

FRIENDLY FOOD

les Filles
du
Traiteur



@LesFillesduTraiteur



@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

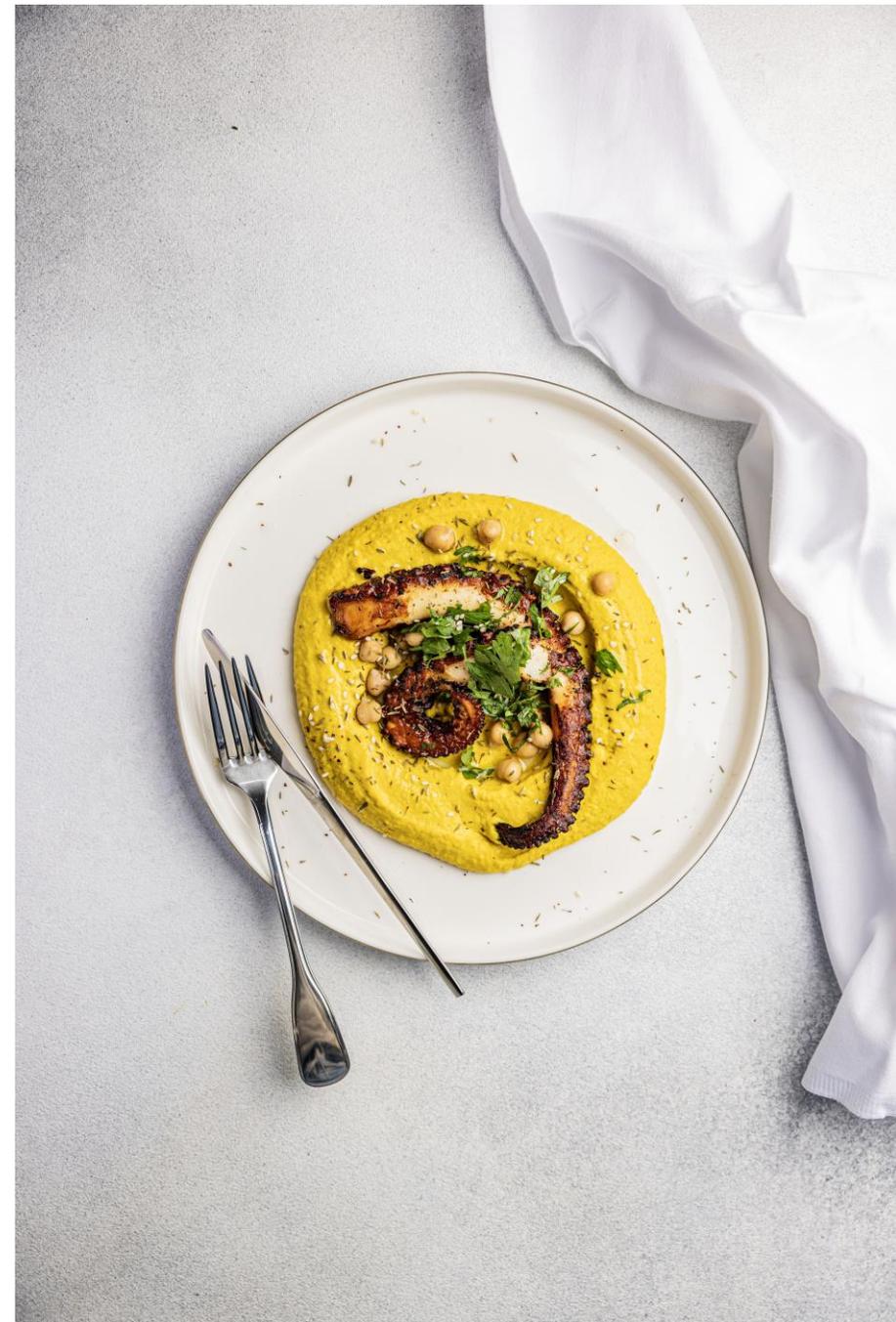
Mise à disposition de personnel qualifié

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
9,80€ HT
par
personne



Exemple Menu Brunch

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

À partir
de
37€ HT
par
personne

SALÉ

Pain varié

-

Charcuterie

-

Fromages

-

Légumes

-

Duo de houmous

-

Taboulé

-

Focaccia du moment

-

Biscuits salés

-

Quiche



SUCRÉE

Granola, fromage blanc 0% et
fruits

-

Cookies pépites de chocolat

-

Babka

-

Banana bread

-

Fruits

Pièces Cocktail

A adapter selon vos envies et votre budget !

EXEMPLE DE SELECTION SALÉE

- Bao burger poulet sweet chili
- Houmous lentilles corail et poulpe
- Burrata pesto, chou-fleur violet rôti
- Shakshouka, poivrons, tomates, herbes fraîches et épices douces
- Gravlax de saumon, aneth baies roses
- Foccacia, pesto rosso, olive de kalamata *
- Saint-Jacques snackée, crème de panais et chips de betteraves
- Pain d'épices, foie gras, oignons confits
- Rigatoni ricotta truffe

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



à partir de
32,40€ 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 du moment
- Tiramisu
- Salade de fruits de saison
- Mini Mont-Blanc



Buffet à partager Friendly Food

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

Imaginez vos tables et buffets métamorphosés en créations culinaires.

Vous y trouverez des charcuteries artisanales, des fromages de terroir, des fruits et légumes de saison, ainsi qu'une variété de trempettes et d'autres délices.

Nous proposons également des options brunch sucré/salé et végétariennes, pour satisfaire toutes vos envies.



Exemple de menu :

Pain varié

-

Charcuterie

-

Fromages

-

Burrata

-

Légumes

-

Écrasé d'avocat

-

Duo de houmous

-

Salade thaï, pousse mungo, carottes, poulet aux épices, menthe et coriandre

(alternatives possibles)

-

Focaccia du moment

-

Biscuits salés

-

Fruits

-

Cake du moment à partager

-

Macaron

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

Sur mesure, que ce soit pour le Brunch, le Déjeuner, le Dîner, toutes les déclinaisons sont possibles.

Nos Ateliers Food

Pour impressionner vos convives !



8,50€ HT
par
personne
et par
atelier

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

-

Pasta Bar

-

Hot Dog

-

Bar libanais

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



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

Pack Séminaire

Ce pack séminaire comprend 4 temps forts : le petit déjeuner, une pause sucrée matinale, un déjeuner gourmand, et un afterwork détente !

SERVICE INCLUS

Personnel pour assurer la mise en place, l'approvisionnement, le rangement tout au long de la journée sur une vacation de 9 heures.



100€ HT
*HORS FRAIS
DE LIVRAISON

PETIT DEJEUNER :
2 ELEMENTS SUCRES AU CHOIX
Cookies, muffin, salade de fruits,
granola bowl

BOISSONS : jus de fruits, café, thé,
jarre eau aromatisée

PAUSE SUCREE :
1 PART DE CAKE A PARTAGER
Carotte cake/ Babka

BOISSONS : jus de fruits, café, thé,
jarre eau aromatisée

DEJEUNER GOURMET :
ENTREE + PLAT + DESSERT :

ENTREE DU MOMENT
Burrata, tomates, pesto et légumes
confits
Ou Poivrons piquillos, fêta et miel

PLAT DU MOMENT
Tajine de poulet aux olives
Ou Salade thaï veggie, pousse
mungo, carottes, avocat, menthe et
coriandre

DESSERT DU MOMENT
Pavlova aux fruits Ou Éclair Passion
coco

APERITIF CONSISTANT :
7 pièces cocktail par personne

-Bao burger poulet sweet chili
Houmous lentilles corail et poulpe
-Burrata pesto, chou-fleur violet rôti
-Shakshouka, poivrons, tomates,
herbes fraîches et épices douces
-Gravlax de saumon, aneth baies
roses
-Focaccia, pesto rosso, olive de
kalamata*
-Rigatoni ricotta truffe

BOISSONS : 1 bière par personne,
soft, jarre eau aromatisée



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.

Formules Menu Individuel

FORMULE LIGHT

- ◆ ENTREE
-
- ◆ PLAT
- OU
- ◆ PLAT
-
- ◆ DESSERT

◆ Couverts et serviettes

À partir de 18,64€ HT



FORMULE COMPLETE

- ◆ ENTREE
- ◆ 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 en croûte de sésame, purée de pommes de terre

DESSERT

-
Pavlova fruits de saison

-
Tarte de saison

-
Eclair de saison

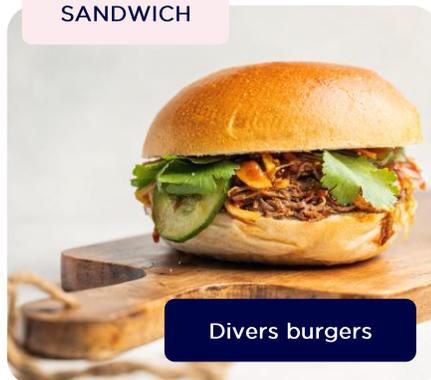
EXEMPLE DE MENU SELON LA CARTE DU MOMENT

ENTREE



Carpaccio de betterave et fêta

SANDWICH



Divers burgers

PLAT FROID



Poke bowl thon avocat

PLAT CHAUD



Pad thaï

DESSERT



Tarte citron meringuée

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 9,50€ 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 6,80€ HT / Cocktail

-

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

VIN
18€ HT / Bouteille

CHAMPAGNE
33€ HT / Bouteille

BIERE
3,40€ 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 