



CATALOGUE 2024

Des formules aux choix,
livrées au bureau ou à la maison

DABBAWALA C'EST QUOI ?

Les Dabbawalas de Mumbai sont des livreurs de repas réputés pour leur efficacité exceptionnelle, livrant des millions de repas quotidiennement. Leur méthode de travail, bien que simple, a suscité l'admiration mondiale pour sa précision et son dévouement. Comme les Dabbawalas, nous nous efforçons de livrer chaque commande avec fiabilité, créant des moments gourmands où que vous soyez.

Pause gourmande

Plateau repas

Coffret cocktail



Nos engagements
RSE

Notre solution anti-gaspi ALIMENTAIRE

Comment ça marche ?



Encadrement du risque sanitaire



Transport en véhicule frigorifique pour préserver la chaîne du froid



Dès que notre chauffeur récupère vos produits, nous en prenons la responsabilité.



Nous récupérons uniquement les produits dont la chaîne du froid n'a pas été rompue.



Nos associations partenaires



SOCIÉTÉ DE SAINT-VINCENT-DE-PAUL
FONDÉE PAR FREDERIC OZANAM



Notre solution anti-gaspi

AMENAGEMENT

Un accompagnement en 4 étapes



INVENTAIRE

En amont, nous établissons un **inventaire** des matériaux consommables et cherchons les meilleures solutions de réemploi



COLLECTE

Pendant le démontage, notre équipe est présente sur site pour déposer, trier, et **reconditionner** les matériaux intelligemment



DON & REEMPLOI

En fin d'événement, nous faisons **don** des matériaux à un réseau de repreneurs de l'ESS, sélectionnés pour la durabilité de leurs projets



BILAN RSE

Après l'événement, nous permettons à l'organisateur de capitaliser sur son **impact** grâce à un bilan détaillé de l'opération

MUTO EST UNE SOCIÉTÉ À MISSION ET UN SERVICE CLÉ EN MAIN DÉDIÉ AU RÉEMPLOI DES AMÉNAGEMENTS ÉVÉNEMENTIELS (SCÉNOGRAPHIES, STANDS, EXPOSITIONS ETC.).

MATÉRIAUX DESTINÉS À LA BENNE POUR EN FAIRE DON À UN RÉSEAU D'ACTEURS ENGAGÉS DANS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE. ASSOCIATIONS, COLLECTIVITÉS, ARTISTES ET PARTICULIERS PERMETTENT AINSI AUX ORGANISATEURS DE RÉDUIRE DRASTIQUEMENT LEURS DÉCHETS TOUT EN RACONTANT UNE BELLE HISTOIRE...

VERS LA FIN À L'ÉVÉNEMENTIEL À USAGE UNIQUE !



Votre événement

ECO RESPONSABLE

Retrouvez notre Green Book en pièce-jointe du dossier



Avec notre charte anti-gaspi, nous nous engageons à réduire et à recycler nos déchets produits dans le cadre de vos évènements, sur place ou dans notre laboratoire à Eysines.

Nous avons à cœur aussi de respecter les produits et denrées, en sensibilisant nos équipes sur le gaspillage et les bons gestes pour le limiter au maximum.



Chez Lacoste Traiteur, même si nous cultivons une certaine idée de la liberté, nous restons à cheval sur certains principes. De bons produits de saison avant tout, des fournisseurs locaux triés sur le volet, des recettes saines et équilibrées, ni pas trop grasses, ni trop sucrées, ni trop salées.

Vous êtes vegan, végétarien ou autre ?

Ça tombe bien, nous avons pensé à vous. N'hésitez pas à nous le dire



Aux oubliettes, les fraises et les tomates au cœur de l'hiver. Fini les vols moyens et longs courriers pour des pièces de bœuf. Avec Lacoste Traiteur, place au frais et aux fournisseurs locaux qui travaillent les produits de saison avec passion. Les volailles, les viandes, les produits de la mer, les fruits et légumes, les fromages, les pains, les boissons et les vins viennent du coin et c'est très bien.



Pour asseoir notre engagement éco-responsable, nous avons été reconduits en juillet 2023 dans notre certification ISO 20 121

Notre chartre engagement

ETHIC OCEAN



Charte du Traiteur & Organisateur de Réceptions engagé pour un approvisionnement en produits de la Mer Durable avec Ethic Ocean !

Cette charte représente l'engagement profond de notre partenariat avec Ethic Ocean 🌊, pour la préservation des ressources marines 🐟.

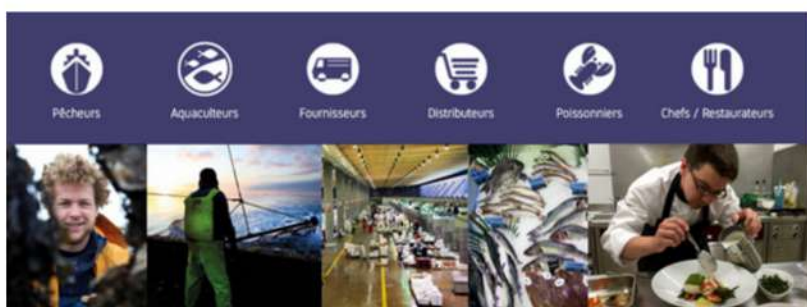
En adhérant à la Charte du restaurateur engagé pour un approvisionnement en produits de la mer durable, nous, Traiteurs de France, nous nous engageons à :

🌍 **Préserver la Biodiversité Marine:** En sélectionnant soigneusement nos produits, nous nous assurons de ne proposer aucune espèce menacée, préservant ainsi la biodiversité de nos océans.

🐟 **Respecter les Critères de Durabilité:** Nous garantissons que nos produits de la mer sauvages respectent des critères stricts de durabilité, contribuant ainsi à la santé des stocks, à des techniques de pêche respectueuses de l'environnement, et à la protection des habitats marins.

🏭 **Conditions de Production Respectueuses :** Pour nos approvisionnements en produits d'élevage, nous nous assurons que les conditions de production sont respectueuses de l'environnement, préservant ainsi l'équilibre délicat de nos écosystèmes marins.

🤝 **Partenariat avec Ethic Ocean :** Notre collaboration avec l'association Ethic Océan renforce notre engagement, combinant nos forces pour des océans plus sains et durables.



Nos emballages **DURABLES**

Les emballages Dabbawala se distinguent par leur conception innovante et écologique, utilisant exclusivement des matériaux naturels ou recyclés, recyclables, et même 100 % biodégradables.

Ce choix de matériaux reflète un engagement profond envers la protection de l'environnement, en minimisant l'empreinte écologique et en contribuant à la réduction des déchets plastiques.

Mais au-delà de leur aspect écologique, ces emballages possèdent un design si attrayant et fonctionnel qu'ils sont faits pour durer bien au-delà de leur usage initial. Leur esthétique unique et leur praticité incitent souvent les consommateurs à leur donner une seconde vie, que ce soit en les réutilisant pour le rangement à domicile, en les transformant en objets décoratifs ou même en les employant comme accessoires du quotidien.

Ainsi, les emballages Dabbawala ne sont pas seulement des solutions respectueuses de l'environnement, mais aussi des objets de désir qui inspirent la créativité et favorisent un mode de vie plus durable et réfléchi.

Coffret cocktail en bois

Réutilisable et éco-responsable



Des couverts en bambou
Plus écologique



Des produits de saison

Majoritairement issue de producteurs locaux

Un set de table en bois

Raffiné et réutilisable



*Nos offres en
livraison*

Accueil & **PAUSE CAFÉ**



PACK BOISSONS CHAUDES - 50,00 € HT

Pour 25 personnes

2 thermos de café, 1 thermos de thé

Gobelets petit & grand format, sucre, agitateurs



THERMOS SUPPLEMENTAIRE CAFÉ / THÉ / CHOCOLAT -18,00€ HT

MINI VIENNOISERIES - 31,50 € HT

Coffret de 30 mini viennoiseries

10 mini pains au chocolat, 10 mini croissants,

10 mini pains aux raisins



TABLETTE DE CHOCOLAT MAISON - 5.45 € HT

A vertical photograph on the left side of the page. At the top, a clear glass contains water with a single slice of lemon floating on the surface. Below the glass, a woven placemat is visible, with fresh green cilantro leaves and small red chili peppers scattered on it. In the bottom left corner, a dark grey bowl is filled with a colorful salad, including white rice, chickpeas, diced tomatoes, avocado slices, and a lime wedge.

Notre offre **SUR LE POUCE**

SNACK FRAICHEUR - EXEMPLE DE MENUS
PRIX UNITAIRE - 12.50 € HT

DABBA SNACK SANDWICH

(un sandwich, un dessert & une bouteille d'eau 50cl)

SANDWICH *(base pain brioché)*

Parisien revisité, jambon truffé & jambon de Paris
ou recette végétarienne

DESSERT

Brownie, cookie, fruits du jour ou salade de fruits

DABBA SNACK SALADE

(un salade, un dessert & une bouteille d'eau 50cl)

SALADE

Salade Caesar ou recette végétarienne

DESSERT

Brownie, cookie, fruits du jour ou salade de fruits

Plateaux

REPAS

PLATEAUX REPAS - EXEMPLES DE MENUS

PRIX UNITAIRE - 23.00 € HT (incluant pain)

Présenté dans un set de table en bambou, contenant recyclable, couverts en bois

MENU TERROIR

Salade Caesar

Rôti de dinde, graines de moutarde & pommes de terre rattes

Mi cuit au chocolat & crème vanille

MENU MARIN

Crevettes avocat pamplemousse & sauce cocktail

Cabillaud à l'échelle de légumes & crémeux de carottes

Assiette de gourmandises Lacoste

MENU PRIMEURS

Pressé de légumes & graines de moutarde

Lingot de polenta & tian de légumes

Salade de fruits de saison

MENU DU MARCHE

Truite fumée & salade de lentilles

Emincé de volaille & polenta crémeuse & légumes verts

Entremet aux fruits exotiques

OPTION FROMAGE : + 2.00 € HT



Notre tour de magie

LUNCH BOX

LUNCH BOX 4 EN 1 - EXEMPLES DE MENUS

PRIX UNITAIRE - 17.50 € HT (pain et couverts compris)

DABBA GIRL

(quatuor de bodega en bol kraft & couverts)

Salade de lentilles aux herbes, brunoise d'avocat, saumon fumé

Filet de rouget, boulgour petits légumes vierges citronnés

Trilogie de fromages affinés

Blanc manger coco, ananas, lime

DABBA BOY

(quatuor de bodega en bol kraft & couverts)

Salade d'épeautre, trévisse pomme granny et speck

Magret de canard, purée de patate douce gingembre, mile feuille
de légumes

Trilogie de fromages affinés

Duo noir dulcey mousseux



Plateaux

COCKTAIL SALÉ



LE COFFRET CHARCUTERIES - 49.00 € HT

BOITE NOIRE POUR 20 PERSONNES - 750g

Chiffonnade de jambon de pays

Chorizo Abotia

Gratton de Lormont

Grenier médocain

Accompagné de pain tranché & condiments



LE COFFRET FROMAGES - 50.50 € HT

BOITE NOIRE POUR 20 PERSONNES - 750g

Comté

Ossau Iraty

Mimolette

Fourme d'Ambert

Accompagné de pain tranché & fruits secs



LE PANIER FRAICHEUR - 59.00 € HT

DRESSE EN CORBEILLE

Assortiment de légumes de saison & sauce tartare

LE COFFRET SAUMON - 62.00 € HT

COFFRET BOIS POUR 20 PERSONNES - 750g

Saumon fumé (350g) accompagné de blinis
& crème aneth

Plateaux COCKTAIL SALÉ

LES MIGNONS SALES - 46.00 € HT

BOITE NOIRE DE 35 PIÈCES - exemples de pièces

Polaire pastrami, roquette et moutarde

Navette de volaille et crème cacahuète

Navette de chèvre et miel 🌿

Le Club volaille « Made in London »

Navette de saumon fumé et fromage frais

LE COFFRET CARNIVORE - 51.00 € HT

COFFRET BOIS POUR 20 PERSONNES - 750g

Bœuf, magret de canard, filet de poulet en cuisson basse

Quelques tomates cerises

Moutarde de Dijon & à l'ancienne

Cornichons & oignons grelots

Baguette tradition tranchée

LE CLASSIQUE SALE - 52.50 € HT

COFFRET BOIS 42 PIÈCES - exemples de pièces

Cub's d'Ossau Iraty à la cerise noire 🌿

Chamallow de maïs pané au Curly et pop-corn tandoori 🌿

Tortilla aux 2 poivrons et chorizo

Tartelette de rillettes d'anguille fumée et pomme Granny

Longe de thon laquée sésame et sauce soja

Foie gras maison sur son pain d'épices, cerise amarena

Tartelette de caviar d'aubergine et tomate cerise confite 🌿

LE PRESTIGE SALE - 59.00 € HT

COFFRET BOIS 42 PIÈCES - exemples de pièces

Thon aux épices et fromage blanc à la mangue

Compression de bresaola et fromage de brebis

Espadon mariné au pamplemousse et crapaudine

Cubik de notre saumon fumé maison et algue wakamé

Macaron fenouil et graines de moutarde à la fourchette 🌿

Finger de comté et mendiant 🌿

Tartelette de légumes de saison 🌿





Plateaux
COCKTAIL SUCRÉ

LE DOUCEUR - 44.00 € HT

COFFRET BOIS 42 PIÈCES - exemples de pièces

Cannelés de Bordeaux

Mini rochers coco

Madelines nappées chocolat

Brownies noix de pécan

Guimauve vanille

Macaron du moment

Financier de saison

LE COFFRET BROCHETTE DE FRUITS - 50.00 € HT

COFFRET BOIS 42 PIÈCES

Assortiments de fruits de saisons

LE CLASSIQUE SUCRE - 52.50 € HT

COFFRET BOIS 42 PIÈCES - exemples de pièces

Comme une Dune du Bassin

Petit macaron coloré

Tartelette citron meringuée

Comme un Russe au praliné

Brochette de fruits frais

Financier de saison

Plateaux COCKTAIL SUCRÉ



LE COFFRET SURPRISE - 55.00 € HT

COFFRET BOIS 42 PIECES

Un coffret unique monoproduit :

Madeleine

Canelé

Chouquette

Macaron

Financier

Etc ...

LE PRESTIGE SUCRE - 59.00 € HT

COFFRET BOIS 42 PIECES - exemples de pièces

La sucette de chocolat au thé jasmin

Le dôme exotique

Mini délices des sœurs tatin

Sablé breton façon tarte au citron

Tartelette chocolat carambar

Le « Symphonie »

Le chou Paris Bordeaux

CORBEILLE DE FRUITS - 68.00 € HT

Corbeille de fruits de saison



Mini plats


DANS LA BOITE

MINI SALADES

(Servies en boite kraft avec fourchette bambou)

Salade Bodega au choix du chef (option végétarienne) - 4.00 € HT

Salade César : salade, oeuf, parmesan, poulet, croutons - 5.00 € HT

Salade Toscane : penne, courgette, aubergine et burrata - 5.00 € HT 

Salade Gourmandise : épeautre, speck, salade et pomme - 5.00 € HT

MINI PLATS CHAUDS

A réchauffer par vos soins

(Servis en boite épiciée avec fourchette bambou)

Coquillettes au beurre truffé et jambon à l'os - 3.50 € HT

Risotto tutti verde - 4.50 € HT 

Parmentier du Sud Ouest : confit de canard et pépites de foie gras - 4.50 € HT

Plat chaud au choix du chef (option végétarienne) - 4.50 € HT

Filet de merlan de nos côtes (éthique océan) & légumes de saisons - 5.70 € HT

Nos **BOISSONS**

SOFTS

Jus de fruits bio Maison Meneau - 5.00€ HT

Fraise-Kiwi 75cl

Pomme 75cl

Orange 75cl

Autres jus sur demande et sur devis

Eaux minérales en verre

Eau plate Abatilles 75 cl - 2.70€ HT

Eau gazeuse Abatilles 75 cl - 3.20€ HT

Eaux minérales en plastique recyclable

Eau plate Abatilles 1 l - 2.20€ HT

Eau gazeuse Abatilles 1 l - 2.50€ HT

Sodas

Coca Cola & Coca Cola Zéro 1,25L - 3,50€ HT

Citronnade Bio Bella Lula 75 cl - 7.00€ HT

VINS

Château Dufilhot rosé - 9.50€ HT

Domaine de la Croix Irrésistible - Cote de Provence rosé -
18.00 € HT

D de Dauzac Medoc blanc - 10.00€ HT

D de Dauzac Medoc rouge - 12.00€ HT

Pessac Léognan Château COUCHEROY rouge - 21.00€ HT

Pessac Léognan Château COUCHEROY blanc - 19.00 € HT

CHAMPAGNE

Champagne Jacquart Signature - 32.00€ HT



Les OPTIONS



PERSONNEL : SUR DEVIS

Mise à disposition de personnel (maitre d'hôtel/serveur)

Le personnel sera en charge de la livraison, la mise en place, le réassort, le débarrassage et la reprise des déchets.



MATERIEL : SUR DEVIS

Buffet
Mange debout
Verrerie
Vasque / seau à champagne
Glace
...



LIVRAISON EN SAC ISOTHERME - 14 € HT
par sac

**RECUPERATION DECHETS DIVERS ET
MATERIEL DABBAWALA - 35 € HT**

Conditions &

FRAIS DE LIVRAISON



**DU LUNDI AU
VENDREDI**

DE 08H00 À 12H00 OU
DE 13H00 À 16H00

Eysines et Le Haillan : GRATUIT

Bordeaux et Métropole : 35.00 € HT

Hors Bordeaux et Métropole : SUR DEVIS

Livraison avant 8h : + 30 € HT

Enlèvement possible dans nos locaux à Eysines

**Les commandes pour le lendemain doivent être passées
avant 12h**



LE SAMEDI

SELON DISPONIBILITÉ
ET SUR DEVIS



Votre **CONTACT**

Dabbawala est un concept de Lacoste Traiteur.
Chez Dabbawala, c'est un interlocuteur dédié pour chaque événement.

Notre chargée de projets est là pour vous conseiller.

@ contact@dabbawala.fr

☎ 05 56 80 10 10 / 06 24 13 51 27



LUCIE FRAPPIER

Chargée de projets