

A hand holding lemons next to jars of infused water with herbs and flowers.

Bo & Co

AUTOMNE - HIVER 2021-2022

SAINT  CLAIR

Le goût de la rencontre

Bo&Co

BY SAINT CLAIR



ZÉRO
PLASTIQUE



RECYCLABLE
& RÉUTILISABLE



PRODUITS
DE SAISON

Tout simplement

BEAUX, BONS &
ÉCO-RESPONSABLES

Un concentré de gourmandise
dans un nouveau format nomade, facile
à consommer et éco-responsable !

Réalisées avec des produits frais de saison, les
généreuses recettes des Chefs Saint Clair sont
présentées dans des bocaux en verre pour
conserver toutes leurs saveurs dans les meilleures
conditions.

Pratiques, réutilisables et recyclables, le tout dans
une box en carton, les **Bo&Co** by Saint Clair
sont garantis zéro plastique et 100% plaisir !

*Découvrez également nos engagements en matière de gastronomie
sur simple demande auprès de votre Event Manager.*

Le Bocage



Sashimi de lieu jaune,
noix de coco

Veau vitello tonnato,
pourpier sauvage

Profits «N» roll

Pain bun&roll

32.48 €^{HT}



Liste des allergènes | Entrée : gluten, sulfites, poisson; Plat : gluten, sulfites, moutarde, œuf, céleri, fruits à coques, poisson; Dessert : gluten, lactose, fruit à coques, œuf, soja; Pain : gluten, lactose, œuf



Le Botaniste



Œuf parfait et lentilles,
cresson fontaine

Légumes racines fondants,
croquants et acidulés

Ultra rafraîchissant
healthy fruits

Pain bun&roll

30.41 €^{HT}

Liste des allergènes | Entrée : œuf; Plat : gluten, lactose, fruits à coques, sulfites;
Dessert : sans allergènes; Pain : gluten, lactose, œuf



Le Boréal



Raviole ouverte de gambas bio,
poivre de cubèbe

Filet d'agneau à l'orientale,
boulgour aux fruits secs

Crème soufflée aux agrumes,
pignons de pin menthe et vanille

Pain bun&roll

32.48 €^{HT}

Liste des allergènes | Entrée : gluten, lactose, crustacé; Plat : gluten, fruit à coques;
Dessert : lactose, œuf, fruit à coques; Pain : gluten, lactose, œuf





La cave

LA BIÈRE 33CL

Bière artisanale parisienne LBF,
La Brasserie Fondamentale

4.54 €^{HT}

LES VINS 75CL

Bordeaux,
Côtes de Bourg, Château Haut-Macô

19.62 €^{HT}

Vallée du Rhône,
Grignan-les-Adhémar, Domaine de Montine

20.71€^{HT}

Côte de Provence,
Coteaux Varois, Château d'Ollières

22.35 €^{HT}

LE CHAMPAGNE 75CL

Champagne Henriot Brut Souverain

34.88 €^{HT}



Les softs

LES JUS 1L

Pur jus d'orange	6.21 €^{HT}
Pur jus de pamplemousse rose	7.09 €^{HT}
Jus de fruits maison Açaï mûres myrtilles	14.50 €^{HT}
Citronnade maison	9.59 €^{HT}
Thé glacé maison	9.68 €^{HT}

LES SODAS 33CL

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	2.07 €^{HT}
---------------------------	----------------------------

LES EAUX

Chateldon - 75cl	6.42 €^{HT}
Vittel Grande Source - 1L	2.68 €^{HT}

La Commande



MINIMUM DE COMMANDE

5 COFFRETS



DÉLAIS DE COMMANDE

MINIMUM 48H OUVRÉES avant la date de livraison

Modification de commande possible avant 10h la veille de la livraison, menu à la discrétion du Chef.



FRAIS DE LIVRAISON

Si commande unique :

Paris (75 - 92 - 95)

72.10 €^{HT}

Banlieue (78 - 91 - 93 - 94)

90.13 €^{HT}

SAINT  CLAIR

Le goût de la rencontre

SAINT CLAIR
3 RUE DANTAN, 92210 SAINT-CLOUD
01 46 02 88 88
WWW.SAINTCLAIR.COM

Saint Clair le Traiteur S.A.S au capital de 1 200 000 € R.C. Pontoise B 326 172 814 - Siret 326 172 814 00013 - Code APE 5621Z - T.V.A intracommunautaire fr. 11 326 172 814 - Siège social : rue du Bois-du-Pont, ZI Les Béthunes 95310 Saint-Ouen l'Aumône - tél. 01 30 37 68 88 (prix d'un appel vers un téléphone fixe) - Photos/Création: Saint Clair le Traiteur - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Sauf erreur typographique - Les conditions générales de vente applicables en rigueur sont disponibles sur simple demande - Conformément au décret n°2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'information sur l'origine des viandes bovines, le client est informé que les viandes bovines servies par Saint Clair le Traiteur sont exclusivement d'origine Union Européenne - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.