



# REPAS A PARTAGER & PLATS CUISINÉS

Pour un repas convivial assis ou debout en buffet. Toutes nos propositions sont élaborées à partir de produits locaux et de saison.



## NOS FORMULES

### MENU À COMPOSER

A partir de 15,00€ TTC

Une salade à partager

Un plat à partager

2 mignardises

A partir de :

12,70€ - plat unique

13,85€ - Plat + entrée/dessert

15,00€ - Menu complet

### MENU TOUR DU MONDE

22,00€ TTC

Assortiment de tartinades à partager x3

Assortiment de plats x3 bocaux de 125g

3 mignardises

**NEW!**

### MENU DES FÊTES

24€ TTC

Une salade à partager

Un plat à partager

3 mignardises

## SERVICES COMPLÉMENTAIRES →

Vaisselle biodégradable - 1,24€ TTC par personne

Vaisselle en faïence - 3,80€ TTC par personne

Forfait installation & nappage selon le nombre de personne

De 1 à 50 - 20,00€ TTC et de 50 à 100 - 28,00€ TTC

Livraison - 1,68€ TTC par kilomètre

Service sur place 30,42€ TTC par heure

1 serveur pour 40 personnes debout ou 15 personnes assises

Régimes alimentaires particuliers à nous préciser

## CONDITIONS →

Minimum de 20 personnes - commande avant 7 jours ouvrables

Accès pour l'installation au moins 30 minutes avant l'événement

Livraison le dimanche exceptionnellement - nous consulter



Cannelle  
&  
Piment

## Repas assis à partager

### MENU DES FÊTES

#### **Salade composée figues & noix**

Salade verte de saison, champignon de paris, noix, radis, figue sèche & vinaigrette à la figue

Ou

#### **Salade cambodgienne**

Émincé de chou rouge et blanc, carotte, pousses de soja, crevettes, sauce cacahuète et herbes fraîches

---

#### **Tajine des rois turcs revisité à la dinde accompagné de semoule**

Tajine à la dinde salé et sucré aux fruits secs, pruneau, abricot sec et amande

Ou

#### **Aumônière façon pastilla à la dinde accompagné de légumes rôtis au four**

Feuille de brick garnie d'une farce à la dinde, aux amandes et aux petits légumes

Ou

#### **Pavé de saumon sauce crémeuse au citron accompagné de riz**

Pavé de saumon cuit au four agrémenté d'une sauce crémeuse au citron et accompagné de riz

---

#### **Mini bûche chocolat & praliné**

Mousse au chocolat, croustillant praliné, dacquoise à la noisette & ganache au chocolat

#### **Mini bouchées chocolat & coing**

Biscuit génoise, confiture de coing et glaçage au chocolat noir

#### **Mabroucha aux marrons & amandes**

Crumble aux amandes, insert à la crème de marrons & marrons glacés



## Repas à partager - menu à composer

1

### La salade au choix

#### Salade composée figue & noix

Salade verte de saison, champignon de paris, noix, radis, figue sèche & vinaigrette à la figue

#### Salade Achards

Chou blanc avec carotte, haricot vert dans une sauce relevée au gingembre & au curry

#### Salade cambodgienne

Émincé de chou rouge et blanc, carotte, pousses de soja, crevettes, sauce cacahuète & herbes fraîches

#### Salade de courge & pois-chiche grillé au zaatar

Pois chiche grillée au zaatar, courge rôtie, carotte, feta & menthe

#### Salade épinards & avocat

Jeune pousse d'épinards, avocat, graines de sésame grillées & vinaigrette acidulée

#### Salade de roquette, fenouil, agrumes & noix de pécan

Roquette, émincé de fenouil, noix de pécan torréfiée, suprême d'orange & citron



Cannelle

&  
Piment

## → Repas à partager - menu à composer

2

### Le plat au choix

#### **Le tajine aux légumes de saison accompagné de semoule ou vermicelles**

Poulet, veau supplément 3,00€, poisson ou végétarien

#### **Le couscous aux légumes de saison**

Poulet, bœuf, merguez, agneau supplément 3,00€ ou 3 viandes au choix supplément 5,00€

#### **Le kamounia accompagné de riz**

Bœuf ou veau supplément 3,00€, mariné dans une sauce au cumin & légumes de saison

#### **La pastilla accompagné de légumes de saison rôtis au four**

feuille de brick garnie d'une farce au vermicelle, amande, cannelle & Poulet ou végétarien

#### **Le briani supplément 3,00€**

Riz safrané au poulet ou végétarien, amandes, raisins secs et petits légumes de saison

#### **Les légumes farcis accompagnés de vermicelles supplément 5,00€**

Blette, choux, carotte, pomme de terre farcies au riz & viande de bœuf ou végétarien

#### **Le mafé accompagné de riz**

Poulet ou bœuf mariné dans une sauce à l'arachide

#### **La daube de bœuf accompagné de riz**

Bœuf en daube au cèleri, carotte, olive noir, sauce balsamique & romarin

#### **Le pavé de saumon accompagné de riz ou pomme de terre au four**

Sauce crémeuse au citron ou sauce forestière au champignon



Cannelle  
&  
Piment



## Repas à partager - menu à composer

### 3 Les 2 mignardises au choix

#### **Mabroucha revisité à la datte**

crumble aux noix et son insert à la patte de datte

#### **Brigadiero brésilien**

Truffe au lait concentré et cacao enrobée d'éclats de chocolat noir

#### **Baklawa aux noix**

Croustillant aux noix torréfiées et fleur d'oranger

#### **Tartelette à la courge & orange**

*Pâte sablée, crémeux à la courge et orange, crème chantilly*

#### **Tartelette aux amandes**

*Pâte sablée & crème à l'amande*

#### **Moelleux parfum au choix**

Gâteau léger à la pomme & cannelle ou aux noisettes ou amande ou chocolat



Cannelle

Piment



## Repas tour du monde

### L'assortiment de tartinades & pains du monde

Mousse de carotte au carvi & kesra "Maghreb"

Guacamole & chips de tortilla "Amérique latine"

Houmous & chips de pain pita "Proche-Orient"

---

### Les plats en bocaux

Tajine de légumes végétarien "Maghreb"

Ragout de légumes de saison cuit à l'étouffé et parfumé aux épices orientales

Pastilla au poulet "Maghreb"

Fine feuille de brick garnie d'une farce au poulet vermicelle, amande & cannelle

Mafé de bœuf "Proche-orient"

Bœuf, manioc, patate douce & carotte mariné dans une sauce à l'arachide accompagné de riz

---

### Les mignardises

Mabroucha revisité à la datte "Maghreb"

Crumble aux noix et son insert à la pâte de datte

Brigadiero brésilien

Truffe au lait concentré et cacao enrobée d'éclats de chocolat noir

Baklawa aux noix "Proche-orient"

Croustillant aux noix torréfiées et fleur d'oranger