

Cannelle
&
Piment

PETIT DÉJEUNER & PAUSE SUCRÉE

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

PETIT DEJEUNER

2 mini viennoiseries, boissons chaudes, eau minérale & jus de fruits

Panier de fruits en option

A partir de 5,46€ HT

PAUSES SUCRÉES

- Café & mignardises
- Goûter à partager

A partir de 6,54€ HT

- Pour organiser vos journées séminaires, contactez notre équipe commerciale

Minimum de commande 30 personnes

Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

PETIT DÉJEUNER

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

TRADITIONNEL VIENNOISERIES

2 mini viennoiseries - pain au chocolat & croissant

Boissons chaudes - café, thé & tisane bio

Jus de fruits 100% pur jus & bio

Eau minérale en verre

En option : un panier de fruits frais & de saison et/ou une madeleine

Nos partenaires :



- Boissons : 1 verre de jus & 1 verre d'eau par personne, 1,5 tasses de café et thé

Cannelle
&
Piment

PAUSES SUCRÉES

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

CAFÉ & MIGNARDISES

Deux ou trois mignardises au choix

Basboussa à la noisette

Moelleux à la semoule & noisette torréfiée

Coque sésame & fruit de saison

Coque de nougatine au sésame, crème montée, 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, crémeux citron au lait concentré

Palet croustillant chocolat & fruits secs

Croustillant à la semoule, fruits secs & ganache au chocolat noir

Boissons chaudes - café, thé & tisane bio

Jus de fruits 100% pur jus & bio

Eau minérale en verre

En option : un panier de fruits frais & de saison

- Boissons : 1 verre de jus & 1 verre d'eau par personne, 1,5 tasses de café et thé
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

Cannelle

Piment

PAUSES SUCREES

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

GOÛTER À PARTAGER

Cake de saison ou panier de muffins & sablés

Un cake pour 15 personnes ou 1 muffin & 1 sablé par personne

Boissons chaudes - café, thé & tisane bio

Jus de fruits 100% pur jus & bio

Eau minérale en verre

En option : un panier de fruits frais & de saison

Nos partenaires :



- Boissons : 1 verre de jus & 1 verre d'eau par personne, 1,5 tasses de café et thé
- 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

