



Cannelle
&
Piment

CARTE BUFFET

AUTOMNE/HIVER 2025-2026



NOS OFFRES - SOMMAIRE

BUFFET FROID

A partir de 17,36€ HT

Composition par convive :

- 1 salade, 5 pièces salées & 2 mignardises

3 formules au choix :

- L'incontournable - le 100% végétarien - le composé

Un repas gourmand & convivial à déguster debout

BUFFET CHAUD

A partir de 13,86€ HT

Composition par convive :

- Entrée, plat & dessert - *à composer à la carte*
- En option sur demande :
 - Pain
 - Plateau de fromage de la Région

Un repas riche en saveurs à déguster assis

BUFFET STREET FOOD

A partir de 17,36€ HT

Composition par convive : 5 mets salés & 2 sucrés

Des recettes emblématiques de la cuisine de rue du monde entier, idéal pour vos événements décontractés & conviviaux

BUFFET FROID

AUTOMNE/HIVER 2025-2026



L'INCONTOURNABLE

Salade cambodgienne

Mélange coloré de choux blanc & rouge, carotte râpée, vermicelles de riz, herbes fraîches, sauce onctueuse à la cacahuète

Batbout méditerranéen au poisson

Petit pain moelleux parfumé à la tomate, olive et thym, garni de poisson mariné, crudités & sauce au yaourt citronné

Beurek poulet & tomates séchées

Feuilleté croustillant garni de poulet effiloché, relevé de persil frais, tomates séchées, câpres & fromage fondant

Empanadas au bœuf

Chausson doré au four farci à la viande, olive noire & raisin sec

Spanakopita aux épinards & à la feta

Croustillant grec de pâte filo aux épinards, herbes fraîches & Feta

Quiche aux légumes de saison

Pâte sablée, appareil onctueux aux œufs, crème & légumes de saison

Mini moelleux croustillant aux pommes & amandes

Moelleux aux pommes et amandes torréfiées enveloppé d'une feuille crouillante

Palet au chocolat & cacahuète

Palet croustillant à la cacahuète et riz soufflé enrobé de chocolat noir & chocolat blanc

- Une salade à partager, cinq mets salés & deux desserts par personne
- Une formule généreuse et équilibrée idéale pour un repas complet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

BUFFET FROID

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

LE VÉGÉTARIEN

Salade de lentilles corail & légumes dorés

Salade de lentilles corail, légumes rôtis et mesclun, relevé par des notes de curcuma, cumin & orange

Kebbeh à la courge, blettes & sumac

Cromesquis de boulgour & courge garni de feuilles de blettes parfumées au sumac

Cigare falafel & pickles - sauce Tahini

Brick croustillante garnie de *falafel* & *pickles* d'oignon rouge, accompagnée d'une sauce au sésame

Samoussa de potimarron, bleu & noix

Croustillant de purée de potimarron, bleu d'Auvergne & éclats de noix

Spanakopita aux épinards & à la feta

Croustillant grec de pâte filo aux épinards, herbes fraîches & Feta

Quiche aux légumes de saison

Pâte sablée, appareil onctueux aux œufs, crème & légumes de saison

Chocolat aux saveurs du Levant

Bouchée de chocolat noir et blanc, pistaches croquantes et grenade acidulée

Baklawas aux noix

Croustillant aux noix concassées & torréfiées

- Une salade à partager, cinq mets salés & deux desserts par personne
- Une formule généreuse et équilibrée idéale pour un repas complet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !



BUFFET FROID

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

LE COMPOSÉ

Salade Achards

Mélange de choux blanc, carotte & haricot vert, relevé d'une sauce parfumée au gingembre & curcuma

Salade Quinoa, Amandes & Courges

Salade gourmande au quinoa, éclats croquants d'amandes, courges rôties, oignons rouges & aneth

Batbout méditerranéen au poisson

Petit pain parfumé à la tomate, olive et thym, garni de poisson mariné, crudités & sauce au yaourt citronné

Kebbeh à la courge, blettes & sumac

Cromesquis de boulgour & courge garni de feuilles de blettes parfumées au sumac

Empanadas au bœuf

Chausson doré au four farci à la viande, olive noire & raisin sec

Spanakopita aux épinards & à la feta

Croustillant grec de pâte filo aux épinards, herbes fraîches & Feta

Nems au poulet & gingembre

Poulet parfumé au gingembre en feuille de brick croustillante

Tartelette double caramel

Pâte sablée, caramel beurre salée, crème pâtissière à la confiture de lait

Mini moelleux croustillant aux pommes & amandes

Moelleux aux pommes et amandes torréfiées enveloppé d'une feuille croustillante

Palet au chocolat & cacahuète

Palet croustillant à la cacahuète et riz soufflé enrobé de chocolat noir & chocolat blanc

- Deux salades à partager, cinq mets salés & trois desserts par personne
- Une formule généreuse et équilibrée idéale pour un repas complet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !



BUFFET CHAUD

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

LES ENTRÉES

Salade cambodgienne

Mélange coloré de choux blanc & rouge, carotte râpée, vermicelles de riz, herbes fraîches, sauce onctueuse à la cacahuète

Salade lentilles corail & légumes dorés

Salade de lentilles corail, légumes rôtis et mesclun, relevé par des notes de curcuma, cumin & orange

Salade *Achards*

Mélange de choux blanc, carotte & haricot vert, relevé d'une sauce parfumée au gingembre & curcuma

Salade Quinoa, Amandes & Courges

Salade gourmande au quinoa, éclats croquants d'amandes, courges rôties, oignons rouges & aneth

Salade fraîche d'hiver aux épinards & agrumes

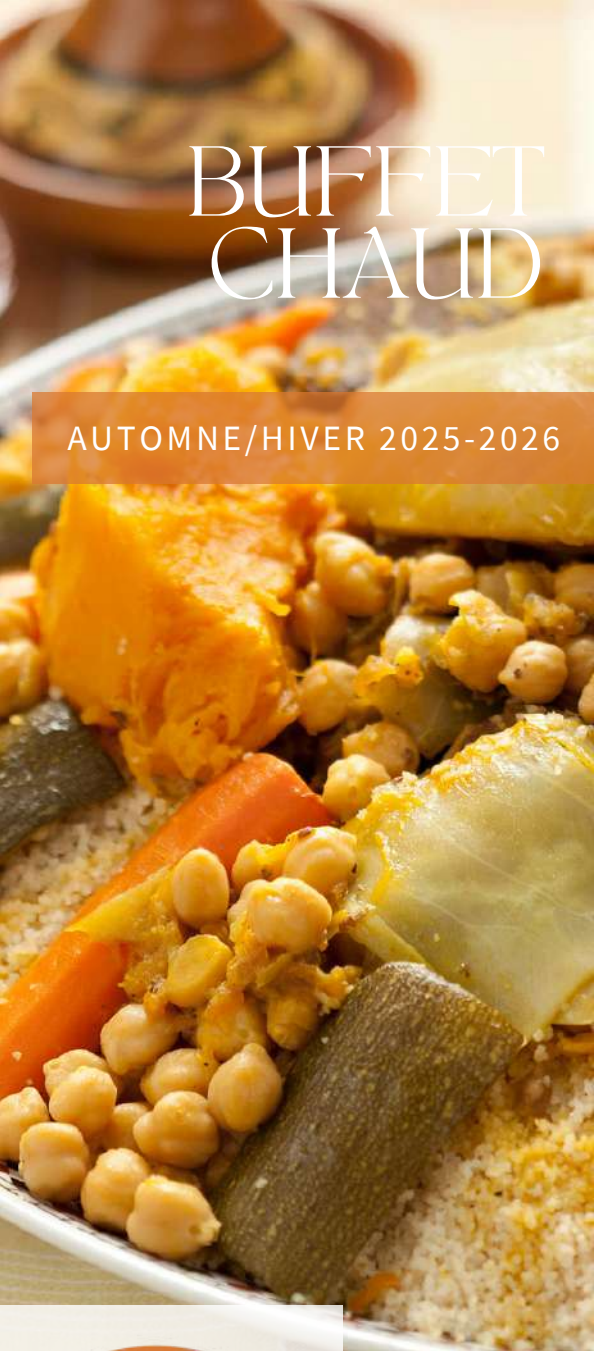
Salade énergisante composée de pousse d'épinards, persil frais, suprêmes d'agrumes, betterave, feta, grenade & noix

Assortiment de 2 tartinades de saison

Crème de carotte aux agrumes & *Frijoles refritos*, purée de haricot rouge, servis avec chips de pain pita & crudités

- En format à partager service au buffet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

Cannelle
&
Piment



BUFFET CHAUD

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

LES PLATS

Couscous - viande au choix ou végétarien

Plat traditionnel à base de légumes de saison et de semoule. Viandes : poulet, bœuf, merguez, agneau ou 3 viandes

Tajine poulet, olives & citron confit ou version végétarienne

Poulet fondant aux olives vertes et citron confit, ou version végétarienne aux légumes variés, mijotés dans une sauce parfumée aux épices orientales. Accompagnement : pomme de terre ou semoule

Briani irakien - poulet ou végétarien

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

Pavé de saumon sauce crémeuse au citron ou forestière

Pavé de saumon cuit au four, sauce au citron ou au champignon de Paris. Accompagnement : riz ou pomme de terre **au**

Pastilla - poulet ou poisson ou végétarienne

Feuille de brick garnie d'une farce au poulet & amandes ou poisson, vermicelles de riz & légumes ou végétarienne vermicelles de riz, légumes de saison & fruits secs. Accompagnement : légumes de saison aux herbes de Provence rôtis au four

Légumes farcis au bœuf ou végétariens

Légumes de saison farcis au riz & au bœuf haché ou aux légumes variés et pois-chiches. Accompagnement : riz ou vermicelles

Lasagnes bolognaises ou végétariennes

Lasagnes traditionnelles à la bolognaise ou végétariennes aux épinards & fromage frais

Poisson comorien au lait de coco, manioc & patate douce

Poisson mariné dans une sauce au lait de coco, manioc & patate douce fondant. Accompagnement : riz

Mafé sénégalais au bœuf ou poulet

Bœuf ou poulet mariné dans une sauce à l'arachide, carotte & patate douce. Accompagnement : riz

- En format à partager service au buffet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !



BUFFET CHAUD

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

FROMAGES & PAINS En option sur demande

Fromages de la région - format individuel ou en plateau

LES DESSERTS

Tiramisu à la pistache ou café

Crème onctueuse à la purée de pistache ou mascarpone, biscuit cuillère, éclats de pistaches torréfiées

Cheesecake aux fruits de saison

Crème onctueuse au fromage sur biscuit sablé, morceaux de fruits frais de saison

Part de cake de saison

Cake orange, citron, marbré, chocolat & noisette, miel & fruits secs ou *carrot cake*

Tartelette de saison

Amandine, citron, poire & chocolat ou orange & fleur d'oranger

Assortiment de 3 mignardises de saison

Baklawa aux noix, mini tartelette de saison, perle de *basbousa* fromage ou palet chocolat & cacahuète

Moelleux croustillant aux pommes & amandes

Moelleux aux pommes et amandes torréfiées enveloppé d'une feuille croustillante

Salade de fruit frais de saison

Moelleux au chocolat noir

- Tous nos desserts sont faits maison par nos cheffes pâtissières !



BUFFET STREET FOOD

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

MENU SPÉCIAL STREET FOOD

Burek bosnien au bœuf

Feuilleté croustillant à base de pâte filo faite maison, garni de boeuf mijoté aux oignons & épices douces

Hot dog New-Yorkais

Pain brioché, saucisse fumée, oignons frits, moutarde douce, cornichons & ketchup maison

Bao bun au poulet effiloché & mayonnaise épicée

Pain vapeur, poulet effiloché, mayonnaise à la sriracha, pickles d'oignons rouges & coriandre fraîche

Oignons *bhaji* & sauce au yaourt

Beignet d'oignons comorien parfumé à la coriandre

Spanakopita aux épinards & à la feta

Croustillant grec de pâte filo aux épinards, herbes fraîches & Feta

Brownie au chocolat

Moelleux au chocolat noir intense & pépites de chocolat

Alfajores

Biscuits sablés d'origine sud-américaine garnis d'un cœur fondant à la confiture de lait

- Cinq mets salés & deux desserts par personne
- Une formule généreuse et équilibrée idéale pour un repas complet
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

Cannelle

&
Piment

NOS ENGAGEMENTS

UN TRAITEUR AU FÉMININ ENGAGÉ DEPUIS PLUS DE 30 ANS

- Une cuisine artisanale & responsable :
 - Saveurs du monde : des recettes authentiques, créatives et inspirées des traditions culinaires
 - Achats responsables : des ingrédients de qualité, locaux & non transformés
 - Démarche zéro déchet : lombricomposteur, vaisselle réutilisable, consignes.
- Un impact social & local:
 - Diversité & partage : rassembler les cultures à travers la cuisine, un vecteur de lien social
 - Femmes inspirantes & transmission : valoriser les talents féminins dans la restauration et transmettre les savoir-faire
 - Initiatives locales : contribuer à la vie du quartier
- Un modèle collaboratif & inclusif :
 - Insertion professionnelle : offrir des emplois durables & locaux à des profils atypiques
 - Bien-être au travail : un environnement basé sur la confiance, le respect & le professionnalisme
 - Gouvernance participative : un projet collectif où chaque voix compte



Un accompagnement personnalisé pour des évènements à votre image

- ✓ Conception sur mesure
- ✓ Cuisine faite main par des cheffes ambassadrices de la cuisine du monde
- ✓ Animations culinaires
- ✓ Décoration & arts de la table
- ✓ Service assuré par des professionnels
- ✓ immersion & découverte

