

FRIENDLY FOOD

les Filles  
du  
Traiteur

CATALOGUE



@LesFillesduTraiteur



@Les Filles du Traiteur

# 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 !

## SALÉ

- Pain varié
- 
- Charcuterie
- 
- Fromages
- 
- Légumes
- 
- Duo de houmous
- 
- Taboulé
- 
- Foccacia du moment
- 
- Biscuits salés
- 
- Quiche

À partir  
de  
37€ HT  
par  
personne



## 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.*

# Buffet plats variés

Un buffet unique, a adapter selon vos gouts et vos envies

## Exemple de Buffet :

Hoummous citron confit

-

Buratta légumes de saison

-

Tartare de thon avocat

-

Vitello Tonato

-

Salade d'endive noix et bleu

-

Salade de courges rôties, feta, grenade et sésame

-

Tarte citron meringuée

-

Carotte Cake

Environ  
500g /  
personne  
A partir  
de 45€  
HT/  
personne



Profitez d'un buffet composé de six plats savoureux et deux desserts à partager. Des recettes authentiques, des produits frais, et une cuisine qui met tout le monde d'accord. Envie d'autre chose ? Faites votre choix parmi nos plats supplémentaires.

# 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

-

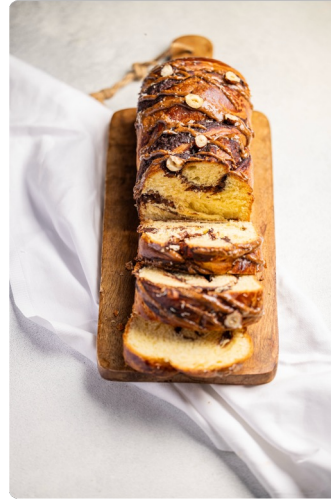
### Bar à éclair

# 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  
-Foccacia, 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  
19,64€  
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 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



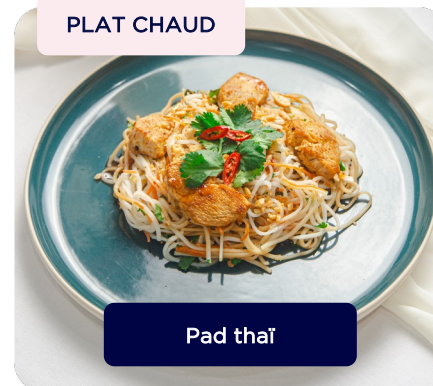
Divers burgers

PLAT FROID



Poke bowl thon  
avocat

PLAT CHAUD



Pad thai

DESSERT



Tarte citron  
meringuée

# Boissons Traiteur

Pour accompagner la food !

## BAR A JARRES

-

Thé glacé

-

Eau aromatisée fruits rouge

-

Eau aromatisée orange et menthe fraiche

Eau détox, concombre, citron, menthe fraiche

-

Limonade, eau gazeuse, citron, menthe fraiche, 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

amazon**Prime**

 qonto

  
Délégation générale  
**Wallonie-Bruxelles**  
PARIS

**The Kooples**

**CHANEL**

**SHEIN**

**wework**

**gisou**

**GARANCIA**<sup>®</sup>  
— PARIS —

**cacharel**

**swatch**<sup>®</sup> 