

OFFRE TRAITEUR
TARIFS 2026



CUISINE SINCÈRE ET CONVIVIALE

Pensée pour vos réunions, vos événements
et tous les temps conviviaux de la journée.

Viandes bio de fermes partenaires, légumes de saison,
livraison à vélo cargo.



NOTRE HISTOIRE

Le Char Bonheur est né d'un besoin simple : permettre aux ouvriers de profiter d'un repas chaud et convivial au milieu de leur journée, au pied de leurs entrepôts. **Au départ, c'était une remorque-bistrot.**

Puis la Maison de la Conversation nous a proposé de reprendre son café. On y a découvert la restauration fixe, l'événementiel et le métier de traiteur, et très vite rencontré notre clientèle.

Aujourd'hui, notre cuisine rayonne **des zones logistiques aux tiers-lieux culturels**, avec la même envie : **créer de la convivialité et de la conversation autour d'un bon repas.**



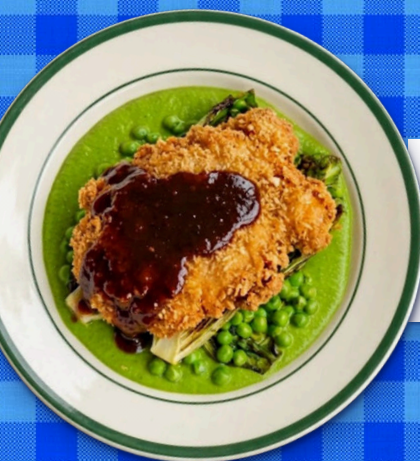
NOTRE CUISINE

Sincère, généreuse et vivante. Elle ressemble à un bistrot moderne : ses codes, son côté réconfortant, avec des influences méditerranéennes et est-asiatiques.

Nos viandes sont bio et viennent de fermes partenaires, comme la Ferme du Moulin, à Trélou-sur-Marne, dans l'Aisne. Nos légumes suivent les saisons.

L'équipe, les Charbonneurs, est jeune, passionnée et déterminée. On travaille pour que chaque prestation soit fluide et agréable, et la satisfaction de nos clients reste notre meilleure récompense.

Plus de 100 menus différents imaginés et servis depuis le début.
Oui, vraiment 100.



KATSU, TAMARIN & SUCRINE

POULET KATSU, PURÉE DE PETITS POIS,
SALADE RÔTIE, SAUCE BRUNE AU TAMARIN, CORIANDRE.

CHOU-FLEUR, CAFÉ & POIVRON

CHOU-FLEUR RÔTI, PLEUROTES, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
POIVRONADE, JUS DE CHAMPIGNONS AU CAFÉ.





à partir de
12 € HT
par personne

LE RAVITAILLEMENT

Livré à vélo cargo, prêt à manger.

Des box bien garnies, livrées fermées, et tout se mange dans la main. Pas de dressage, pas de service, pas de vaisselle à rendre : parfait pour les repas d'équipe et les réunions qui débordent.

Box de sandwiches

Bánh mì canard, sando poulet, aubergine au rayu... et plein d'autres classiques.

Box de desserts sur le pouce

Notamment le fameux cookie.

Bissap maison et thés glacés

En bouteilles ou en jerricanes.

À partir de 12 € HT par personne, livraison offerte dès 4 box. On est créatifs, demandez-nous !

LES PIÈCES COCKTAIL

Debout, un verre à la main.

Pièces salées et sucrées, froides et chaudes, pour vos déjeuners et dîners debout. De 5 à 15 pièces par personne, selon l'appétit et le budget.

FORMULES HT, PAR PERSONNE

5 pièces	8 pièces	12 pièces	15 pièces
4 salées, 1 sucrée	6 salées, 2 sucrées	9 salées, 3 sucrées	12 salées, 3 sucrées
12,50 €	20,00 €	27,50 €	32,50 €

Planche de charcuterie, de fromages ou de crudités **120,00 €**
Pour 10 personnes, 75 g par personne.

Par exemple : tartelette truite fumée et houmous au citron, croquette de patate douce et muhammara, brochette de poulet citronnelle, tartelette chocolat-noisette.

à partir de
12,50 € HT
par personne



à partir de
20 € HT
par personne

LE BUFFET

Chaud, généreux, à partager.

De grands plats où chacun se sert librement. Les mêmes recettes peuvent être servies à l'assiette pour un repas assis.

	VÉGÉTARIEN	VIANDE OU POISSON
Entrée et plat, ou plat et dessert	20,00 €	22,00 €
Entrée, plat et dessert	24,50 €	26,50 €

Par exemple : curry japonais, saumon rôti au maïs et pop-corn au romarin, canard aux petits pois, César au poulet rôti. Pour finir : cheesecake basque au sésame noir.

DU MATIN AU SOIR

Petit-déjeuner, pause-café, déjeuner, cocktail ou tapas en soirée : on s'adapte au rythme du lieu et de l'événement.



PETIT-DÉJEUNER

PRIX HT PAR PERSONNE

Petit-déjeuner complet 10,00 €

Boissons chaudes et viennoiseries

Verre de jus 2,50 €

orange, pomme, kiwi-orange, pomme-fraise

CÔTÉ BOISSONS

Vins, champagne, bière pression : au choix, selon l'occasion et le menu.

Bouteille de vin 20,00 €

Bouteille de champagne 34,50 €

Fût de bière pression 465,00 €
120 demis

LE SERVICE

Petit-déjeuner, buffet ou cocktail : mise en place et service, forfait de 3 h, 100 € HT par serveur.

CONVIVÉS	50 à 79	80 à 100	101 à 120	121 à 150
SERVEURS	1	2	3	4

Moins de 50 ou plus de 150 convives, vaisselle jetable premium ou réemployable : sur devis.

BON À SAVOIR

- Végétarien, sans porc : on adapte le menu. Allergies : parlons-en, la liste des allergènes accompagne le devis.
- Minimum de commande selon le format : nous consulter.
- Livraison à vélo cargo, par les coursiers d'une coopérative ou par nos soins. Offerte dès 4 box de ravitaillement, sinon chiffrée au devis. Hors Paris : 100 € HT de plus.
- Commande la veille : +50 %, l'avant-veille : +20 %, trois jours avant : +10 %.
- Plats et photos sont des exemples : notre carte change chaque semaine.

PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Dites-nous simplement

- ☐ la date et l'heure
- ☐ le lieu
- ☐ le nombre de convives
- ☐ le format qui vous tente

Délai de commande : on s'adapte !
Demandez-nous. Le nombre de convives se confirme 72 h avant.

Théophile Ray

07 82 81 57 76

theophile.ray19@gmail.com

On vous répond sous 24 h avec un devis.

Pour goûter avant : on cuisine du lundi au vendredi à la **Maison de la Conversation**, 10-12 rue Maurice Grimaud, Paris 18^e.



Offre réservée aux professionnels. Tarifs 2026 en euros hors taxes, TVA en sus au taux en vigueur. Conditions générales de vente sur demande. Le Char Bonheur, SIRET 929 403 632 00011, 83 rue de l'Ourcq, 75019 Paris.