

Dey's

DO EAT
YOURSELF

**PRINTEMPS/ÉTÉ
2021**

by
CURTY'S
PARIS

**LE NOUVEAU SERVICE
D'ORGANISATION
DE RÉCEPTIONS 2.0
EN DO «EAT» YOURSELF**
by Curty's, traiteur événementiel
à Paris depuis 30 ans

Une offre adaptée à vos petits-déjeuners,
pauses entre deux réunions, déjeuners
sur le pouce, cocktails last minute ou
petites fêtes entre amis ...

SIMPLE

Une offre vous permettant
d'organiser simplement et en
toute autonomie

PRATIQUE

Des solutions prêtes à servir
et à présenter sur une table ou
un bureau

ECONOMIQUE

Pas de personnel de service
nécessaire et des prix calculés
au plus juste





SOMMAIRE

Notre savoir-faire	<i>p.3</i>
Notre politique RSE	<i>p.4</i>
Hygiène & qualité	<i>p.5</i>
Les petits-déjeuners	<i>p.6</i>
Les plateaux salés	<i>p.7-9</i>
Les plateaux sucrés	<i>p.10-13</i>
Nos spécialités cocktail	<i>p.14</i>
Nos Giant Box	<i>p.15-16</i>
Nos Apéro Box	<i>p.17-18</i>
Nos Lunch Box in the Wood <i>(nos plateaux repas)</i>	<i>p.19-21</i>
Les boissons	<i>p.22</i>
Matériel, accessoires & décoration	<i>p.23-24</i>
Commandes & conseils d'organisation	<i>p.25-28</i>

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL AU SERVICE DU GOÛT

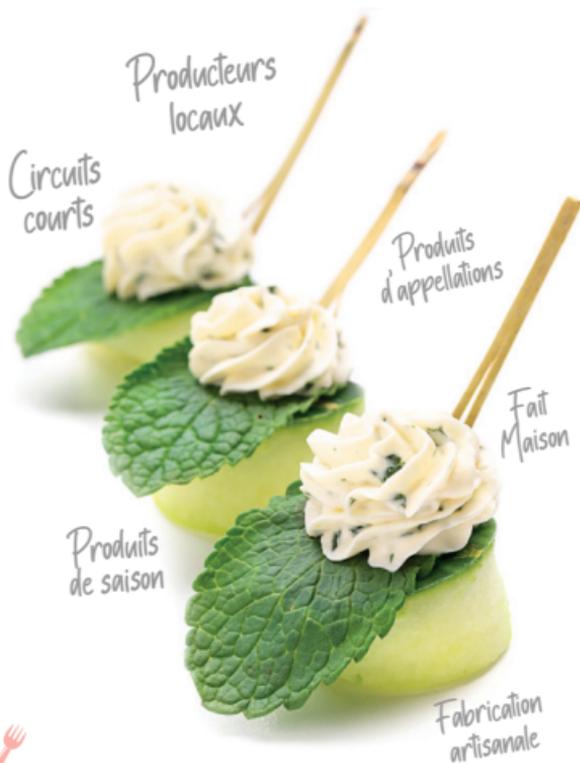


Dans notre atelier de 1000 m2 disposant d'un agrément sanitaire européen, notre équipe de cuisiniers et pâtisseries passionnés crée et fabrique de façon artisanale, des spécialités à la hauteur de vos ambitions gustatives.



WE ARE ECO-FRIENDLY

Dey's est engagé dans une forte démarche écoresponsable autour des trois piliers que sont la réduction de l'empreinte carbone, le soutien social et l'économie solidaire.



Moins de plastique !

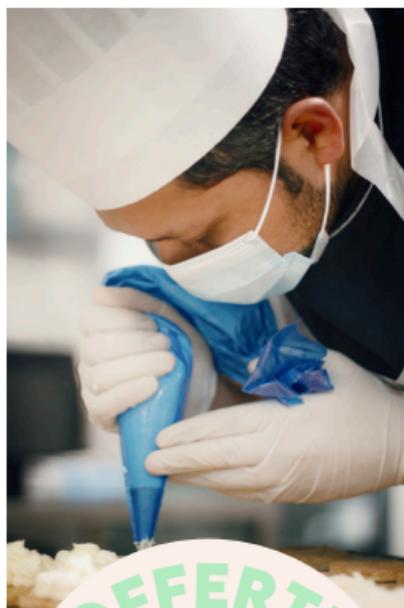


Matériel
recyclable &
biodégradable



Nous avons à cœur de respecter le produit et de choisir le meilleur. Aussi, nous privilégions un **approvisionnement responsable**, auprès de fournisseurs porteurs de valeurs que nous partageons, et en **circuit court**.

DEY'S ET L'HYGIÈNE



OFFERT!

Dey's vous offre
« un kit hygiène organisateur »
pour chaque commande
effectuée, comprenant :



2 masques, 3 paires de gants
et un gel hydroalcoolique

Le haut niveau d'exigence en matière d'hygiène-qualité et traçabilité qu'impose notre agrément sanitaire européen est un gage de sécurité. Il s'applique dès la réception des marchandises et intervient tout au long de la chaîne de fabrication jusqu'à la livraison le jour J : réception et contrôle des marchandises, nettoyage, stockage, manipulation, transformation, conditionnement, livraison...

Chacune de ces étapes respecte des procédures très encadrées suivant un plan de maîtrise sanitaire respectant les normes HACCP.

En ces jours où la sécurité alimentaire est plus que jamais d'actualité, notre service qualité a travaillé avec l'ensemble de nos collaborateurs afin de mettre en place des procédures d'hygiène renforcées.

Notre responsable hygiène-qualité reste à votre disposition afin de répondre à toutes vos interrogations : jgallien@curtys.com

FR
93.070.001
CE



Les équipes Dey's ne lâchent rien, au jour le jour, sur l'hygiène :



Port de gants à usage unique



Port de masques chirurgicaux



Garder des distances de sécurité d'1m



Nettoyage fréquent des surfaces de travail



Nettoyage fréquent des mains



Livraison sans contact



« HAVE A GOOD DEY'S »

Corbeille de mini viennoiseries
artisanales pur beurre

12,80€ HT / 14,08€ TTC

5 x Mini croissants
5 x Mini pains au chocolat



Corbeille de généreuses
chouquettes artisanales

6,90€ HT / 7,59€ TTC

9 x Chouquettes

PLATEAU DREAMY *

Assortiment de mignardises

30 pièces - 35,50€ HT / 39,05€ TTC

12 x Bouchons moelleux

8 x Tarteline caramel
au beurre salé d'Isigny

10 x Petit tigré à la pâte à
tartiner maison



PLATEAU FRUITY

24 pièces - 37€ HT / 40,70€ TTC

24 x Brochettes de fruits frais
(ananas, framboise, kiwi)



MINI FRUITY

8 pièces - 15€ HT / 16,50€ TTC

8 x Brochettes de fruits frais
(ananas, framboise, kiwi)



Les commandes pour tout ce catalogue
sont à passer en jour ouvré

A avant 10h pour jour C

Sauf pour les offres marquées
d'une * qui peuvent être commandées
en jour A avant 10h pour jour B.

PLATEAU ESCAPADE *

60 pièces - 94€ HT / 103,40€ TTC



- 7 x Sot-l'y-laisse de poulet rôti au romarin
- 8 x Bijou feta
- 7 x Mini wrap poulet
- 7 x Chou rosso

- 8 x Cousin lyonnais
- 7 x Cheesecake printanier au basilic et tomate d'antan
- 8 x Dôme de tarama en black and white
- 8 x Dhal à la coriandre fraîche

PLATEAU SELECT *

35 pièces - 55€ HT / 60,50€ TTC

- 7x Wrap poulet
- 7x Dôme de tarama
- 7x Agneau confit
- 7x Paris-Brest au saumon
- 7x Bijou féta



PLATEAU ÉVASION *

35 pièces - 55€ HT / 60,50€ TTC

- 7x Cube gambas agrumes
- 7x Lingot de légumes
- 7x Chou raifort
- 7x Poulet thaï
- 7x Cousin Lyonnais



PLATEAU STREET FOODER

33 pièces - 59€ HT / 64,90€ TTC



10 x Wrap poulet
10 x Wrap chèvre

5 x Pita coppa menthe
8 x Roast beef burger

PLATEAU NAVETTES

12 pièces taille «lunch» - 39€ HT / 42,90€ TTC

12 x Navette poulet verveine



PLATEAU CLUB

12 pièces taille «lunch» - 37€ HT / 40,70€ TTC

12 x Sandwiches club rillette saumon concombre



PLATEAU GREEN MIX

36 pièces - 56€ HT / 61,60€ TTC



4 x Cheesecake printanier au basilic
et tomates d'antan

6 x Lingot de légumes d'été confits

6 x Bouchon de chèvre à l'abricot

6 x Courgette juste saisie

4 x Chou rosso

6 x Dhal à la coriandre fraîche

5 x Wrap chèvre



Les plateaux
SUCRÉS

PLATEAU SWEETY *

61 pièces - 100€ HT / 110€ TTC



7 x Lingot cassis
7 x Tarteline Caramel
8 x Maracuja
7 x Chou Fraise

8 x Lil' Mango
7 x Cheesecake Groseille
9 x Finger Explosion
8 x Tarteline Citron

PLATEAU SUMMER *

78 pièces - 114€ HT / 125,40€ TTC



9 x Lil' mango
9 x Ginger choc
9 x Cocosan
9 x Lingot moka
8 x Petit tigré à la pâte à tartiner maison
7 x Maracuja

7 x Cheesecake à la groseille
7 x Délice d'abricot
7 x Méli melon
6 x Tarteline caramel
au beurre salé d'Isigny

by

PLATEAU FRESH *

33 pièces - 55€ HT / 60,50€ TTC



6 x Cheesecake groseille
7 x Lil' mango
6 x Pêche de vigne

8 x Lingot cassis
6 x Délice abricot



PLATEAU HARMONIE *

32 pièces - 46€ HT / 50,60€ TTC

6 x Tarteline citron
8 x Baba au rhum
4 x Caroline Paris-Brest

8 x Finger chocolat
6 x Tarteline caramel
au beurre salé d'Isigny

PLATEAU FRUITY

24 pièces - 37€ HT / 40,70€ TTC

Brochettes de fruits frais
(ananas, framboise, kiwi)



La mini fruity

8 pièces - 15€ HT / 16,50€ TTC



8 x Brochette de fruits frais: kiwi, framboise, ananas

Le Cubiste *

14 pièces - 21€ HT / 23,10€ TTC



7 x Cube Chocolat
7 x Cube Passion

Le temps d'un éclair *

14 pièces - 20€ HT / 22€ TTC



14 x Paris-Brest

Mon bouchon *

17 pièces - 19€ HT / 20,90€ TTC



17 x Bouchon moelleux
Caramel au beurre salé, châtaigne,
noisette, chocolat blanc

Mix & Match *

12 pièces - 21€ HT / 23,10€ TTC



6 x Cheesecake à la groseille
6 x Délice abricot

Bounty Passion *

12 pièces - 24€ HT / 26,40€ TTC



6 x Macaron Bounty
6 x Macaron Passion

Les Tigres *

14 pièces - 19€ HT / 20,90€ TTC



14 x Financier à la pâte à tartiner maison



La Brochettes Box

12 pièces - 42 € HT / 46,20€ TTC



à déguster chaud ou froid

(à réchauffer sans couvercle, 30' au micro-ondes
ou 5 minutes au four traditionnel à 150°)

- 4 x Brochettes de légumes du soleil grillés
- 4 x Brochettes de grillade de bœuf,
pomme grenaille, tomate cerise
- 4 x Brochettes de thon laqué au soja,
graines de sésame doré et pois gourmands



Planche de Tataki de Thon

265g / De 15 à 18 tranches
39,70€ HT / 43,67€ TTC

Longe de Thon Saku
Mélange d'épices satay maison



NOS GIANT BOX IN THE WOOD



La giant Box Entrées

Box composée de 9 entrées
en woodbox d'environ 100g :

- 9x Quinoa et légumes
croquants

56€ HT / 61,60€ TTC

ou

- 9x Tomates d'antan
et Mozzarella di Bufala

43€ HT / 47,30€ TTC

ou

- 9x Salade grecque
à la feta de Limnos

45€ HT / 49,50€ TTC



La giant Box Plats

Box composée de 9 plats froids
en woodbox d'environ 100g :

- 9x Salade Caesar
73€ HT / 80€ TTC
ou
- 9x Aioli de dos de cabillaud
83€ HT / 91,30€ TTC
ou
- 9x Piperade à la feta de Limnos
55€ HT / 60,50€ TTC
ou
- 9x Poulet à la provençale
64€ HT / 70,40€ TTC
Se consomme également chaud



Si vous n'avez pas de
couverts (fourchettes
et plats, cuillères
pour les desserts)
n'oubliez pas de les
prévoir ou de nous
en commander. (Voir
accessoires de buffet
page 23)

La giant Box Desserts

Box composée de 9 desserts en
woodbox d'environ 100g :

- 9x Fraîcheur d'ananas &
pastèque
32€ HT / 35,20€ TTC
ou
- 9x Fromage blanc & coulis de
framboise
37€ HT / 40,70€ TTC
ou
- 9x Full Passion
45€ HT / 49,50€ TTC



NOS APÉRO BOX



La Cheese Box 🧀

*Assortiment de fromages
affinés découpés à partager*

800g (environ 40 pcs)

64€ HT / 70,40€ TTC

Comté AOP 8-12 mois,
Sainte-Maure de Touraine AOP,
Fourme d'Ambert AOP,
Tommette de brebis au piment
d'Espelette, Mimolette vieille,
Crottin de Chavignol AOP, Raisin

La Charcut' Box 🥓

*Assortiment de salaisons
tranchées à partager*

680g (environ 40 pcs)

38,20€ HT / 42,02€ TTC

Chorizo, Jambon Serrano, Rosette
de Lyon, Pancetta, Coppa, Cornichons,
Oignons pickles



by

CURTY'S
PARIS



La Veggie Box

Assortiment de crudités
à partager

960g (environ 40 pcs)

32€ / 35,20€ TTC

Bâtonnets de carottes, sommets
de chou-fleur, bâtonnets de
concombre, tomates cerises,
sauce fromage blanc et citron

La Fruity Box

Assortiment de fruits
découpés à partager

1kg (environ 40 pcs)

39,80€ HT / 43,78€ TTC



Melon, ananas, pastèque, fraises
ciflorette, feuilles de menthe

NOS LUNCH BOX IN THE WOOD



NOS LUNCH BOX
SONT EN **CARTON**,
NOS WOODBOX SONT EN
BOIS ET NOS COUVERTS
SONT EN **BAMBOU**.
LE TOUT EST 100%
RECYCLABLE &
BIODÉGRADABLE.



What's in
the box ?

1 entrée
1 plat froid
1 fromage
1 dessert
1 petit pain

+

1 kit composé de
couverts en bambou,
sel & poivre
et serviette





MENU IODÉ

28,40€ HT / 31,24€ TTC



Salade grecque à la
feta de Limnos

+

Aïoli de dos de
cabillaud

+

Fromage du jour

+

Fraîcheur d'ananas et
pastèque

MENU VEGGIE

25€ HT / 27,50€ TTC

Quinoa et légumes
croquants

+

Piperade à la feta
de Limnos

+

Fromage du jour

+

Dessert
Full passion





MENU RÉIN-CARNÉ 1

26€ HT / 28,60€ TTC



**Tomates d'antan
et Mozzarella di
Bufala**
+
Salade Caesar
+
Fromage du jour
+
**Fraîcheur d'ananas et
pastèque**

MENU RÉIN-CARNÉ 2

26€ HT / 28,60€ TTC



**Tomate d'antan et
Mozzarella di Bufala**
+
Poulet à la provençale
Se consomme également chaud
+
Fromage du jour
+
**Dessert
Full Passion**





LES BOISSONS

SOFTS

Evian bouteille 33cl	1,00€ / 1,10€ TTC
Evian bouteille 1,5L	3,00€ / 3,30€ TTC
Perrier fines bulles bouteille 50cl	1,50€ / 1,65€ TTC
Perrier fines bulles bouteille 1L	3,00€ / 3,30€ TTC
Badoit bouteille 33cl	1,30€ / 1,43€ TTC
Badoit bouteille 1L	3,00€ / 3,30€ TTC
Coca-Cola canette 33cl	1,90€ / 2,09€ TTC
Coca-Cola Zero canette 33cl	1,90€ / 2,09€ TTC
Coca-Cola bouteille 1,25L	4,80€ / 5,28€ TTC
Coca-Cola Zero bouteille 1,25L	4,80€ / 5,28€ TTC
Jus d'orange Kookabarra 1L	7,90€ / 8,69€ TTC
Jus de pomme Pink Granny Kookabarra 1L	7,90€ / 8,69€ TTC
Jus de poire William's Kookabarra 1L	7,90€ / 8,69€ TTC
Jus de fraise Kookabarra 1L	7,90€ / 8,69€ TTC

Pensez aux glaçons !

Sac de 10kg 23,00€ / 25,30€ TTC

Livré dans un carton isotherme

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bières et Cidre :

L.B.F bière blonde bouteille 33cl	4,50€ / 5,40€ TTC
L.B.F bière ambrée bouteille 33cl	4,50€ / 5,40€ TTC
Cidre BIO Fils de Pomme Le Sauvage 33cl	4,50€ / 5,40€ TTC

Vins Rouges :

Gamay de Touraine Les terres blondes 2016 75cl	14,00€ / 16,80€ TTC
Bourgogne Hautes-côtes-de-beaune - 2017 75cl	24,00€ / 28,80€ TTC
Haut Médoc Château Victoria 2014 75cl	25,00€ / 30,00€ TTC

Vins Blancs :

Vin de Gascogne - Esprit Joy 2017 75cl	12,00€ / 14,40€ TTC
Bourgogne Millebuis AOP 2016 75cl	20,00€ / 24,00€ TTC
Pouilly Fumé - Domaine de la Loge 2017 75cl	23,00€ / 5,40€ TTC

Vin Rosé :

Val de Loire J. MOURAT 2018 75cl	15,00€ / 18€ TTC
----------------------------------	------------------

Champagnes :

JEANDON PÈRE & FILS Brut Blanc 75cl	23,00€ / 27,60€ TTC
MUMM CORDON ROUGE Brut 75cl	34,00€ / 40,80€ TTC
RUINART Brut 75cl	51,00€ / 61,20€ TTC

Spiritueux :

Whisky Johnny Walker Red Label	30,00€ / 36€ TTC
Tequila San José	27,00€ / 32,40€ TTC
Gin Gordon's	24,00€ / 28,80€ TTC
Vodka Eristoff	21,00€ / 25,20€ TTC
Rhum Saint James	17,00€ / 20,40€ TTC
Martini Rouge	14,00€ / 16,80€ TTC
Martini Blanc	14,00€ / 16,80€ TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



MATÉRIEL, ACCESSOIRES ET DÉCORATION



Nous disposons d'un stock de verres, vaisselle, matériel de réception et d'un atelier de décoration. Nous pouvons répondre à tous vos besoins sur mesure (Sur devis).

Gobelets et verres :

Gobelets à café en carton (x10) double pari 10cl	2,00€ / 2,20€ TTC
Gobelets à thé en carton (x10) double pari 25cl	3,00€ / 3,30€ TTC
Gobelets (x10) en plastique 25cl	2,00€ / 2,20€ TTC
Verre à vin (x10) en plastique 18cl	3,00€ / 3,30€ TTC
Flûte à Champagne (x10) en plastique 15cl	7,00€ / 7,70€ TTC

Accessoires :

Pack de 20 pics bambou et son porte pics en bambou	3,00€ / 3,30€ TTC
Pics bambou supplémentaires (20pcs)	0,80€ / 0,88€ TTC
Pack de 15 pinces en bambou avec son support en bois	4,50€ / 4,95€ TTC
Pack de 9 mini fourchettes en bambou 17cm avec son porte fourchettes en bambou	5,00€ / 5,50€ TTC
Pack de 9 mini cuillères en bambou 17cm avec son porte cuillères en bambou	5,00€ / 5,50€ TTC
Pack de 10 petites assiettes en palmier 10x10cm	4€ / 4,40€ TTC
Pack de 10 agitateurs en bois + 10 buchettes de sucre et 1 support en bambou	2,70€ / 2,97€ TTC
Poubelle de buffet en papier cartonné	4,80€ / 5,28€ TTC
Vasque à champagne en plastique, réutilisable	8,00€ / 8,80€ TTC
Sac de 10kg de glaçons, dans son sac isotherme	23,00€ / 25,30€ TTC
Tire-bouchon décapsuleur noir en métal	4,20€ / 4,62€ TTC
Réhausse en carton (pour les plateaux et box) 10x10x10cm	1,50€ / 1,65€ TTC
Paquet de serviettes en papier (100pcs)	2,50€ / 2,75€ TTC
Nappage de buffet intissé 1,2 m x 2,5m, noir ou blanc	4,00€ / 4,40€ TTC
Liteau intissé blanc jetable	0,65€ / 0,72€ TTC

Envie de déco?



Kit décoration incluant un vase décoratif en papier cartonné et sa composition de fleurs séchées.

45€ / 49,50€ TTC



Hygiène et sécurité :

- Masque chirurgical type 2R filtration 98%
- Gel désinfectant hydroalcoolique 100ml
- Paire de gants (10pcs, en plastique à usage unique)
- Grand sac poubelle 100L
- Kit hygiène
- (incluant 2 masques
- + 3 paires de gants à usage unique
- + 1 gel hydroalcoolique 100ml)

0,80€ / 0,88€ TTC

3,80€ / 4,18€ TTC

2,00€ / 2,20€ TTC

0,80€ / 0,88€ TTC

6,20€ / 6,82€ TTC

Le petit + hygiène avec
nos pics...



...et nos pinces



POUR COMMANDER

Quand ?

Commandes à passer en jour ouvré

A avant 10h pour jour C

sauf pour les offres marquées
d'une * qui peuvent être commandées
en **jour A avant 10h pour jour B.**

Comment ?

Par téléphone : **01 53 92 80 80**

Par e-mail : **contact@deys.paris**

CONDITIONS DE LIVRAISON

Paris Neuilly-sur- Seine, Levallois, Clichy, Saint-Ouen et Saint Denis	Seine-Saint-Denis & Hauts-de-Seine (Hors Levallois, Clichy et Saint Ouen)	Val-de-Marne	Grande Couronne à -40km de Saint-Ouen (77, 78, 91, 95)	Grande Couronne à +40km de Saint-Ouen
Lundi au vendredi : 8h à 18h	Lundi au vendredi : 8h à 18h	Lundi au vendredi : 8h à 18h	Lundi au vendredi : 8h à 18h	Lundi au vendredi : 8h à 18h
Frais de livraison : 38,00€	Frais de livraison : 50,00€	Frais de livraison : 60,00€	Frais de livraison : 80,00€	Frais de livraison : 120,00€

- Les livraisons sont effectuées dans un créneau de 2 heures.
Si vous désirez une livraison dans un créneau fixe, nous vous ferons un devis sur mesure.
- Pour des livraisons le samedi, le prix des livraisons est majoré de 25%.
- Pour des livraisons les dimanches, jours fériés et en dehors de la région parisienne, les tarifs de livraison sont ajustés à la hausse, sur devis.
- Tous frais de péage éventuels seront facturés en sus.

PETIT GUIDE CONSEIL

POUR VOUS AIDER À PRÉPARER VOTRE COMMANDE
ET ORGANISER VOTRE RÉCEPTION EN DO EAT YOURSELF

GASTRONOMIE

Les quantités à prévoir et donc le nombre de pièces, dépendent du type de réception et de sa durée (apéritif, pause, cocktail déjeunatoire ...), de la typologie de vos convives, et de votre budget. Nous vous conseillons les quantités suivantes :

PAUSE SALÉE OU SUCRÉE

De 3 à 5 pièces
salées et ou sucrées
(par personne)

COCKTAIL APÉRITIF

De 5 à 10 pièces
salées (par personne)

COCKTAIL CLASSIQUE

De 12 à 15 pièces dont
deux tiers de salées
et un tiers de
sucrées
(par personne)

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

La norme est de **24 pièces** pour un cocktail déjeunatoire et **26 pièces** pour un cocktail dînatoire, sachant que **les sandwichs** des plateaux lunch, **les brochettes** lunch et **les entrées** en wood box équivalent à environ **2,5 pièces**, que **les plats** en wood box équivalent à **4 pièces**, et que **les desserts** en wood box équivalent à environ **3 pièces**.

Favorisez un mélange de petites pièces esthétiques et design, et de spécialités plus consistantes.

SPECIALITÉS À RÉCHAUFFER



Les plateaux de **mini fournées**, plateaux de petites pièces chaudes, doivent être réchauffés dans un four traditionnel et non un micro-ondes qui ramollira les pièces.

Les plats chauds en wood box peuvent être réchauffés dans un four traditionnel ou un micro-ondes.

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions,
notamment sur les compositions et les allergènes.

BOISSONS

Les quantités à commander dépendent avant tout de la **durée** de votre réception, du type d'**invités** que vous recevez, et de la **température ambiante**.

Il est difficile de prévoir la quantité exacte qui sera consommée le jour J. Le plus simple est de faire une estimation, en prévoyant un peu plus large.

S'il vous reste des bouteilles à la fin de la réception, elles ne seront pas perdues, veuillez simplement à les ouvrir au fur et à mesure de la consommation.



On dit généralement :

- 1 bouteille de **champagne** pour 3-4 personnes
- 1 bouteille de **vin** pour 4 personnes
- 1 bouteille de **spiritueux** pour 12/15 personnes
- 33 cl de **boissons non alcoolisées** toutes confondues par personne.



Les glaçons que nous vous conseillons fortement peuvent avoir 3 utilisations :

- Glacer les vins nécessitant d'être servis frais et le champagne. Il suffit de positionner les bouteilles à la verticale dans le carton isotherme dans lequel les glaçons sont livrés, et de renverser une bonne quantité de glaçon par dessus. Les bouteilles seront froides, prêtes à servir, en moins d'une heure.
- Approvisionner les seaux à glaçons pour accompagner les boissons de glaçons (softs et spiritueux).
- Approvisionner les vasques à vins et champagne.

MATÉRIEL

- **1,5 verre/gobelet** de chaque catégorie utile, par personne est conseillé. Par exemple si vous êtes 10 personnes et servez du champagne, du vin et des softs, nous vous conseillons 15 flûtes, 15 verres à vin et 15 verres gobelets.
- **Les pics et les pinces** permettent à vos convives de piquer ou saisir une pièce sans la prendre directement avec les doigts.
- **Les packs de mini fourchettes ou cuillères en bois** sont indispensables si vous commandez des entrées, plats ou desserts en Giant Box et si vous n'avez pas de couverts.
- **Les poubelles de buffet** sont très adaptées pour jeter les pics, les pinces et les serviettes après utilisation. Cela évite de les laisser trainer sur la table ou le buffet.
- **La vasque à champagne** est très pratique à la fois pour glacer et maintenir au frais la bière, le vin blanc et le champagne, mais aussi pour les présenter de façon conviviale sur votre table.

Conseil d'utilisation : vous versez un peu d'eau froide, puis mettez des glaçons. Il ne vous reste plus qu'à y déposer vos bouteilles.

- **Les linceuls blancs** servent à sécher rapidement les bouteilles conservées au frais dans la vasque remplie de glaçons. Ils se laissent autour du col d'une ou deux bouteilles.
- **Les mini rehausses** servent à surélever les plateaux ou box afin de donner du relief et rendre l'ensemble plus esthétique. Vous les posez de façon espacée sur votre table, et déposez dessus un plateau ou une box.
- **Un kit hygiène** pour l'organisateur de la réception qui manipule les éléments de la livraison est offert pour chaque commande. Ce kit est composé de trois paires de gants à usage unique, 2 masques, et d'un gel hydro-alcoolique.

Ce kit est utile pour l'organisateur qui manipule les plateaux et box (sortie des boîtes, retrait des couvercles, recalage si certaines pièces ont bougé pendant la livraison), installation des bouteilles, débouchage, glaçage, installation du matériel...)

Au-delà du matériel proposé dans ce catalogue, nous disposons d'un entrepôt logistique de stockage de matériel de réceptions au cœur de Paris et pouvons vous fournir de la verrerie, vaisselle, des buffets nappés, des mange-debout et tous types de matériel de réception que nous possédons.

Par ailleurs, notre décoratrice scénographe peut vous créer des compositions florales et tous types de décors de tables et buffets.

Nous sommes à votre disposition pour vous réaliser des devis sur mesure en fonction de vos besoins et de vos envies.

Dey's
DO EAT
YOURSELF

by

CURTY'S
PARIS

83, rue Jean de la Fontaine
75016 PARIS

contact@deys.paris
01 53 92 80 80

