

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

- Nos tartes fromagères et fondues
- Nos salades et tartinables
- Nos desserts
- Aperçu de nos spécialités fromagères

Nos spécialités

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

Tarte individuelle 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 œufs

Nos fondues prêtes à l'emploi sont préparées minute et présentées 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,...)



Tartes



Fondue

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.

Mozzarella di Bufala, tomates cerises, basilic	7€ /150g
Salade grecque : Feta, tomates, concombre, olives noires ..	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 (<i>en saison</i>)	6€ /150g

Nos tartinables maison ou “Dips”, en accompagnement de crudités froides ou crackers, vous sont proposés en pots de 150g.

Tzatzíki : Concombre, ail, yaourt grec	7€ /150g
Mousse de chèvre frais du Mâconnais et pesto	7€ /150g
Mousse de petits pois, chèvre frais, menthe	7€ /150g



Salades



Tartinables

Nos spécialités

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

Fontainebleau 2,20€/100g

Crème fleurette et fromage blanc 0% montés 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)

Panna cotta Vanille 3,50€/100g

Viennois chocolat et sa chantilly maison 4,50€/100g



**Fontainebleau et
Crème au chocolat**



**Panna cottas et
Fromage blanc**



Brin d'Amour
Moscow Mule



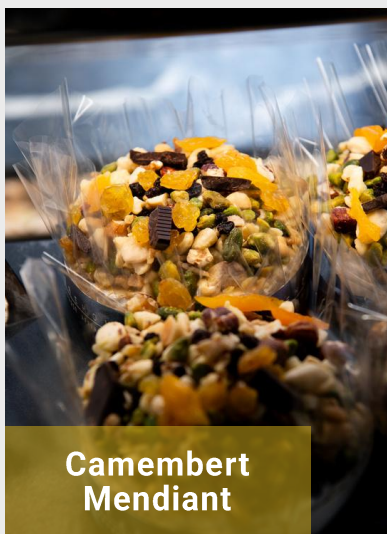
Charolais fumé au
whisky



Fourme
Figue-Noix



Crottins fumés



Camembert
Mendiant



Brillat-Savarin au
basilic



Sablés au
Parmesan



Mont d'Or à la
truffe



Saint-Félicien 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*
- *Notre format exclusif*
- *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'affinages
- Thème fruits ou fleurs
- ...

Prestation avec Maître Fromager de la Maison Quatrehomme obligatoire

Devis sur demande

Événements



Cours et dégustation

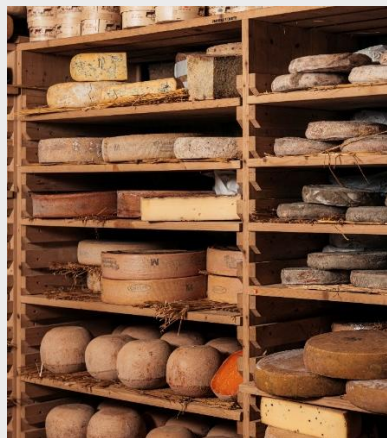
Tout notre savoir-faire événementiel à votre service

Événements 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 autres alcools), en partenariat avec un Meilleur Ouvrier de France Sommelier ;
- Cours sur le fromage avec thématiques au choix (régions et terroirs, affinage,...) ;
- Dégustation à l'aveugle et analyse sensorielle ;
- Découverte de la filière et focus sur la fabrication ;
- Quiz interactifs.

Devis sur demande

Événements



Notre format exclusif

En boutique, rue de Sèvres

Soirées Dégustation : 4 Vins & 8 Fromages

Accords d'exception & découverte des coulisses de la fromagerie et de ses caves d'affinage.

L'Expérience en Groupe

- En petit comité : 14 personnes maximum par session.
- Dates programmées : calendrier disponible en boutique, sur nos réseaux sociaux ou par téléphone.
- Sur-mesure : privatisation possible dès 8 personnes (date à convenir ensemble).

Tarifs

En Français		120€/personne
En Anglais		150€/personne

Réservation validée à réception d'un acompte de 50%.

Événements

MAÎTRE FROMAGER VOTRE SPÉCIALISTE

L'ensemble de nos Maîtres 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 complets et buffets thématiques

Prestation 2h30 entre 30 et 200 personnes ■■ 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





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 Maître Fromager qui passent à 10%) et 20% pour le service et l'alcool.

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

Toutes nos livraisons sont assurées avec notre partenaire vélo isotherme Springare. Livraison sur créneau de 2h à 40 €HT dans Paris Intramuros et sur 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 jusqu'à 3 jours ouvrés avant votre événement.

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

CONTACT

Nathalie QUATREHOMME – Directrice Générale

Pauline BONAFOUS – 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

Site web

www.quatrehomme.fr

Adresse

62, Rue de Sèvres - 75007 PARIS