@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, mariage, 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 Pancake
-
Cookie
-
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
-
Œuf mayonnaise
-
Burrata, légumes de saison
-
Quiche
-
Foccacia du moment
-
Salade de courgettes marinées et feta



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

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

-

Navette spianata, ricotta aux herbes

-

Pommes de terre, écrevisses

-

Buratta pesto, légumes de saison

-

Roulé saumon fumé, fromage frais au sumac

-

Foccacia, pesto rosso, olive de kalamata

-

Croustillant canard et figues

-

Croque, sauce italienne, mozza, emmental, parmesan

-

Burger pulled beef coleslaw

-

Tartelette terrine de thon, citron vert, piment d'Espelette, pickles de radis

-

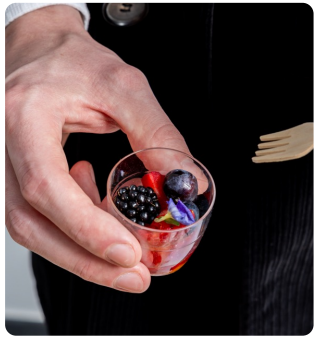
Chou, fromage, noix













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

-

Dôme chocolat blanc, fruits rouges

-

Chou du moment

-

Tiramisu

-

Salade de fruits de saison

-

Tartelette citron , biscuit, meringue italienne

Buffet plats variés

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

Exemple de Buffet :

Environ 500g / personne
A partir de 36€ HT/ personne

Houmous citron confit
-
Buratta légumes de saison
-
Salade de thon au maïs et semoule citronnée -
-
Salade thaï veggie, pousse mungo, carottes, avocat, menthe et coriandre
-
Tarte citron meringuée
-
Carotte Cake



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.

Planche Grazing à partger

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

Nos plateaux grazing c'est l'apéro parfait !

140€ HT / Plateau





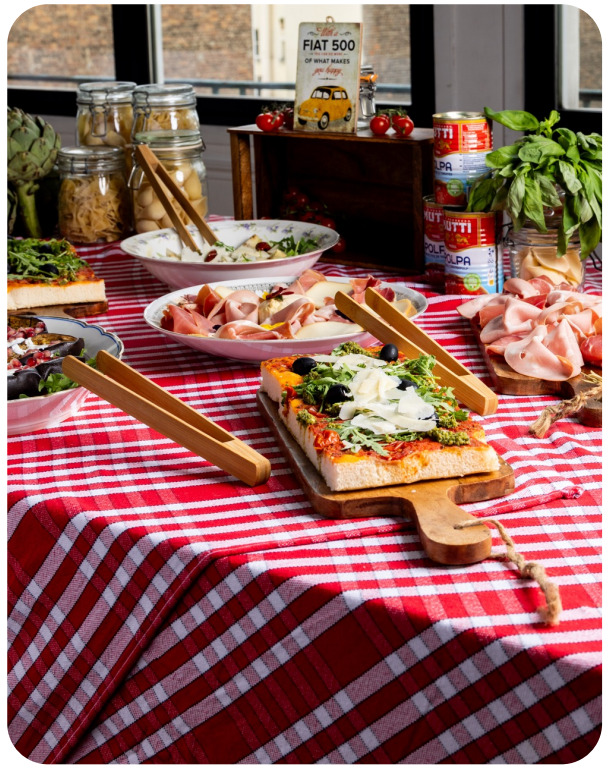
<u>Exemple de menu :</u>

Pain varié
-
Charcuteries variées
-
Sélection de fromages
-
Légumes croquants
-
Dips: houmous, straciatella...
-
Foccacia ou quiche du moment
-
Biscuits salés
-
Fruits

Sur mesure, que ce soit pour le Brunch, le Déjeuner , le Diner , 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 lévantine, 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

Mariage

Une expérience culinaire sur mesure pour votre mariage

Formule mariage à partir de 90 € HT / personne*

EXEMPLE DE MENU

(personnalisable selon vos envies)

-

Tartare de thon, tomates, wasabi, crèmeux d'avocat, tuile de riz

-

Tournedos de canard à l'orange, pommes de terre Hasselback et légumes de saison

-

Pavlova, crème légère, fruits











DIFFÉRENTS FORMATS SELON VOTRE ÉVÉNEMENT

-

Buffet cocktail

-

Buffet de plat à partager

-

Atelier culinaire

-

Cocktail et bartender

-

Service à l'assiette

-

Brunch de lendemain

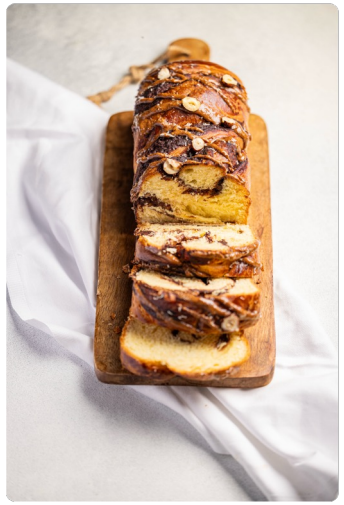
-

Contactez-nous pour créer le mariage qui vous ressemble

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

-Burger pulled beef coleslaw
-Houmous lentilles corail et poulpe
-Burrata pesto, chou-fleur violet rôti
-Bonbon de volaille
-Roulé saumon fumé, fromage frais au sumac
-Foccacia, pesto rosso, olive de kalamata *
-Thaï salade crevette

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

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
-
Aubergine au provola fumé
-
Saumon en croûte de sésame, purée de pommes de terre

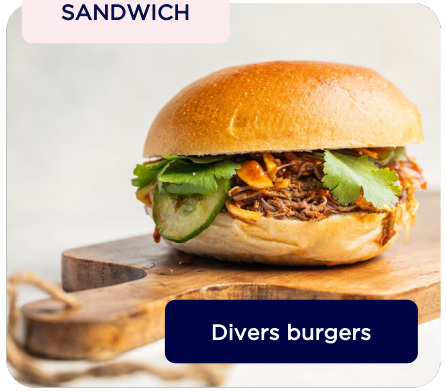
DESSERT
-
Pavlova fruits de saison
-
Tarte de saison
-
Eclair de saison

EXEMPLE DE MENU SELON LA CARTE DU MOMENT

ENTREE



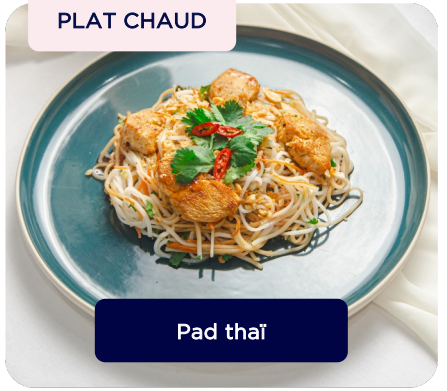
SANDWICH



PLAT FROID



PLAT CHAUD



DESSERT



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
3,10€ HT / Verre

CHAMPAGNE
5,65€ HT / Coupe

BIERE
3,40€ HT / Pers.



Ils nous ont fait confiance !

NETFLIX

Coca-Cola

SNCF

HERMÈS PARIS

chou chou 11 RUE DU HELDER - PARIS 9

amazon Prime

qonto

Délégation générale Wallonie-Bruxelles à PARIS

The Kooples

CHANEL

SHEIN

wework

gisou

GARANCIA® PARIS

cacharel

swatch®