



CARTE COCKTAIL

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

NOS OFFRES - SOMMAIRE

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

- Minimum de commandes 20 personnes
- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

COCKTAILS

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

LES MISES EN BOUCHES

Verrine de quinoa au saumon & mangue

Quinoa, mangue, saumon fumé, aneth, vinaigrette acidulée au citron

Ceviche de daurade & patate douce

Dès de daurade marinés au citron vert & coriandre accompagné de cube de patate douce et d'une touche de piment doux

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 rose & betterave rôtie

Sablé au thym surmonté d'une crème à la betterave & betterave rôtie

Feuilleté à la tapenade

Pâte feuilleté dorée, tapenade d'olive noire

Bointamou, stick à la noix de coco & sauce au piment

Biscuit salé à base de noix de coco, oignon vert & farine de riz servi avec une sauce au piment

Petit pain au fromage & persil

Petit pain moelleux garni de fromage turc, persil frais & poivre noir

Tartinade de saison à partager - chips de pain pita & crudités

Tartinade confectionnée en fonction des légumes de saison   

- 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



COCKTAILS

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

LES METS FROIDS

Papillote de crevette à l'asiatique

Crevette marinée au carvi, vermicelles de riz, champignon shiitaké, feuille de brick & chapelure asiatique

Mini roulé au saumon & estragon

Tortilla garnie de saumon fumé, emmental, estragon & sésame

Nems au poulet & gingembre

Poulet parfumé au gingembre en feuille de brick croustillante

Mini fricassée au poulet & sésame

Petit pain frit au sésame farci au poulet & aux crudités

Empanadas au bœuf

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

Kebbeh à la courge, blettes & sumac

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

Tartelette butternut & shiitaké

Pâte sablée à la farine de lentilles vertes, butternut rôti aux épices & champignons shiitaké poêlés

Samoussa de potimarron, bleu & noix

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

Cake aux herbes

Cake gourmand aux herbes fraîches & parmesan

Oignons *bhaji* & sauce au yaourt

Beignet d'oignons comorien parfumé à la coriandre

Croustillant à la feta

Feta crémeuse enroulée de pâte filo, parfumée au piment de Cayenne, miel & graines de sésame

Yufka au comté & zaatar

Pâte filo dorée au four, crème au comté parfumée au zaatar

- Des régimes alimentaires particuliers ? Nous adaptons nos mets !

Cannelle
&
Piment



Végétarien



Végétalien



Sans gluten



Sans lactose

COCKTAILS

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

LES METS CHAUDS

Sarma à la viande ou végétarien

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

Pão de queijo

Petit pain chaud à base de féculé de manioc, parmesan & emmental

Assortiment de brochettes de poulet - 3 saveurs

Poulet sauce verte à l'indienne, poulet tandoori & poulet braisé

Mini *tajine* de légumes au citron confit

Légumes fondants mijotés dans une sauce parfumée aux épices orientales & citron confit

Mini *mafé* boulettes

Boulettes de bœuf nappées de sauce cacahuète, manioc & patate douce

Mini *curry* de crevettes au lait de coco

Crevettes mijotées dans une sauce au lait de coco, coriandre fraîches & épices indiennes

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



Végétarien



Végétalien



Sans gluten



Sans lactose

COCKTAILS

AUTOMNE/HIVER 2025-2026



LES MIGNARDISES

Perle de *basboussa* au fromage & miel

Bouchée de semoule fine, cœur crémeux au fromage frais & nappage au miel parfumé à la fleur d'oranger

Chocolat aux saveurs du Levant

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

Palet au chocolat & cacahuète

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

Tartelette au coing & noisette

Pâte sablée, compotée de coing, noisettes concassées & torréfiées

Baklawa aux noix

Croustillant aux noix concassées & torréfiées

Tartelette double caramel

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

Tartelette orange & crème montée

Pâte sablée, compotée d'orange, crème montée à la fleur d'oranger

Mini moelleux croustillant aux pommes & amandes

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

Baklawa chocolat & orange confit

Croustillant au chocolat, orange confit & amandes

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



Végétarien



Végétalien



Sans gluten



Sans lactose

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

