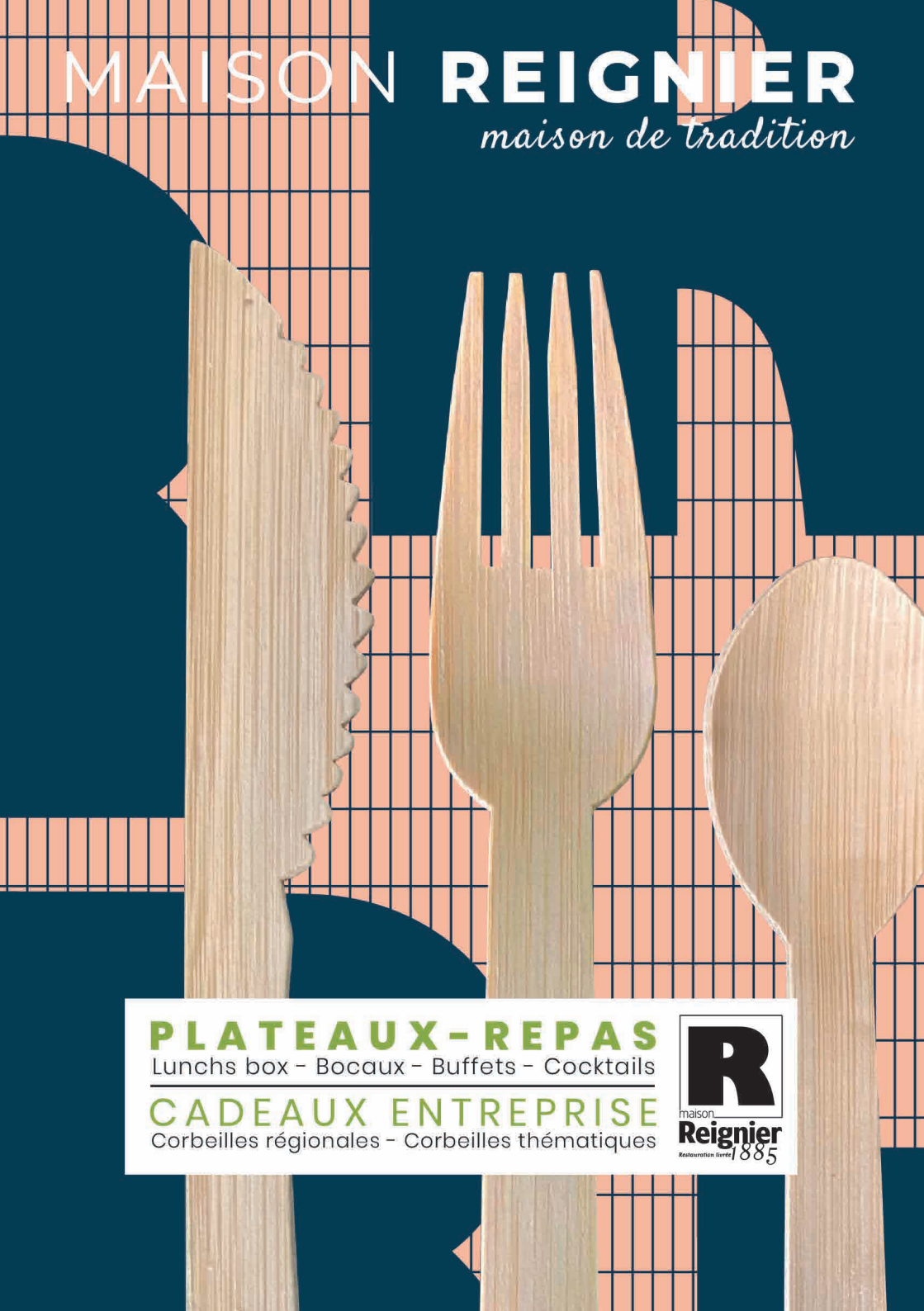
MAISON REIGNIER

maison de tradition



PLATEAUX-REPAS

Lunchs box - Bocaux - Buffets - Cocktails

CADEAUX ENTREPRISE

Corbeilles régionales - Corbeilles thématiques

maison Reignier
Restauration livrée 1885

LA LIVRAISON MAISON REIGNIER

Livraison* par nos soins effectuée sur le Mans et dans toute la Sarthe **(72)**
Sur Alençon **(61)**
Sur Tours **(37)** et sa proche périphérie

** Livraison offerte pour toute commande supérieure à 90€ H.T. (cf. nos CGV sur le site)*

POUR PASSER COMMANDE

Pour commander rapidement, connaître les dernières promos consulter la carte ou ses dernières commandes

LE MANS
www.maisonreignier.com
commande@maisonreignier.com

TOURS
www.maisonreignier-tours.com
commande@maisonreignier-tours.com

BON À SAVOIR !
Aucun paiement ne sera éxigé au moment de la commande. Paiement par chèque ou virement à réception de facture.

DES PRODUITS DE QUALITÉ

Dans sa carte Maison Reignier privilégie les produits des producteurs français, si possible labellisés et dont l'origine est contrôlée, traçable. fromage AOP, viande d'origine France, etc.

PLATEAUX REPAS

- Plateaux-repas froids
- Plateaux-repas chauds
- Box chaudes
- Box sandwichs
- Box salades

BUFFETS À PARTAGER

- Buffet découverte
- Buffet saveurs
- Options

COCKTAIL À PARTAGER

- 6 Pièces
- 12 Pièces
- 15 Pièces
- 20 Pièces

MATÉRIELS &SERVICES

BOISSONS FROIDES &BOISSONS CHAUDES

CADEAUX D'ENTREPRISE

- Corbeilles régionales
- Caisses bois
- Corbeilles sarthoises
- Corbeilles terroir

Commandes passées au plus tard la veille avant 16H00.

LA PAUSE DÉJEUNER

Les séminaires, les réceptions, les afterworks, etc.

Depuis plus de 10 ans, Maison Reignier prépare et livre sur votre lieu de travail de quoi vous régaler ! Les séminaires, petits-déjeuners, déjeuners ou encore réceptions privées sont autant d'occasions pour une entreprise d'offrir à ses salariés des moments de partage et de détente.
Découvrez un large choix de déjeuners équilibrés sous forme de plateaux-repas chauds ou froids, box chaudes, box sandwiches, bocaux, box salades.

Donnez de la saveur à votre journée...

PLATEAUX REPAS

1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

PARTAGE ET CONVIVIALITÉ AUTOUR D'UN VRAI REPAS AU BUREAU Découvrez un délicieux menu complet, servi sur un plateau avec ses couverts, verre, pain, eau et assaisonnements.

Commandes passées au plus tard la veille avant 16H00.

Commandez sur maisonreignier.com

PLATEAU L'INDRE

15,00 € HT
16,50 €TTC

Salade de lentilles corail

Émincé de poulet, gratin «fleurette» de chou brocoli, pâtes multicolores

Salade et fromage

Paris-Brest praliné, éclats d'amandes

PLATEAU LA LOIRE

16,95 € HT
18,65 €TTC

Pâtes aux légumes, olives et pesto

Tatare de saint-jacques, citron, coriandre, crumble de légumes

Salade et fromage

Royal chocolat

PLATEAU LA SARTHE

16,95 € HT
18,65 €TTC

Salade parisienne, oeuf mollet

Émincé de poulet, poêlée de mini pennes aux petits légumes

Salade et fromage

Tartelette citron meringuée

PLATEAU LA VÈGRE

16,95 € HT
18,65 €TTC

Magret de canard et carottes râpées

Salade parisienne, tranche de jambon blanc, oeuf mollet, râpé de poitrine fumée, tomates confites et parmesan

Salade et fromage

Minis macarons, chou framboise et mini fondant chocolat

PLATEAU L'HUISNE

16,95 € HT
18,65 €TTC

Salade de lentilles corail

Émincé de poulet, ratatouille, pâtes multicolores

Salade et fromage

Délice de fruits rouges

Repas végétarien

PLATEAU LE CHER

15,00 € HT
16,50 €TTC

Carottes râpées et gouttes de poivrons

Veggie burger, rösti de légumes et salade de céréales et légumineuses

Salade et fromage

Mi-cuit au chocolat (sans gluten), crème anglaise

PLATEAU LE MAULNE

18,85 € HT
20,74 €TTC

Terrine méditerranéenne avec poivrons épicés

Poêlée de légumes verts, rosace de légumes et olives, roulé de courgettes aux légumes croquants et piment d'Espelette

Salade et fromage

Mi-cuit au chocolat (sans gluten), crème anglaise

BON À SAVOIR !
Pour réchauffer vos plats une barquette micro-ondable peut-être fournie à la demande.

photos non contractuelles. Tous nos plateaux-repas sont livrés dans des plateaux cristal (ou carton si demandé)

BON À SAVOIR !

Commandez avant 16h votre repas et recevez votre déjeuner le lendemain avant midi

PLATEAUX-REPAS

PLATEAU LA BRAYE

18,85 € HT 20,74 €TTC

Foie gras sur tranche de pain de campagne, confit d'oignons

Pavé de saumon fumé aux épices, risotto au parmesan, ravioles de saumon, aneth et sauce beurre blanc

Salade et fromage

Macaron caramel beurre salé

PLATEAU LA CHOISILLE

18,85 € HT 20,74 €TTC

Carré de saint-jacques et cabillaud

Mini pain pita garni d'un filet de saumon gravlax, tomates confites et perles tobiko

Salade et fromage

Finger nougat pistache

100% RECYCLABLE, NOS GOBELETS EN CARTON, NOS COUVERTS EN BAMBOU ET NOS PLATEAUX-REPAS EN MATIÈRE RECYCLABLE ET RECYCLÉE

PLATEAU LA DÊME

18,85 € HT 20,74 €TTC

Tartare de saint-jacques crème verte, poivrons farcis à la crème de fromage

Tataki de saumon fumé, poêlée camarguaise et sauce beurre blanc

Salade et fromage

Tarte tatin aux pommes

PLATEAU LA VÉZANNE

18,85 € HT 20,74 €TTC

Salade de céréales, légumes et légumineuses

Tataki de boeuf, poêlée de mini pennes aux petits légumes, sauce béarnaise

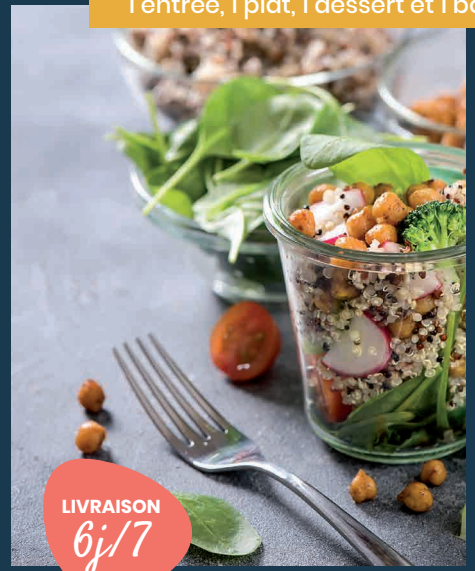
Salade et fromage

Plaisir citron agrumes

photos non contractuelles. Tous nos plateaux-repas sont livrés dans des plateaux cristal (ou carton si demandé)

BOX CHAUDES

1 entrée, 1 plat, 1 dessert et 1 boisson



LIVRAISON 6j/7

NOS BOX CHAUDES SONT IDÉALES POUR DÉJEUNER OÙ VOUS VOULEZ, seul ou entre collègues. Faites votre choix parmi de délicieux plats cuisinés et dressés en bocaux. Ces box transportables partout contiennent un menu complet servi avec des couverts, verre, eau et assaisonnements.

Commandez sur maisonreignier.com

BOCAL PARMENTIER

13,15 € HT 14,47 €TTC

Entrée du jour

Parmentier de canard

Cookie aux 3 chocolats

Cristaline 50 cl

BOCAL TAJINE

13,15 € HT 14,47 €TTC

Entrée du jour

Tajine de poulet

Madeleine

Cristaline 50 cl

BOCAL COLIN

13,15 € HT 14,47 €TTC

Entrée du jour

Colin aux petits légumes

Brownie moelleux

Cristaline 50 cl

BOX SANDWICHS

1 entrée, 1 sandwich, 1 dessert et 1 boisson

PARTAGEZ UN MOMENT CROUSTILLANT AVEC NOS BOX SANDWICHS

à déguster où vous voulez. Découvrez un déjeuner gourmand servi avec des couverts, verre, eau et assaisonnements et le tout dans une box transportable partout.

Commandez sur maisonreignier.com

JAMBON PARMESAN

12,20 € HT
13,42 €TTC

Entrée du jour

Sandwich jambon de Parme, parmesan et pesto

Verrine de panna cotta aux fruits rouges

Cristaline 50 cl

POULET CRUDITÉS

12,20 € HT
13,42 €TTC

Entrée du jour

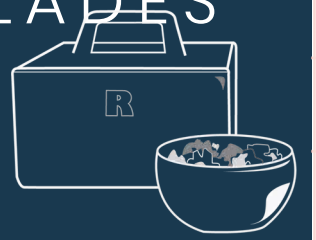
Sandwich poulet crudités

Verrine au citron meringuée

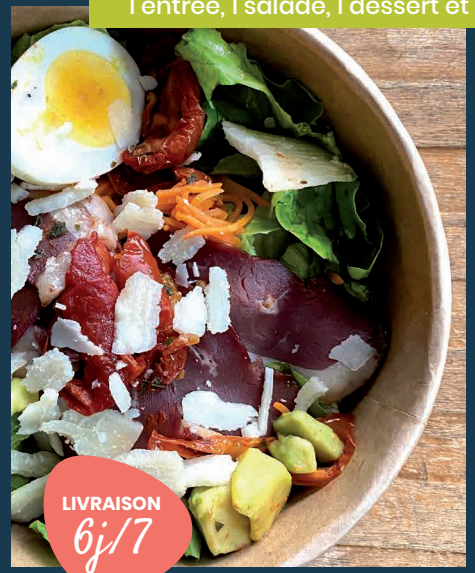
Cristaline 50 cl

100% RECYCLABLE, NOS BOX DE TRANSPORT SONT EN CARTON ET NOS COUVERTS EN BAMBOU

BOX SALADES



1 entrée, 1 salade, 1 dessert et 1 boisson



VIVEZ UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ AUTOUR D'UN REPAS ÉQUILIBRÉ

Pleines de vitamines, nos box salades transportables partout sont parfaites pour déjeuner où vous voulez entre collègues. Servi avec des couverts, verre, eau et assaisonnements.

Commandez sur maisonreignier.com

MAGRET CANARD

12,50 € HT
13,75 €TTC

Entrée du jour

Magret de canard, salade verte, carottes râpées, oeuf poché, cubes d'avocat, tomates confites

Tropézienne

Jus de fruits 50 cl

POULET PESTO

12,50 € HT
13,75 €TTC

Entrée du jour

Émincé de poulet, salade verte, pâtes au pesto vert, tomates confites et oeuf mollet

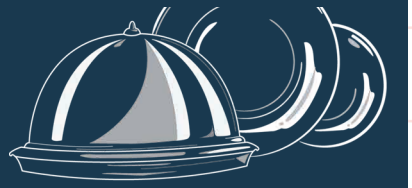
Canelé de Bordeaux

Jus de fruits 50 cl

BON À SAVOIR !

Une envie particulière ? Nous redoublons de souplesse et de créativité pour apporter à votre entreprise des offres **déjeuner sur-mesure**

BUFFETS À PARTAGER



Minimum 10 personnes

LES SÉMINAIRES, PETITS-DÉJEUNERS, DÉJEUNERS ou encore les réceptions privées sont autant d'occasions pour une entreprise d'offrir à ses salariés des moments de partage et de détente

Commande 72h avant

Commandez sur maisonreignier.com

BUFFET DÉCOUVERTE

17,50 € HT
19,25 € TTC par personne
2 choix par catégorie*

BUFFET SAVEURS

22,75 € HT
25,03 € TTC par personne
3 choix par catégorie*

** 1 choix supplémentaire par tranche de 25 personnes*

OPTIONS

Plateaux de charcuteries - fromages

Corbeilles de fruits frais
GRANDE ou PETITE

PLATEAU DE **CHARCUTERIES** — **33,20 € HT** 35,00 € TTC

PLATEAU DE **FROMAGES** — **33,20 € HT** 35,00 € TTC

CORBEILLE DE **FRUITS FRAIS**

LA GRANDE	LA PETITE
47,50 € HT	**33,20 € HT**
50,00 € TTC	35,00 € TTC

BUFFET DÉCOUVERTE

ENTRÉES

- Terrine mosaïque de légumes avec poivrons epicés
- Pâtes aux légumes, olives et pesto
- Salade perles tobiko
- Verrine de tartare de saint-jacques, citron, coriandre et cubes d'avocat
- Salade de mini farfalles poulet rôti

PLATS AVEC LEURS ACCOMPAGNEMENTS

- Carré de saint-jacques et cabillaud
- Saumon fumé
- Risotto au parmesan
- Magret de canard
- Aiguillette de poulet panée aux céréales

- Rosace de légumes, courgette, olive
- Poêlée de légumes verts
- Poêlée ratatouille
- Poêlée de mini pennes aux légumes
- Gratin «fleurette» de chou brocoli
- Mélange de riz blanc et riz sauvage
- Pâtes pesto

FROMAGES, SALADE & PAIN

DESSERTS

- Royal chocolat
- Mignardises
- Délice de fruits rouges
- Tarte citron meringuée
- Douceur mandarine (biscuit et mousse)
- Brownie

BUFFET SAVEURS

ENTRÉES

- Foie gras sur tranche de pain de campagne, confit d'oignon
- Salade perles tobiko
- Salade de boulghour, quinoa rouge, courgette, poivron
- Salade de lentilles corail aux légumes, sauce moutarde
- Salade de mini farfalles poulet rôti
- Filet de saumon gravlax

PLATS AVEC LEURS ACCOMPAGNEMENTS

- Tataki de saumon
- Carré de saint-jacques et cabillaud
- Aiguillette de poulet panée aux céréales
- Tataki de bœuf
- Pavé de saumon
- Tartare de thon
- Magret de canard

- Rosace légumes, courgette, olive
- Poêlée de légumes verts
- Poêlée ratatouille
- Poêlée de mini pennes aux légumes
- Gratin «fleurette» de chou brocoli
- Mélange de riz blanc et riz sauvage
- Pâtes pesto

FROMAGES, SALADE & PAIN

DESSERTS

- Allumettes brownie cacahuète
- Entremet de fruits rouges, croustillant
- Entremet pomme, caramel beurre salé et vanille
- Flan nature patissier
- Entremet framboisier
- Royal chocolat

BON À SAVOIR !

Pour un service cinq étoiles, nous effectuons nous-mêmes la livraison et le dressage des buffets et des cocktails sur votre lieu de travail.

Nous fournissons eau, pain, beurre, huile, sel, poivre, kit couverts de service, verres, serviettes, nappe rouleau pour l'ensemble du buffet.

COCKTAIL & SERVICES

Minimum 10 personnes

VOS RÉCEPTIONS, CÉLÉBRATIONS, AFTERWORKS
sont des moments privilégiés pour votre entreprise. Des instants de partage et de convivialité avec vos collaborateurs auxquels nous apportons une attention particulière.

Commandez sur maisonreignier.com

6 PIÈCES COCKTAIL	**7,10 € HT**	7,81 €TTC
12 PIÈCES COCKTAIL	**13,70 € HT**	15,07 €TTC
15 PIÈCES COCKTAIL	**16,36 € HT**	18,00 €TTC
20 PIÈCES COCKTAIL	**18,20 € HT**	20,02 €TTC

Types de pièces salées
Canapés, brochettes, bouchées, verrines salées, sandwichs-navettes, wraps, pain surprise...

Types de pièces sucrées
Petits fours, bouchées chocolat, cheesecake, mœlleux, mirlitons, fondants, tartelettes...

Installation et mise en place
jusqu'à 50 personnes
40,00 € HT
48,00 € TTC

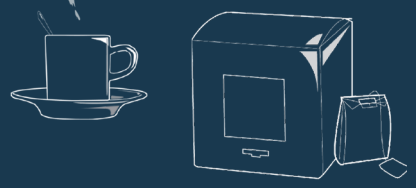
Maître d'hôtel
frais fixes de 50 € + par heure
50,00 € HT
60,00 € TTC /h

Location de table 180 cm x 70 cm
pour 24 heures
20,00 € HT
21,10 € TTC

Location de nappes en tissu
pour 24 heures
18,00 € HT
18,99 € TTC

Location de verres et assiettes
pour 24 heures
0,50 € HT
0,52 € TTC l'unité

BOISSONS CHAUDES



THÉS DAMMANN FRÈRES — **9,50 € HT** 10,02 €TTC
THERMOS 1L
165 variétés de thés.
Très grandes origines verts / noirs, thés aromatisés et infusions

CAFÉS MAISON REIGNIER* — **9,50 € HT** 10,02 €TTC
THERMOS 1L
Disponibles en sachets : moulu, grains, capsules compatibles Nespresso

Commandez sur maisonreignier.com

BON À SAVOIR !
Maison Reignier torréfie elle-même son café !

BOISSONS FROIDES

SODAS
Prix unique
0,95 € HT 1,00 € TTC

EAUX
Gazeuse Badoit - 1 L
0,93 € HT 0,98 € TTC
Plate Cristaline - 1.5 L
0,30 € HT 0,32 € TTC

VINS ROUGES
Côtes du Rhône -Parallèle 45°
9,58 € HT 11,50 € TTC
Saumur Champigny - Domaine Filliatreau
9,17 € HT 11 € TTC
Côtes de Nuits - Villages
24,16 € HT 29 € TTC
Pauillac - Baron Nathaniel
20,83 € HT 25 € TTC

VINS ROSÉS
Côtes de Thongue - Moulin de Lène, Alphonse
6,63 € HT 7,95€ TTC
Côtes de Provence -Minuty
12 € HT 14,40 € TTC

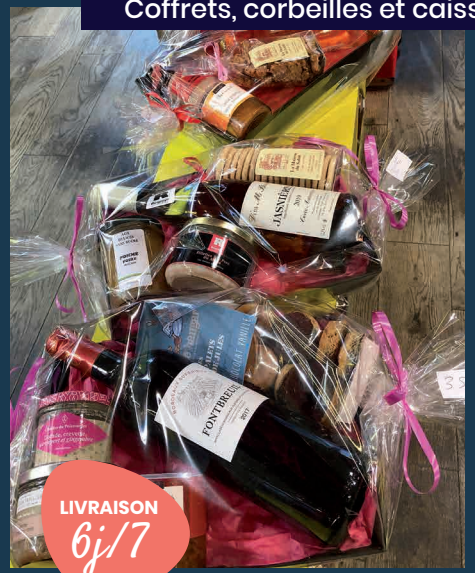
VINS BLANCS
Côtes de Gascogne - Tariquet, 1res grives
8,29 € HT 9,95 € TTC
Touraine Azay-le-Rideau, La croule
8,25 € HT 9,90 € TTC
Jasnières - Cuvée authentique
12,46 € HT 14,95 € TTC
Chablis - Vaudon
20,50 € HT 24,60 € TTC
Vouvray
8,25 € HT 9,90 € TTC

CHAMPAGNE
Ruinart, brut
44,08 € HT 52,90 € TTC
Claude Baron ou B. Martin
18,33 € HT 22,00 € TTC

CORBEILLES CADEAUX

PRODUITS DE
NOS RÉGIONS

Coffrets, corbeilles et caisses en bois



LIVRAISON 6j/7

Livraison possible dans toute la France

Commandez sur maisonreignier.com

CES SUPERBES CORBEILLES VALORISANTES POUR VOTRE ENTREPRISE recèlent de savoureux mets gastronomiques. Le cadeau gourmand parfait pour faire plaisir à vos collaborateurs et clients.

Choisir les cadeaux Maison Reignier Le Mans, c'est offrir la notoriété d'une épicerie fine Sarthoise fondée en 1885 et une dégustation "plaisir" de produits gourmands soigneusement sélectionnés.

CAISSE BOIS N°1

43,60 € HT
46 €TTC

1 Côtes de Gascogne 75 cl
1 foie gras entier 90 g
1 ballotin de chocolats 200 g
1 chutney de figues 220 g

CAISSE BOIS N°2

60,66 € HT
64 €TTC

1 Côtes de Gascogne 75 cl
1 Côtes de Blaye, Bordeaux 75 cl
1 foie gras 125 g
1 sachet de chocolats «Pavés du vieux Mans»
1 confiture bio «Favols»

CORBEILLE SARTHOISE 1

25,59 € HT
27 €TTC

1 rillettes du Mans "Maison Reignier" 180 g
1 pot de confiture sarthoise 245 g
1 sachet de sablés sarthois 100 g
1 Jasnières "Isabelle Boulay" 37,5 cl

CORBEILLE SARTHOISE 2

33,18 € HT
35 €TTC

1 rillettes du Mans "Maison Reignier" 180 g
1 rillettes de canard "Maison Reignier" 180 g
1 rillettes d'oie"Maison Reignier" 180 g
1 sachet de sablés sarthois 200 g
1 Coteaux-du-Loir rouge "Isabelle Boulay" 75 cl

CORBEILLE SARTHOISE 3

35,07 € HT
37 €TTC

1 rillettes du Mans "Maison Reignier" 180 g
1 pot de confiture sarthoise 245 g
1 sachet de sablés sarthois 200 g
1 Jasnières 75 cl Cuvée Authentique "Isabelle Boulay "

CORBEILLE SARTHOISE 4

57,82 € HT
61 €TTC

1 rillettes du Mans “Maison Reignier” 180 g

1 bière blonde “Jolicoeur”

1 sachet de sablés sarthois 200 g

1 pot de confiture sarthoise 245 g

1 Jasnières 75 cl “Cuvée Authentique “Isabelle Boulay”

1 Coteaux-du-Loir rouge 75 cl “Isabelle Boulay”

1 sachet de chocolats “Pavés du vieux Mans”

CORBEILLE TERROIR 1

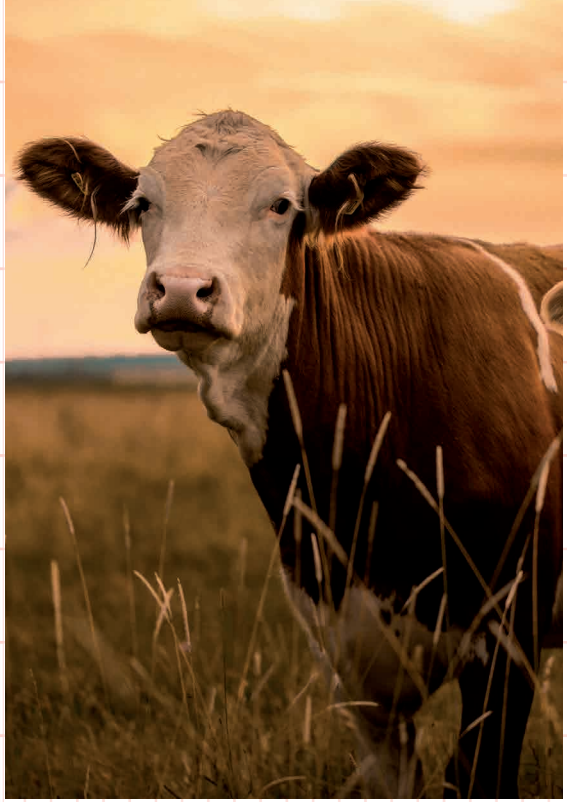
29,38 € HT
31 €TTC

1 vin mœlleux 37,5 cl

1 terrine 50% de foie gras 110 g

1 boîte 24 carrés de chocolat “chocolaterie Monbana”

1 paquet de palets bretons “Jules”



CORBEILLE TERROIR 3

47,39 € HT
50 €TTC

1 huile d’olive “Savor et Sens”

1 confiture “Baudry” cuite au chaudron 370 g

1 paquet de gaufres fines

3 tartinades “Bernard Marot” 100 g

1 boîte 24 carrés de chocolat “chocolaterie Monbana”

1 paquet de mini twist tomate à la provençale

BON À SAVOIR !

Déjà prête ou à composer.
Si vous ne trouvez pas le coffret gourmand conforme à vos attentes nous nous ferons un plaisir de composer avec vous une corbeille selon vos besoins.

CORBEILLE TERROIR 2

33,18 € HT
35 €TTC

1 Bordeaux rouge 75 cl

1 terrine “Maison Papillon” 160 g

1 rillettes “L’Atelier du Poissonnier” 100 g

1 tartinade “Bernard Marot” 90 g

1 paquet de palets bretons

CORBEILLE TERROIR 4

36,97 € HT
39 €TTC

1 Chambre d’amour 75 cl

1 chutney de figues 220 g

1 foie gras entier 90 g

1 paquet de biscuits Croq’Amours 100 g

CORBEILLE TERROIR 5

38,86 € HT
41 €TTC

1 Bordeaux mœlleux 75 cl “ Les Arguillets ”

1 foie gras entier 90 g

1 pot de confiture sarthoise 245 g

1 paquet de biscuits Croq’Amours 70 g

1 tartinade “Bernard Marot” 90 g

CORBEILLES & COFFRETS CADEAUX

CORBEILLE TERROIR 6

41,71 € HT
44 €TTC

1 Bordeaux rouge 75 cl

1 rillettes “L’Atelier du Poissonnier” 125 g

1 tartinade 90 g

1 cake aux fruits

1 pot de confiture “Baudry” cuite au chaudron 370 g

1 boîte de thé 25 sachets cristal “Dammann”

CORBEILLE TERROIR 8

68,25 € HT
72 €TTC

1 champagne Baron Albert 75cl

1 ballotin de chocolats 200 g

1 bloc de foie gras entier 130 g

1 paquet de macarons à l’amande “Fossier”

CORBEILLE TERROIR 7

52,13 € HT
55 €TTC

1 Bordeaux rouge 75 cl “Agneau de Rothschild”

1 pot 50% foie gras pur canard “Maison Papillon” 110 g

1 huile d’olive au jus de truffes “Savor et Sens”

1 paquet de galettes de Brocéliande beurre noisette

1 confiture artisanale 500 g

BON À SAVOIR !

Pour des évènements comme **l’anniversaire de vos collaborateurs**, choisissez une corbeille, communiquez-nous les dates d’envoi et tout au long de l’année nous gérons la livraison de vos cadeaux au bon moment !

Un chèque cadeau du montant de votre choix, à dépenser à l’épicerie fine pour être certain de faire plaisir.

maison Reignier 1885
Restauration livrée

LE MANS - WWW.MAISONREIGNIER.COM
19, rue de Bolton - 72000 le Mans
commande@maisonreignier.com

MAISON LHOTE - TOURS
WWW.MAISONREIGNIER-TOURS.COM
7 Bis Bd Heurteloup - 37000 Tours
commande@maisonreignier-tours.com

02 43 24 02 15

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Conditions générales de vente consultables sur notre site www.maisonreignier.com - Image non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique .
©coclico 2021