

Cannelle
&
Piment

COCKTAILS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

Minimum de commandes 20 personnes

Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

APÉRITIF

Première escale - court de 4 à 6 mets

Deuxième escale - long de 7 à 10 mets

A partir de 6,88€ HT

A composer parmi l'ensemble de nos mets salés & sucrés, à l'exception des mets chauds

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

l'invitation au voyage - 12 pièces

Entre apéritif et repas, 2 mises en bouche, 7 mets froids & 3 mignardises

L'évasion - 14 pièces

3 mises en bouche, 8 mets froids & 3 mignardises

La route des saveurs - 14 pièces

3 mises en bouche, 5 mets froids, 3 mets chauds, & 3 mignardises

Le tour du monde - 16 pièces

4 mises en bouche, 8 mets froids & 4 mignardises

A partir de 20,16€ HT

LES MISES EN BOUCHES

Verrine de *jajik* - à partir de juin

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

Cuillère lentilles vertes & *shakshouka* - à partir de juin

Cuillère à croquer à la farine de lentilles vertes, compotée de poivron grillé & tomate parfumée au carvi

Cuillère sarrasin & *labneh* à la menthe

Cuillère à croquer à la farine de sarrasin, labneh à la menthe & huile d'olive

Sablé au thym, crème fromagère & œufs de lompe

Sablé au thym surmonté d'un crème au fromage et d'œufs de lompe

Manakish au zaatar

Galette plate du Moyen-Orient garnie d'un mélange d'épices zaatar et d'huile d'olive

Verrine *baigan bartha* - à partir de juin

Caviar d'aubergine à l'indienne

Verrine *mtawamé* de courgette

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

- Nos verrines sont également disponibles en format à partager
- Nos mises en bouches sont servies avec des chips de pain pita et un assortiment de crudités

Cannelle

Piment

COCKTAILS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LES METS FROIDS

Papillote crevette curry

Croustillant à la crevette marinée au curry & citron

Ravioli asiatique au poisson

Aumônière de cabillaud parfumé au cumin

Kefta au poisson

Galette de pomme de terre au cabillaud, curcuma & herbes fraîches

Batbout au poulet

Pain maison farci au poulet mariné & crudités

Pastilla au poulet & amandes

Fine feuille de brick, émincée de poulet parfumé à la cannelle, coriandre & amandes

Kouba d'Alep au bœuf ou végétarien

Cromesquis de riz safrané au boeuf haché ou légumes de saison

Tartelette aux légumes de saison

Pâte sablée à la farine de lentilles vertes, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

Samoussa aux légumes de saison

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

Cake aux poivrons & olives

Cake d'été aux poivrons, olives & origan

Bourak au fromage

Croustillant au fromage turc & herbes fraîches

Pastel au fromage

Chausson frit au fromage

Yufka au comté & tomate séchée

Pâte filo dorée au four, crème au comté et mozzarella, tomates séchées & basilic frais

- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

Cannelle

Piment

COCKTAILS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025



LES METS CHAUDS

Dolma à la viande ou végétarien

Feuille de vigne farcie au riz, bœuf haché & mélange d'épices orientales ou aux légumes variés

Rouleau d'aubergine au fromage ou à la viande

Fine tranche d'aubergine garnie de fromage ou de bœuf haché, sauce tomate aux herbes

Assortiment de brochettes de poulet - 3 saveurs

Poulet sauce satay, poulet au lait de coco et curry & poulet braisé

Chich barak - ravioli du Moyen-Orient

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

- Uniquement pour les cocktails déjeunatoires ou dinatoires
- Prestation de service obligatoire
- Utilisation de chafind dish et/ou d'une étuve - nécessite un accès à l'électricité
- Sous réserve de l'accord du lieu et de sa configuration

Cannelle

Piment

COCKTAILS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LES MIGNARDISES

Basboussa à la noisette

Moelleux à base de noisette torréfiée

Coque sésame & fruit de saison

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

Tartelette croustillante à la confiture de lait

Pâte sablée, croustillant de cheveux d'ange, confiture de lait maison

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

Baklawa à la noix de coco & fruits secs

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

Tartelette citron latino

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

Tartelette abricot & noix de coco

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

- Toutes nos mignardises sont faites maison par nos cheffes pâtisseries !

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

