

 @LesFillesduTraiteur

 @Les Filles du Traiteur

FRIENDLY FOOD
les Filles
du
Traiteur

CATALOGUE

CLEF EN MAIN

Votre évènement sur mesure, on s'occupe de tout pour vous !

1 - FOOD

Petit déjeuner, goûter, pièces cocktail, lunch box, buffet à partager, planche grazing...

2 - ATELIERS FOOD ORIGINAUX

Pour surprendre vos convives

3 - BOISSONS

Cocktails, virgin cocktails, softs, bars à jarres, smoothies

4 - SCÉNOGRAPHIE DU BUFFET À THÈME

Sur mesure

5 - SERVICE

Mise à disposition de personnel qualifié

6 - MOBILIER

À la demande

7 - ART DE LA TABLE

Nappage, verrerie, vaisselle



Petit Déjeuner et Goûter

Pour une matinée ou un après-midi gourmand !

EXEMPLE DE PETIT DEJEUNER OU GOÛTER

- Salade de fruits de saison
-
- Mini viennoiseries
-
- Mini Pancake
-
- Carotte cake (à partager)
-
- Banana bread (à partager)
-
- Cake Yuzu Gluten free
-
- Babka au chocolat
-
- Café
-
- Thé
-
- Chocolat chaud

À partir
de
8,50€ HT
par
personne



Exemple Menu Brunch

Un brunch fait maison pour commencer la journée du bon pied !

SALÉ

- Avocado Toast
-
- Mac&Cheese
-
- Risotto
-
- Taboulé libanais, persil plat, coriandre, tomates, oignons rouges, semoule, huile d'olive, citron
-
- Focaccia de saison
-
- Burrata, légumes de saison
-
- Caesar salade, poulet cuit basse température, romaine, croutons, parmesan 18 mois affinage
-
- Quiche du moment

À partir
de
37€ HT
par
personne



SUCRÉE

-
- Granola, fromage blanc 0% et fruits
-
- Cookies pépites de chocolat
-
- Muffin du moment
-
- Chouquettes
-
- Jus de fruits

Pièces Cocktail

A adapter selon vos envies et votre budget !

à partir de
16,20€ HT
par
personne
pour un
apéritif

EXEMPLE DE SELECTION SALÉE

-
Burger veggie, patate douce rôties, avocat, roquette, burrata*

-
Burger gyros, salade, tomate, oignons, poulet mariné, yaourt harissa*

-
Pink Houmous, crème fine pois chiche, sésame, zaatar et betterave

-
Shakshouka, poivrons, tomates, herbes fraîches et épices douces

-
Gravlax de saumon, aneth baies roses

-
Foccacia, pesto rosso, olive de kalamata *

-
Tartelette basilic, tartare tomates confites

-
Pomme de terre bouchon, tapenade, olive noir, artichaut

-
Effiloché de bœuf/patates douces



à partir de
32,4€ HT
par
personne
pour un
cocktail
déjeunatoire

EXEMPLE DE SELECTION SUCRÉE

-
Moelleux tout chocolat, fleur de sel

-
Cheesecake

-
Red Velvet cupcake

-
Financier du moment

-
Chou Paris-Brest

-
Tiramisu

-
Banoffee, banane, caramel, crème légère mascarpone

-
Bouchée Speculoos



Buffet à partager

Une carte qui change au grès des saisons et du chef !

BUFFET ITALIEN:

- Burrata, Légumes de saison
- Vitello tonnato
- Caesar salade, poulet cuit basse température, romaine, croutons, parmesan 18 mois affinage
- Lasagnes marinara, viande de bœuf, tomates, parmesan 18 mois affinage *
- Tartelette du moment
- Tiramisu



BUFFET FRANÇAIS:

- Carottes rapées
- Poireaux mimosa
- Bourguignon de bœuf coquillettes*
- Chou fleur poitrine fumé *
- Tartelette pommes crumble
- Mousse chocolat

Environ
500g /
personne
A partir
de 33€
HT/
personne

BUFFET ORIENTALE:

- Houmous de saison
- Sucrine , yaourts au citrons, grenade
- Chakchouka, œufs parfait, poivrons, tomates, herbes fraîches, épices douces
- Poulet aux olives, raisin, pois-chiche, semoule *
- Salade de fruits menthe fraîche, fleur d'oranger
- Pâtisserie Orientale



BUFFET FROID:

- Poireaux Œuf mimosa
- Carpaccio de bœuf, parmesan, pickles
- Salade César, poulet cuit basse température, œuf, croutons, parmesan 18 mois d'affinage
- Aubergines confites, tahini, salade d'herbes
- Focaccia de saison
- Tarte fine aux pommes
- Eclair XL au chocolat



Nous proposons également :

🌱 / Vegan

🌿 / Végétarien

🌾 / Gluten free

Menu Individuel / Lunchbox

Entrée, sandwich ou plat froid ou chaud, dessert

Découvrez nos recettes pour vos déjeuners d'entreprise, catering ou vos espaces de co-working.

Savourez des repas frais, faits maison et respectueux de l'environnement, parfaits pour un déjeuner gourmand et engagé.

Nos Types de Formules

FORMULE LIGHT

◆ ENTREE

-

◆ PLAT

OU

◆ PLAT

-

◆ DESSERT

◆ Couverts et serviettes

À
partir
de
18,64€
HT

FORMULE COMPLETE

◆ ENTRÉE

◆ PLAT CHAUD / FROID

OU

◆ SANDWICH

◆ DESSERT

◆ Couverts et serviettes

À
partir
de
23,18€
HT

ENTRÉE

-

Burrata, tomates, pesto et légumes confits

-

Carottes rôties, labné

-

Poivrons piquillos, fêta et miel

PLAT

-

Burger, poulet au curry, coleslaw de chou blanc et carottes, spicy mango ,
Chips de légumes

-

Nouille soba, légumes d'été

-

Saumon curry coco, riz petit pois et oignons frits

DESSERT

-

Eclair du moment

-

Tarte Amandes myrtilles

-

Cheesecake

EXEMPLE DE MENU SELON LA CARTE DU MOMENT

ENTREE



Carpaccio de
betterave et fêta

SANDWICH



Divers burgers

PLAT FROID



Poke bowl thon
avocat

PLAT CHAUD



Pennes
champignons

DESSERT



Tarte citron,
citron vert

Plateaux Grazing Table

77,40€ HT

Fromages variés

-

Charcuteries variées

-

Fruits frais

-

Confiture

-

Biscuits salés



ATELIERS SALÉS

Bar Dolce Vita

(Apéritif italien, mozza tressé, foccacia, mélange antipasti)

-

Green Bar

(écrasé d'avocat, caviar d'aubergine, houmous, légumes à la croque)

-

Œuf

Brouillés, au plat, omelette, fromage, herbes

-

Risotto

Recette de saison

-

Bar à Tacos

-

Bar à sushi

-

Bar à Gaufres salées

-

Hot Dog

-

Bar libanais

Hallot / Pita, caviar d'aubergine, duo de Houmous, salade levantine, concombre, tomates, oignons rouge, celeri, persil, taboulé d'herbes

8,50€ HT
par
personne
et par
atelier



ATELIERS SUCRÉS

Bar à Yaourt

Fromage blanc 0%, granola, miel, fruits et divers toppings

-

Animation Pavlova montée minute

Meringue cœur fondant, chantilly, fruits, coulis de fruits

-

Animation Cupcake

-

Bar à éclair

Nos Ateliers Food

Pour impressionner vos convives !

Boissons Traiteur

Pour accompagner la food !

BAR A JARRES

-

Thé glacé

-

Eau aromatisée fruits rouge

-

Eau aromatisée orange et menthe fraîche

-

Eau détox, concombre, citron, menthe fraîche

-

Limonade, eau gazeuse, citron, menthe fraîche, sucre

SOFT

-

Jus de fruits
Coca-Cola
Eau plate
Eau Gazeuse



COCKTAIL

9,55€ HT / Cocktail

-

Cuba Libre / Rhum, coca, citron
Dark & Stormy / Rhum, ginger beer, citron
Daïquiri Passion / Rhum, citron, sucre, purée de passion
Daïquiri Fruits rouges / Rhum, citron, sucre, purée de fruits rouges

Cocktail passion / Vodka, vanille, purée de passion, citron, sucre
Cosmo long drink / Vodka, cointreau, purée de fruits rouge, citron, sucre
Moscow mule / Vodka, ginger beer, citron sucre

Gin Fizz / Gin, tonic, citron
Basil smash revisité / Gin, basilic, eau gazeuse, citron, sucre

VIRGIN COCKTAIL

6,81€ HT / Cocktail

-

Virgin mojito, Purple Tonic, Pink Lemonade et bien d'autres...

VIN

18€ HT / Bouteille

CHAMPAGNE

33€ HT / Bouteille

BIERE

3,49€ HT / Pers.



Ils nous ont fait confiance !

NETFLIX

Coca-Cola

SNCF


HERMÈS
PARIS

nochou
11 RUE DU HELDER - PARIS 9

amazonPrime

 **qonto**

 Délégation générale
Wallonie-Bruxelles
PARIS

The Kooples


CHANEL

SHEIN

wework

gisou

GARANCIA[®]
— PARIS —

cacharel

swatch 