

les **Relais**
35 ans
de solidarité



Catalogue traiteur

SA Relais Restauration

61 rue Victor Hugo - 93500 PANTIN

Pour toutes demandes de devis ou de renseignement

Contact - traiteur@lesrelaissolidaires.fr - 06 89 50 50 90

Qui sommes nous ?

Depuis 35 ans, le Relais vous propose une large gamme de prestations traiteur et événementiel de qualité pour accompagner tous vos instants gourmands.

Nous utilisons des produits frais et de saison, issus principalement de l'agriculture responsable et de production locale. Nous proposons une cuisine traditionnelle française, teintée de saveurs internationales et multiculturelles, à l'image des équipes qui y travaillent.

Nous poursuivons notre objectif de formation et de retour à l'emploi en proposant notamment des contrats à durée déterminée d'insertion.

Brains
Behind





Prestations

25€



Buffet simple

28€



Buffet élaboré

25€



Repas sur table

20€



Plateaux repas classique

24€



Plateaux repas élaborés

25€



Cocktail

6€



Accueil café/ Petit déjeuner

14€



Paniers repas

sur devis



Privatisation Salle

Buffets Simples

Automne / Hiver

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€HT par convive

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

Nos soupes :

- Velouté de potimarron et éclats de noisettes
- Velouté de panais, muscade
- Velouté de petit pois œuf poché

Nos salades :

- Salade de betterave, chèvre frais, noix torréfiée
- Salade de pomme de terre, crème, échalotte et ciboulette
- Salade d'endive aux pommes, noix et fourme d'Ambert
- Salade de courge rôti, pousse d'épinards et feta

Plats

Nos tartes et quiches - servis avec salade verte :

- Quiche carotte cumin comté
- Quiche au potiron et chèvre fondant
- Tarte fine aux poireaux caramélisés et saumon fumé
- Quiche épinard, ricotta, champignons
- Quiche saumon épinard

Végétarien :

- Curry onctueux de patate douce et pois chiches, servi avec un riz parfumé aux épices
- Linguine butternut crème de comté
- Pâtes fraîches aux légumes rôtis, enrobées d'une crème safranée légère
- Légumes de saison rôtis, raisins secs, boulghour et sauce yaourt aux fines herbes
- Farfalles aux légumes grillés, pesto et copeaux de parmesan
- Bourguignon végétarien aux champignons
- Chili sin Carne, riz

Poisson :

- Pavé de cabillaud vapeur, fondue de poireaux, accompagné de quinoa citronné
- Nouilles sautées aux crevettes, wok de légume et sauce soja
- Saumon teriyaki, légumes sautés et riz
- Pavé de sandre aux herbes, pommes vapeurs et brocolis croquants
- Tagliatelles aux 2 saumons à l'aneth et au citron

Viande :

- Effiloché de bœuf aux épices douces, purée de céleri
- Nouilles sautées au bœuf, wok de légume et sauce soja
- Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne et riz parfumé
- Emincé de volaille à l'italienne, olives câpres, riz sauvage
- Emincé de bœuf façon rosbif, gratin dauphinois
- Rôti de veau braisé, légumes sautés, riz sauvage
- Nouille de riz au poulet et légumes croquants à la sauce soja

Desserts

- Flan pâtissier
- Carotte cake
- Cake coco tonka
- Tartelette sablé citron
- Cake pain d'épices
- Tartelette caramel
- Cheesecake aux fruits de saison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits de saisons
- Moelleux chocolat et zeste orange

Option chaude:

- Emincé de volaille, sauce forestière, riz
- Filet de dorade snacké, wok de légumes
- Fondant de bœuf, écrasée de pommes de terre
- Tajine d'agneau, fruits sec et semoule
- Colombo de poulet, riz
- Sauté d'agneau à la créole, riz
- Rougaille saucisse, riz
- Couscous
- Paella



Buffets Simples

Printemps / Eté

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€HT par convive

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

Nos soupes froides

- Gaspacho de tomates et poivrons, huile d'olive, basilic
- Velouté de courgettes et menthe fraîche, fromage de chèvre frais
- Soupe froide de concombre, yaourt grec et aneth

Nos salades :

- Salade de melon, jambon de Parme et mozzarella di bufala
- Salade de quinoa, poivron marinée, tomates cerises et féta
- Carpaccio de courgettes, ricotta et zestes de citron
- Taboulé de boulgour, menthe fraîche et raisins secs
- Salade pastèque, féta, concombre, olive noire



Plats

Végétarien

- Bo bun végétarien
- Buddha bowl aux pois chiches épicés, légumes croquants et sauce yaourt-citron
- Ratatouille de légumes confluents, couscous parfumé
- Pad thaï végétarien aux tofu grillé et cacahuètes

Poisson :

- Linguine aux crevettes, pesto et roquette
- Bo bu crevette
- Pavé de saumon grillé, sauce à la mangue et quinoa
- Poisson braisé, banane plantain rôtie et sauce yassa

Viande :

- Bo bun bœuf
- Brochettes de poulet marinées aux agrumes et légumes grillés et blé
- Roti de porc/dinde, ratatouille, riz parfumé



Desserts

- Cheesecake aux fruits rouges et coulis de framboise
- Tarte aux pêches et romarin
- Financier citron vert et graines de pavot
- Salade de fruits frais, glace vanille maison

Option chaude :

- Risotto aux courgettes et parmesan
- Brochettes de poulet au citron et thym, pommes grenaille rôties
- Filet de bar grillé, sauce vierge et légumes sautés
- Émincé de veau au citron confit et poêlée de légumes d'été
- Lasagnes aux légumes du soleil et ricotta
- Plancha de gambas marinées aux herbes fraîches

Buffets Elaborés

Automne / Hiver

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 28€HT par convive

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

Veloutés :

- Velouté de châtaigne et crème de truffe
- Velouté de potimarron, éclats de châtaignes, huile de sésame

Salades et autres

- Tarte fine aux champignons sauvages et parmesan
- Saumon gravelax, zestes de citron, baies roses
- Ceviche de bar, agrumes et fenouil croquant
- Salade de betterave, pomme croquante et noisettes torréfiées, vinaigrette au miel et balsamique



Plats

Végétarien :

- Risotto crémeux aux champignons sauvages, éclats de noisettes et parmesan affiné
- Gnocchis de patate douce, crème de pecorino et éclats de pistache
- Risotto au gorgonzola, poire et noix croquantes

Poissons :

- Filet de bar rôti, émulsion de beurre blanc et légumes oubliés
- Saint-Jacques snackées, purée de topinambour et chips de betterave
- Pavé de cabillaud en croûte de citron, purée de courge et beurre blanc
- Tataki de thon, sauce soja et sésame grillé, riz vénéré
- Goujonnette de sole, citron et lait de coco, pommes vapeurs haricots verts

Viande

- Magret de canard, jus réduit au cassis et purée de céleri rave
- Filet de bœuf rôti, jus corsé et légumes de saison glacés
- Sauté de veau à la sauge, linguine fraîches au jus de cuisson

Desserts

- Tarte citron meringuée
- Tarte tatin pommes, crème fouettée
- Crumble poire chocolat amandes effilée
- Moelleux à la vanille et noix de pécan
- Entremet 3 chocolats
- Tartelette au yuzu - Truffe au chocolat



Buffets Elaborés

Printemps / Eté

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 28€ HT

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

Nos soupes froides

- Velouté glacé de petits pois à la menthe, crème de burrata
- Soupe froide de courgettes, basilic et citron confit
- Gaspacho de tomates anciennes, mousse de burrata et huile de basilic
- Salades & autres entrées fraîches

Nos entrées

- Tarte fine aux tomates confites et pesto de roquette
- Saumon gravellax, pickles d'oignons rouges et crème citronnée
- Ceviche de daurade, mangue et grenade, marinade au citron vert
- Salade de fenouil croquant, agrumes et éclats d'amandes, vinaigrette miel-citron

Plats

Végétarien

- Risotto aux asperges vertes, copeaux de parmesan et huile de citron
- Gnocchis de pomme de terre, émulsion de parmesan et truffe noire
- Ravioles de ricotta et basilic, bouillon léger à la tomate confite

Poissons

- Filet de bar rôti, sauce vierge aux agrumes et légumes grillés
- Saint-Jacques snackées, crème de petit pois et tuile de parmesan
- Pavé de cabillaud en croûte de sésame, mousseline de courgette et citron confit

- Tataki de thon, marinade passion et soja, salade de wakamé
- Goujonnette de dorade, sauce coco-citronnelle et légumes croquants

Viandes

- Magret de canard aux cerises, mousseline de carotte au cumin
- Filet de bœuf rôti, réduction balsamique et légumes d'été confits
- Épaule d'agneau confite, jus aux herbes et polenta crémeuse
- Aiguillette de volaille fermière, sauce au citron et purée de courgette

Desserts

- Sorbet maison à la mangue et basilic
- Panna cotta vanille et coulis de fruits rouges
- Tartelette au citron et basilic, pâte sablée croquante
- Tartelette sablée passion et ganache chocolat



Plateaux repas classiques

Automne / Hiver

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€HT par convive

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

- Velouté de potimarron, éclats de noisettes et crème de parmesan
- Salade de champignons marinés et noisettes grillées
- Salade de lentilles vertes du Puy, potiron rôti et feta
- Salade de chou rouge, pomme verte et noix
- Crème de panais et chips de légumes



Plats

Végétarien :

- Risotto crémeux aux champignon
- Gratin de légumes racines au parmesan et thym

Viande

- Parmentier de canard confit, purée de patate douce et oignons caramélisés
- Tartiflette au reblochon et salade de mâche
- Blanquette de veau, riz pilaf et champignons
- Bœuf bourguignon, légumes fondants et pommes de terre vapeur

Poisson

- Dos de cabillaud, purée de patate douce, huile de noisette
- Tagliatelles aux deux saumons
- Nouilles sautées aux crevettes sautées, wok de légume



Desserts

- Carrot cake
- Moelleux chocolat orange
- Cookie stick
- Tartelette sablé caramel beurre salé
- Tartelette sablé citron
- Financier façon pain d'épices
- Trio de mini choux



Votre repas sera livré et présenté dans un contenant 100% compostable, fabriqué à partir de pulpe de sucre de canne.

A la demande vous pouvez compléter le repas avec des couverts en bois également compostable.

N'hésitez pas à nous indiquer les régimes alimentaires spécifiques afin que nous puissions adapter les propositions du chef.



Plateaux repas classiques

Printemps / Eté

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€HT par convive

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

- Salade d'asperges vertes, vinaigrette aux agrumes
- Carpaccio de betterave, huile de noix et feta
- Salade de quinoa, pastèque, feta et menthe
- Taboulé libanais aux herbes fraîches et grenade
- Tartare de bœuf aux câpres et parmesan

Votre repas sera livré et présenté dans un contenant 100% compostable, fabriqué à partir de pulpe de sucre de canne.

A la demande vous pouvez compléter le repas avec des couverts en bois également compostable.

N'hésitez pas à nous indiquer les régimes alimentaires spécifiques afin que nous puissions adapter les propositions du chef.

Plats

Végétarien:

- Gnocchis maison, crème de petits pois et pecorino
- Risotto aux courgettes et parmesan
- Quiche provençale aux légumes du soleil, salade de mesclun

Poisson:

- Linguine aux palourdes, ail et persil
- Filet de daurade grillé, sauce vierge et légumes rôtis
- Pavé de cabillaud, écrasé de petits pois et sauce citronnée

Viande:

- Suprême de volaille, sauce estragon et légumes primeurs
- Brochettes de poulet au citron et thym, pommes grenaille rôties
- Filet de bœuf mariné, légumes grillés et sauce chimichurri

Desserts

- Tartelette aux abricots rôtis et caramel vanillé
- Cheesecake aux fruits rouges et coulis de framboise
- Tarte aux pêches et romarin
- Financier citron vert et graines de pavot
- Salade de fruits frais, glace vanille maison



Plateaux repas élaborés

Automne / Hiver

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€HT par convive

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

- Salade de champignons sauvages, œuf parfait et huile de truffe
- Velouté de potimarron, copeaux de parmesan et éclats de noisettes
- Tartare de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes et perles de yuzu
- Carpaccio de bœuf mariné aux baies roses, copeaux de parmesan et huile de truffe
- Salade d'endives, magret fumé, poire et noix caramélisées, vinaigrette miel-moutarde
- Tataki de thon, crème d'avocat et chips de sarrasin
- Betteraves multicolores, burrata crémeuse et pistaches concassées
- Tartelette fine aux poireaux confits et parmesan, zeste de citron

Plats

Végétarien

- Risotto aux cèpes, parmesan 24 mois et écume de noisettes
- Tatin d'endives caramélisées, crème de gorgonzola et noix concassées
- Crumble de courge butternut, éclats de marrons et mousse de parmesan
- Chou farci aux légumes de saison, sauce au vin blanc et citron confit

Viande :

- Filet de pintade rôti, jus corsé aux cèpes, purée de châtaignes et légumes rôtis
- Filet de bœuf façon Rossini, sauce périgourdine et écrasé de pommes de terre à la truffe
- Magret de canard rôti, sauce au miel et épices, gratin dauphinois
- Filet de bœuf Wellington, sauce bordelaise et légumes glacés
- Blanquette de veau aux morilles et riz pilaf

Poisson :

- Saint-Jacques snackées, purée de panais et beurre blanc
- Lieu jaune rôti, écrasé de pommes de terre truffé et jus corsé au vin blanc
- Filet de dorade à la plancha, déclinaison de carottes et réduction d'orange
- Saumon mi-cuit, purée de céleri-rave et noisettes torrifiées

Desserts

- Tartelette sablée, poire et cannelle
- Tartelette sablée, fruit de la passion et ganache chocolat
- Opéra classique
- Cheese cake agrumes et verveine citronnée
- Moelleux noisette, caramel beurre salé et crumble
- Millefeuille revisité, chocolat et clémentines



Plateaux repas élaborés

Printemps / Eté

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

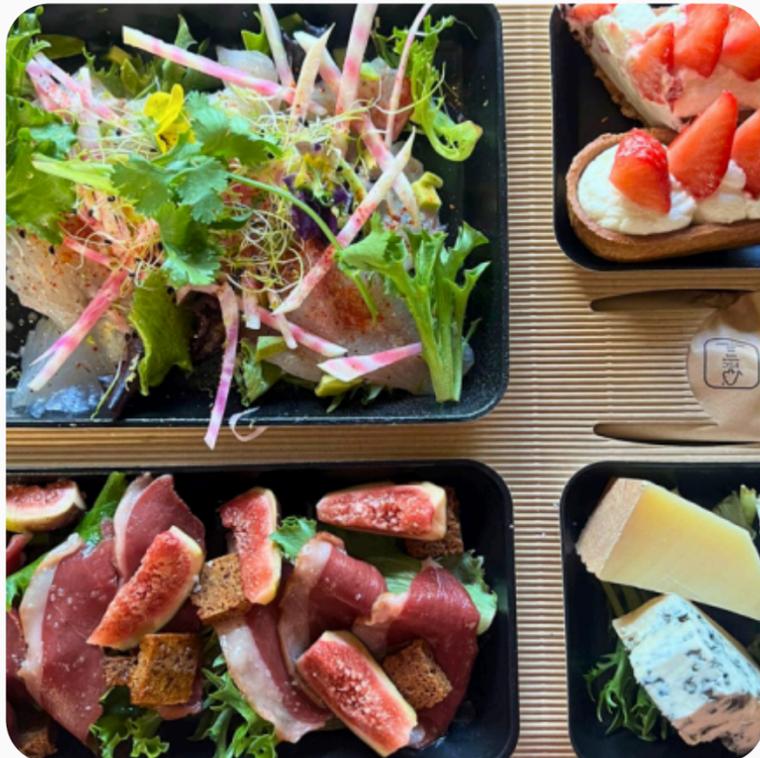
Prix sans service : 28€ HT

Suppléments : Entrée : 5€ - Plat 10€ - Accompagnement 5€ - Fromage 5€ - Desserts 5€

Matériel jetable : 2€ HT - Matériel en dur 3€ HT

Entrées

- Asperges vertes de Provence, sauce mousseline au citron, œufs mimosa
- Burrata truffée, pesto de roquette et tomates anciennes
- Tartare de tomate, pêche et burrata crémeuse



Plats

Végétarien :

- Risotto aux asperges vertes, copeaux de parmesan et huile de citron
- Tatin de tomates cerises caramélisées, ricotta fumée et pignons de pin
- Crumble de courgettes et aubergines, crème de parmesan et basilic
- Chou farci aux légumes du soleil, sauce au vin blanc et zestes de citron confit

Viandes :

- Filet de volaille fermière rôti, jus aux herbes et purée de courgettes
- Filet de bœuf aux herbes, sauce au vin rouge et légumes d'été confits
- Magret de canard aux cerises, mousseline de carotte au cumin
- Filet de veau rôti, sauce au romarin et pommes de terre grenailles rôties
- Épaule d'agneau confite, jus au thym et polenta crémeuse

Poissons :

- Saint-Jacques snackées, mousseline de petits pois et éclats de citron confit
- Filet de bar rôti, sauce vierge aux agrumes et légumes grillés
- Pavé de cabillaud en croûte de sésame, purée de courgette et citron confit
- Saumon mi-cuit, salade de quinoa aux herbes et coulis de poivrons jaunes

Desserts

- Tartelette aux abricots rôtis et romarin
- Moelleux chocolat au lait et cœur passion
- Pêche pochée et éclats de pistache
- Tartelette citron-basilic et meringue légère



Cocktail

Automne / Hiver

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix en fonction du devis et du nombre de convives - à partir de 16€/personnes

Sur devis : avec service et livraison

Salés

Végétariens:

- Verrine de légumes grillés (carottes, panais, butternut) raisins secs
 - Mini quiche reblochon poireaux champignon
 - Mini quiche carotte, comté, cumin
- Brochette de patate douce grillée au sésame et miel
 - Briochin de chèvre, miel, roquette
 - Falafels et sauce tahini
 - Empanadas épinard fromage
- Samossa de légumes au curry et coriandre fraîche
 - Chou œuf mimosa carotte
- Corolle de crème de roquefort et poire
- Brochette de halloumi grillé et miel aux épices
- Brochette de légumes grillés et sauce chimichurri
- Mini toast tapenade d'artichaud et parmesan

Viande :

- Canapé bloc de foie gras, confit d'oignon
- Brochette de bœuf, sauce cacahuète façon mafé
- Boulettes de kefta à la coriandre et sauce yaourt-menthe
 - Moelleux chorizo de boeuf et poivrons
- Feuilleté saucisse, moutarde miel et cornichon croquant (hallal)
- Yakitori brochette de poulet sauce teriyaki

Poisson :

- Tartare de saumon, citron vert et coriandre sur cracker de riz soufflé
 - Blinis aux œufs de saumon et crème aneth
 - Blinis rillettes de saumon, ciboulette
- Mini wrap fromage frais saumon fumé et roquette
 - Brochette de crevettes en persillade
- Brochette de crevettes aux épices douces sauce mangue

Nos incontournables à toutes les saisons:

- Mini quiche aux légumes de saison
- Toast au fromage de chèvre frais et noix
- Mini club sandwich pastrami et coleslaw
 - Bretzel poulet curry
 - Feuilleté au crabe
- Panier de pomme de terre, fromage frais et saumon fumé
 - Navet de saumon fumé
 - Navet poulet curry
- Briochin au thon et concombre



Sucré

- Tartelette chocolat et framboise
 - Tartelette citron
 - Moelleux pistache
 - Fondant au chocolat
 - Financier framboise
 - Petit chou au café
 - Tartelette au caramel
 - Tiramisu au café et cacao
- Mini panna cotta et fruit de la passion
 - Cake au citron
- Brownie aux noix de pécan et caramel beurre salé
 - Crumble poire chocolat
 - Mini fondant au chocolat et pralin
- Mini financier aux amandes et zestes d'orange
 - Moelleux à la vanille et noix de pécan
 - Mini choux à la vanille
 - Mini moelleux au marron
- Brochette de fruits de saison

Cocktail

Printemps / Été

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix en fonction du devis et du nombre de convives - à partir de 16€/personnes

Sur devis : avec service et livraison

Salés

Végétarien :

- Tostadas au guacamole et pickles d'oignon rouge
 - Gyoza aux légumes et sauce soja
- Mini tartelette caponata de légumes de saisons et parmesan
 - Bruschetta aux légumes grillés et pesto
 - Canapè mozzarella tomate cerise et pesto
 - Mini Wrap crudités, féta, huile d'olive
- Mini brochette bille de mozzarella, tomate cerise et basilic
 - Moelleux au poivron et tapenade d'olive
- Mini rouleaux de printemps aux légumes, sauce Nuoc Mam
 - Mini muffin de tomate et feta
 - Tartelette oignon confits
 - Gougères à l'emmental

Viande :

- Mini burger volaille, tomate et sauce béarnaise
- Tacos miniatures au poulet mariné et guacamole
 - Navet poulet tandoori
- Mini focaccia bresaola, tomates confites et condiment roquette
 - Brochette de poulet mariné au citron et gingembre

Poisson :

- Brochette de crevette marinée à la citronnelle et au lait de coco

Nos options conviviales à partager

- Planches charcuterie
- Planches fromages
 - Planche mixte
- Planche végétarienne



Desserts

- Tartelette chocolat et framboise
 - Tartelette citron
 - Moelleux pistache
 - Fondant au chocolat
 - Financier framboise
 - Petit chou au café
 - Tartelette au caramel
 - Tiramisu au café et cacao
- Mini panna cotta et fruit de la passion
 - Cake au citron
- Brownie aux noix de pécan et caramel beurre salé
 - Crumble poire chocolat
 - Mini fondant au chocolat et pralin
- Mini financier aux amandes et zestes d'orange
- Moelleux à la vanille et noix de pécan
 - Mini choux à la vanille
 - Mini moelleux au marron
- Brochette de fruits de saison

Paniers repas

Printemps / Eté

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert et d'une boule de pain

Prix sans service : 16€ HT

Livraison sur devis

Composition panier repas Automne / Hiver

Entrée: carpaccio de betterave

Plat : Tarte aux poireaux et lardons, salade verte

Dessert : Compote de pommes et poires maison

Pain : Pain aux noix

Entrée: salade de lentille

Plat : Gratin de chou-fleur, pommes de terre et dinde rôtie

Dessert : Salade d'agrumes et amandes effilée

Pain : Pain de campagne

Entrée: Taboulé aux herbes fraîches

Plat : Sandwich au thon, œuf dur, céleri rémoulade et salade

Dessert : Riz au lait à la cannelle

Pain : Pain de mie complet



Composition panier repas Printemps / été

Entrée: Gaspacho

Plat : Quiche aux légumes d'été (courgettes, tomates, poivrons) et feta, salade de jeunes pousses

Dessert : Compote de pêches et nectarines maison

Pain : Pain aux graines

Entrée: carpaccio de courgette

Plat : Salade de poulet grillé, quinoa, tomates cerises et vinaigrette citronnée

Dessert : Salade de fruits rouges et amandes effilées

Pain : Pain de campagne

Entrée: salade de carotte rapée à l'orange

Plat : Sandwich au fromage frais, concombre, radis et herbes fraîches

Dessert : Riz au lait à la vanille et coulis de framboise

Pain : Pain de mie aux céréales



Votre repas sera livré et présenté dans un sac kraft individuel avec des boîtes individuelles compostables. Il est composé d'un plat, d'un dessert et d'une boule de pain.

A la demande vous pouvez compléter le repas avec des couverts en bois également compostables.

N'hésitez pas à nous indiquer les régimes alimentaires spécifiques afin que nous puissions adapter les propositions du chef.

Repas sur table

Printemps / Eté

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€ HT

Prestation avec service, matériel, livraison - sur devis

Minimum de convives 25

Entrées

Gaspacho de tomates anciennes et basilic, croûtons dorés

Tartare de courgettes, menthe et fromage frais

Carpaccio de melon, jambon cru et copeaux de parmesan

Salade de quinoa, asperges vertes et vinaigrette citronnée

Œuf mollet, crème de petits pois et crumble de noisettes

Céviche de dorade, agrumes et coriandre



Plats

Végétariens

Risotto aux asperges et parmesan

Tian de légumes du soleil, sauce vierge aux herbes

Gnocchis de patate douce, crème de basilic et tomates confites

Viande

Suprême de volaille au citron confit et légumes croquants

Filet de bœuf grillé, sauce chimichurri et pommes grenaille

Magret de canard aux pêches rôties et purée légère de carottes

Poisson

Filet de bar rôti, écrasé de courgettes et émulsion d'agrumes

Pavé de saumon grillé, salade de fenouil croquant et sauce yaourt-citron

Brochette de gambas marinées, riz basmati et sauce vierge



Desserts

Tarte aux fraises et crème légère à la vanille

Moelleux au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

Pavlova aux fruits exotiques et éclats de noix de coco



Repas sur table

Automne / Hiver

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix sans service : 25€ HT

Prestation avec service, matériel, livraison - sur devis

Minimum de convives 25

Entrées

Velouté de potimarron,
éclats de châtaignes et
crème de noisette

Carpaccio de betteraves,
fromage frais aux herbes et
noix torréfiées

Œuf parfait, crème de
champignons et crumble de
parmesan

Salade de lentilles beluga,
magret fumé et vinaigrette
balsamique

Tarte fine aux poireaux
confits et fromage de brebis
Céviche de bar aux agrumes
et grenade

Plats

Végétariens:

Gnocchis maison, crème de courge butternut et éclats de
noisette

Parmentier de champignons et patate douce, sauce aux
herbes

Tatin de légumes racines caramélisés, salade d'hiver aux
noix

Viande:

Suprême de volaille fermière, sauce morilles et purée de
céleri

Effiloché de bœuf braisé au vin rouge et polenta crémeuse

Magret de canard rôti, chutney de figues et pommes Anna

Poisson

Pavé de cabillaud, beurre blanc et écrasé de panais

Dos de saumon rôti, sauce vierge et légumes d'hiver confits

Saint-Jacques snackées, mousseline de topinambour et
huile de truffe

Desserts

Tarte tatin revisitée, chantilly au
caramel beurre salé

Moelleux au chocolat noir et glace
à la fève tonka

Pavlova aux agrumes et éclats de
pistache

Tiramisu



Petit déjeuner

A titre indicatif - carte évolutive au fil des saisons et des approvisionnements

Prix : 6€HT par convive

Prix : 4€HT sans viennoiseries

Minimum de commande - 20 convives Avec service - sur devis

Livraison - sur devis



Petit déjeuner traditionnel

Café équitable - thermos isotherme

Assortiment de thés bio - thermos isotherme

Jus de fruits frais

3 mini viennoiseries de boulangerie pantinoise

Gobelet à thé, café en carton recyclé et recyclable

Agitateurs en bois, sucre en buchette, serviettes

biodégradable

Variantes ou suppléments

Part de cake

Brochettes de fruits de saison

Privatisation d'espaces



Salle Edmond
Maire

170m2 dont 25m2 de patio
Capacité de 100 à 150 personnes
Du lundi au Samedi : 1 500€ht



Parking spot

200m2, salle à l'étage
Capacité de 150 personnes en place
assise et
300 personnes debout
1500€ ht la journée



La Friche

200m2
Capacité de 150 personnes
800€ht la journée

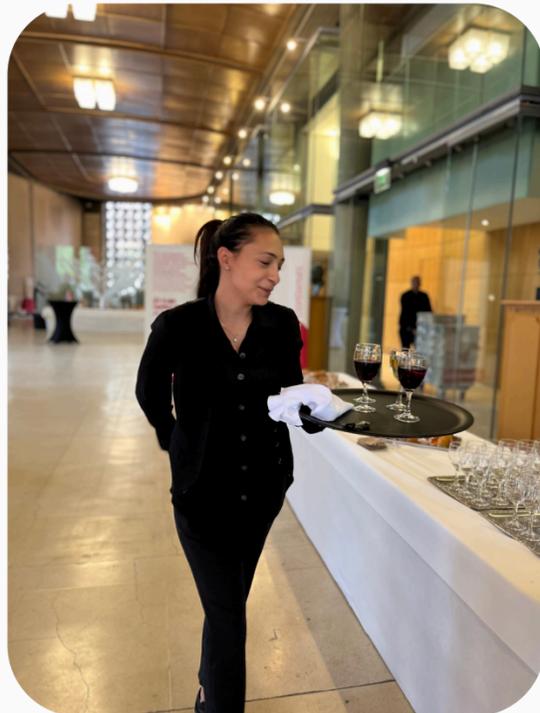


Salle le Châlet

90m2, salle à l'étage
Capacité de 30 à 60 personnes
Lundi au Samedi 800€ht 9h/17h ou
18h/00h00

*Equipements sur demande et accès PMR pour tous les espaces privés
*La totalité de nos lieux sont privatisantes sur demande

Les services



Service

- Présentation équipe : Maitre d'hôtel encadrant, Commis de salle, Commis de cuisine, Barman
- Installation, service, débarrassage, nettoyage etc
- Chiffrage du prix sur devis

Livraison

Pour les livraisons de proximité nous favorisons la mobilité douce. Quand cela n'est pas possible, nous sommes équipés d'un camion réfrigéré.

Le chiffrage se fera sur devis selon des zones définies à la distance.

Matériel

Possibilité de location de matériel sur devis :

Mange debout, table traiteur, chaffing dish, vaisselle, verrerie, chaises etc

Nos engagements



Une livraison zéro carbone

Dans une démarche de réduction de notre empreinte carbone et l'évolution des nouveaux métiers de la restauration, nous avons développé une flotte de vélos, de cargos isothermes et des food bikes. Ce qui nous permet d'effectuer 50% de nos prestations à vélo.



Produits frais et de saison

La saisonnalité est l'axe autour duquel nos chef.fe.s imaginent nos cartes. C'est pourquoi nous avons fait le choix de ne pas nous résoudre à des cartes « fixes », mais préférons proposer les recettes suivant les saisons et les approvisionnements. Il sera donc possible de trouver au fil des mois des propositions diverses et variées.



Packaging durable

Nous avons pris l'engagement de bannir le plastique de l'ensemble de nos contenants, Nos plateaux repas et verrines sont en pulpe de sucre de canne compostable, les couverts sont en bois, les serviettes jetables ouatées sont biodégradables et EU écolabel, les nappages et chemins de table sont en fibre recyclée et recyclable, les emballages sandwich sont en papier à pâte paraffine végétale et les gobelets sont recyclables.