

BUFFETS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

Minimum de commande 20 personnes

Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

BUFFET FROID

3 menus au choix

A partir de 17,36€ HT

Un repas gourmand & convivial à déguster debout

BUFFET CHAUD

Entrée, plat & dessert - à composer

A partir de 13,86€ HT

Un repas riche en saveurs à déguster assis

BUFFET STREET FOOD

Des recettes emblématiques de la cuisine de rue du monde entier

A partir de 17,36€ TTC

Idéal pour vos événements décontractés & conviviaux en entreprise ou privés

BUFFET FROID

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025



L'INCONTOURNABLE

Salade *fattouche* - à partager

Salade verte, radis, tomate, concombre, menthe, persil, pain pita croustillant & vinaigrette acidulée à la mélasse de grenade

Kefta au poisson

Galette de pomme de terre au cabillaud & persil

Batbout au poulet

Pain maison farci au poulet mariné & crudités

Brochette *wrap* de bœuf grillé

Wrap de bœuf mariné & grillé au four

Carré crousti aux légumes & crème fromagère

Galette panée & garnie de légumes de saison enrobée d'une crème fromagère

Pastel fromage

Chausson frit au fromage

Basboussa à la noisette

Moelleux à base de noisette torréfiée

Rosace au chocolat, crème vanille & fruit de saison

Rosace de pâte filo, ganache au chocolat noir, crème montée à la vanille & morceaux de fruit frais

- 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

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LE VÉGÉTARIEN

Salade de *foule* - à partager

Fève, pois-chiche, tomate, concombre, sauce acidulée à l'huile d'olive & persil frais

Kouba d'Alep

Cromesquis de riz safrané, julienne de légumes de saison & noix

Galette de quinoa, légumes & origan

Galette de quinoa aux courgettes, carottes & parfumée à l'origan

Tartelette aux légumes rôtis

Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

Samoussa aux légumes de saison

Croustillant de légumes variés & écrasé de pomme de terre au cumin

Pastel fromage

Chausson frit au fromage

Baklawa à la noix de coco & fruits secs

Croustillant garni d'un mélange de fruits secs & abricot sec, enrobé de noix de coco râpée

Coque sésame & fruit de saison

Coque de nougatine au sésame, crème légère fouettée, morceaux de fruit frais

- 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 !

Cannelle

Piment

BUFFET FROID

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LE COMPOSÉ

Salade *fattouche* - à partager

Salade verte, radis, tomate, concombre, menthe, persil, pain pita croustillant & vinaigrette acidulée à la mélasse de grenade

Taboulé vert - à partager

Taboulé à base de persil, menthe, coriandre, tomate, concombre, boulgour, sumac & citron

Carré tunisien au thon

Pâte feuilleté farcie au thon, œuf dur, olive noire, pomme de terre & harissa

Kouba d'Alep végétarienne

Cromesquis de riz safrané, julienne de légumes & noix

Samsa poulet & amandes

Croustillant au poulet, amandes torréfiées & cannelle

Pastel fromage

Chausson frit au fromage

Brochette *wrap* de bœuf grillé

Wrap de bœuf mariné & grillé au four

Basboussa à la noisette

Moelleux à base de noisette torréfiée

Rosace au chocolat, crème vanille & fruit de saison

Rosace de pâte filo, ganache au chocolat noir, crème montée à la vanille & morceaux de fruits frais

Tartelette citron latino

Pâte sablée, éclats de noisette, crémeux citron au lait concentré

- 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 !

Cannelle

Piment

BUFFET CHAUD

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LES ENTRÉES

LES SALADES

Salade fattouche

Salade verte, radis, tomate, concombre, menthe, persil, pain pita croustillant & vinaigrette acidulée à la mélasse de grenade

Taboulé vert

Taboulé à base de persil, menthe, coriandre, tomate, concombre, boulgour, sumac & citron

Salade asiatique

Vermicelles de riz, concombre, tomate, carotte, champignon noir, herbes fraîches, sauce nuoc mam

Salade tunisienne

Brunoise de concombre, tomate, poivron, pomme, olive noire, huile d'olive & menthe fraîche

LES TARTINADES

Jajik

Salade rafraichissante à base de yaourt, concombre, menthe & aneth

Shakshouka

Compotée de poivron & tomate parfumée au carvi

Baingan bharta

Caviar d'aubergine à l'indienne

Mtawamé de courgette

Compotée de cœur de courgette à l'ail & huile d'olive

Mouhamara

Purée de poivrons aux noix & épices orientales

- Au choix une salade ou deux tartinades en format à partager
- Nos tartinades sont servies avec des chips de pain pita et un assortiment de crudités
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

Cannelle

Piment

BUFFET CHAUD

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LES PLATS CHAUDS

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

Moussaka au bœuf ou végétarienne - à partir de juin

Millefeuilles d'aubergine, tomate & bœuf haché aux herbes gratiné au four. Accompagnement : riz

Maqlouba irakienne - à partir de juin

Riz renversé au poulet & légumes frits (aubergines, tomate, oignon & pomme de terre)

Rouleau d'aubergine au bœuf ou au fromage - à partir de juin

Fine tranche d'aubergine garnie de bœuf haché ou de fromage, sauce tomate aux herbes. Accompagnement : riz ou boulgour

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

Chich barak - ravioli du Moyen-Orient

Pâtes rondes farcies de bœuf hachée aux sept épices, sauce tomate à la coriandre

Cari poulet ou poisson

Poulet ou poisson mariné, sauce tomate à base de curcuma, thym, gingembre & piment doux. Accompagnement : riz

Paella au poulet & fruits de mer

Riz safrané au poulet, crevette, calamar & moule, sauce tomate & petits légumes de saison

- Un plat chaud en format à partager
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

Cannelle

Piment

BUFFET CHAUD

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LES DESSERTS

Mouhalabieh - flan du proche-orient

Flan à la fleur d'oranger, brisure de baklawa à la pistache

Baklawa cheesecake à la pistache

Base croustillante de pâte filo, cheesecake parfumé à la fleur d'oranger & éclats de pistaches concassées

Part de cake de saison

Cake myrtille, citron, marbré, noisette ou *carrot cake*

Tartelette amande & fruit de saison

Pâte sablée, crème d'amande, morceaux de fruit de saison

Tartelette abricot & noix de coco

Pâte sablée, compotée d'abricot, ganache montée noix de coco

Tartelette citron latino & noisette

Pâte sablée, crème de noisette, noisettes torréfiées, crémeux citron au lait concentré & zeste de citron vert

Basbousa à la crème & fruit de saison

Moelleux à la semoule, crème légère & morceaux de fruit de saison

- Un grand dessert par personne
- Tous nos desserts sont faits maison par nos cheffes pâtissières !

Cannelle

Piment

BUFFET STREET FOOD

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

MENU SPÉCIAL STREET FOOD

Carré tunisien au thon

Pâte feuilletée farcie au thon, œuf dur, olive noire, pomme de terre & harissa

Shawarma boeuf

Galette roulée, tranche fine de bœuf mariné aux épices orientales & grillé, sauce à l'ail, crudités

Bánh mì au poulet

Sandwich vietnamien au poulet effiloché, crudités, coriandre & sauce chili

Pita falafel

Pain pita, croustilles au pois-chiche & persil frais, crudités & sauce tahini à base de pâte de sésame

Pakora aux légumes

Beignet de légumes à la farine de pois-chiche & mélange d'épices indiennes

Cannolo sicilien

Petit tube de pâte frite fourré à la crème de ricotta, pépite de chocolat & éclats de pistache

Rocher coco

Bouchée croquante & fondante à la noix de coco

- 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 déchets : 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

