



APPÉRITIFS

À partir de 6 personnes



Börek en cigare

à partir de 1,50 € la pièce

Délicats et croustillants, nos böreks en cigare sont de fines roulades de pâte filo dorées au four ou légèrement frites, offrant un feuilletage léger et fondant. Garnis d'un mélange savoureux — traditionnellement à base de fromage et d'herbes fraîches, ou déclinés en versions viande, épinards ou légumes — ils apportent une touche orientale raffinée à vos buffets, cocktails et réceptions.

Faciles à déguster, élégants et gourmands, ils sont parfaits pour un service traiteur chic et convivial.

Gougère au fromage

à partir de 1 € la pièce

Petites bouchées dorées et aériennes, nos gougères au fromage sont élaborées à partir d'une pâte à choux légère, généreusement enrichie d'emmental ou de comté. Moelleuses à l'intérieur et délicatement croustillantes à l'extérieur, elles offrent une saveur fromagère subtile et gourmande.

Idéales pour les cocktails, apéritifs et réceptions, ces bouchées raffinées apportent une touche élégante et authentiquement française à vos événements.

Assortiment mini-burger au bœuf

à partir de 1,50 € la pièce

Nos mini-burgers au bœuf allient gourmandise et élégance. Préparés avec un petit pain moelleux et une savoureuse mini-galette de bœuf, ils sont accompagnés de garnitures fraîches et d'une touche de sauce pour un équilibre parfait des saveurs.

Idéals pour les buffets, cocktails et réceptions, ces bouchées généreuses et faciles à déguster apportent une note conviviale et moderne à vos événements.

Blini crevette et aneth

à partir de 1,30 € la pièce

Éléphants et savoureux, nos blinis garnis de crevette et d'aneth offrent une bouchée fraîche et raffinée. Le moelleux du blini se marie parfaitement avec la tendreté de la crevette, relevée par la finesse aromatique de l'aneth.

Idéals pour les cocktails et réceptions, ils apportent une touche délicate, fraîche et gourmande à vos assortiments apéritifs.

Mini pâté en croûte à la volaille

à partir de 1,50 € la pièce

Nos mini pâtés en croûte à la volaille offrent une bouchée élégante et authentiquement gourmande. La farce de volaille, délicatement assaisonnée, est enveloppée dans une pâte dorée et croustillante qui révèle un mariage subtil de textures et de saveurs.

Parfaits pour les buffets, cocktails ou plateaux dégustation, ces mini pâtés en croûte apportent une touche traditionnelle et raffinée à vos événements.

Navette jambon

à partir de 1,50 € la pièce

Nos navettes au jambon halal sont de petites bouchées moelleuses et élégantes, garnies d'un jambon de qualité certifié halal, accompagné d'une touche de garniture fraîche pour une saveur douce et équilibrée.

Simple, gourmandes et faciles à déguster, elles sont idéales pour les cocktails, réceptions et buffets, apportant une note raffinée et conviviale à vos événements.

Toast charcuterie

à partir de 1,20 € la pièce

Nos toasts à la charcuterie sont préparés sur un pain légèrement grillé et garnis d'une sélection de charcuteries au choix, soigneusement choisies auprès de la boucherie MH à Sochaux. Cette sélection de qualité offre des saveurs authentiques et généreuses pour une bouchée gourmande et raffinée.

Idéals pour les cocktails, buffets et réceptions, ces toasts apportent une touche conviviale et savoureuse à tous vos événements.

Toast au foie gras

à partir de 1,50 € la pièce

Nos toasts au foie gras offrent une bouchée élégante et raffinée, idéale pour sublimer vos réceptions. Sur un pain finement grillé, le foie gras révèle toute sa douceur et son onctuosité, pour une harmonie parfaite entre texture fondante et saveur délicate.

Un incontournable des buffets festifs, apportant une touche gastronomique et prestigieuse à vos événements.

Club sandwich charcuterie ou poisson

à partir de 1,50 € la pièce

Nos club sandwiches charcuterie ou poisson, proposés au choix, sont préparés avec un pain moelleux et légèrement toasté, garni d'ingrédients frais et savoureux.

Version charcuterie ou version poisson : chaque composition est réalisée avec soin pour offrir une bouchée généreuse, équilibrée et facile à déguster.

Parfaits pour les buffets, plateaux repas et cocktails, ils apportent une touche moderne, gourmande et personnalisable à vos événements.

Assortiment de madeleines salées au choix

à partir de 1 € la pièce

Découvrez notre collection raffinée de madeleines salées, une déclinaison originale et élégante des célèbres douceurs traditionnelles. Parfaites pour vos réceptions, cocktails dînatoires et buffets gourmands, ces bouchées moelleuses allient créativité et saveurs authentiques.

Un assortiment aux parfums variés :

- Madeleine au saumon fumé & aneth – Une alliance délicate, fraîche et subtile.
- Madeleine chèvre, miel & thym – L'équilibre parfait entre douceur et caractère.
- Madeleine olives, tomates séchées & basilic – Une touche méditerranéenne ensoleillée.
- Madeleine chorizo & poivron – Une bouchée pleine de pep's et de couleur.

Assortiment de mini quiches au choix à partir de 1 € la pièce

Succombez à notre sélection de mini-quiches fines et savoureuses, réalisées avec une pâte croustillante et une garniture généreuse. Idéales pour cocktails, réceptions et événements professionnels, elles offrent un assortiment varié qui ravira tous les palais.

Un choix de recettes gourmandes :

- Quiche Lorraine traditionnelle – L'indémoudable alliance de lardons fumés et crème fondante.
- Quiche saumon & épinards – Une bouchée subtile et délicatement marine.
- Quiche chèvre & épinards – Un mélange crémeux aux notes végétales.
- Quiche poireaux & comté – Une saveur douce et fromagère, parfaite en toute saison.
- Quiche légumes du soleil – Une recette colorée et méditerranéenne.
- Quiche chorizo & poivrons – Une version relevée pour les amateurs de caractère.

Assortiment de mini pizzas à partir de 1 € la pièce

Découvrez nos mini-pizzas artisanales, de petites bouchées gourmandes et conviviales, idéales pour vos buffets, cocktails et réceptions. Préparées avec une pâte moelleuse et notre sauce tomate maison au poivron, elles offrent des saveurs authentiques et généreuses.

Un assortiment de recettes incontournables :

- Mini-pizza Margherita – Sauce tomate au poivron, mozzarella, basilic.
- Mini-pizza pepperoni – Une touche épicée qui régale à coup sûr.
- Mini-pizza légumes grillés – Courgettes, poivrons, aubergines, une version haute en couleurs.
- Mini-pizza chèvre & miel – L'alliance subtile du sucré-salé.
- Mini-pizza jambon & champignons – Le grand classique revisité avec notre sauce maison.
- Mini-pizza pesto & mozzarella – Toute la fraîcheur du basilic.
- Mini-pizza viande hachée & mozzarella – Généreuse et savoureuse, sublimée par notre sauce tomate au poivron.
- Mini-pizza saumon, crème & aneth – Une création délicate et raffinée, aux notes fraîches et nordiques.

Assortiment verrines salées

à partir de 1,50 € la pièce

Assortiment de Verrines Salées

Un choix de verrines fraîches et raffinées, parfaites pour vos cocktails et buffets. Des recettes variées, réalisées avec des ingrédients de qualité.

Exemples de verrines proposées :

- Saumon, crème citronnée & aneth
- Avocat, crevette & pamplemousse
- Mousse de chèvre, miel & noix
- Tomate, mozzarella & pesto
- Betterave & fromage frais
- Rillettes de thon maison & concombre
- Saumon fumé, pomme verte & crème légère

Terrine de veau

à partir de 2,10 € la pièce

Terrine de Veau Maison

Découvrez notre terrine de veau artisanale, préparée avec une viande tendre et savoureuse, délicatement assaisonnée et cuite lentement pour révéler toute sa finesse. Une recette authentique, idéale pour vos buffets, entrées ou plateaux gourmands.

Les plus :

- Goût délicat et texture fondante
- Préparation maison
- Parfaite pour un service froid ou sur plateau traiteur

Mini-mauricettes garnies

à partir de 1,50 € la pièce

De délicieuses mini-mauricettes garnies avec un assortiment de charcuteries sélectionnées à la Boucherie MH de Sochaux. Une bouchée fraîche, gourmande et authentique, parfaite pour vos cocktails et buffets.

Assortiment de canapés au choix à partir 1,20 € la pièce

Un assortiment raffiné de canapés salés, parfait pour vos cocktails et réceptions. Chaque bouchée est préparée avec des ingrédients frais et de qualité, pour une présentation élégante et des saveurs variées.

Exemples de canapés :

- Saumon fumé & crème citronnée
- Chèvre, miel & noix
- Jambon cru & tomate confite
- Rillettes de thon maison & concombre
- Légumes grillés & pesto

Wraps au poulet à partir de 1,60 € la pièce

De savoureux wraps garnis de poulet tendre, accompagnés de légumes frais et d'une sauce onctueuse. Pratiques et délicieux, ils sont parfaits pour vos buffets, cocktails ou plateaux-repas.

Saucisse brioché ou feuilleté à partir de 1,10 € la pièce

De petites saucisses savoureuses enveloppées dans une pâte moelleuse ou feuilletée, idéales pour vos cocktails, buffets ou apéritifs. Un classique gourmand et pratique à déguster en une bouchée.

Les plus :

- Pâte maison ou feuilletée légère
- Saucisse de qualité
- Format pratique pour vos événements

Sarma feuille de vigne farcie à partir de 1 € la pièce

Délicieuses feuilles de vigne farcies d'un mélange savoureux de riz, de viande hachée, délicatement assaisonnées. Une spécialité raffinée, idéale pour vos buffets et apéritifs.

Aspic maison

à partir de 1,50 € la pièce

Délicieuses préparations froides en gelée, subtilement assaisonnées et garnies de légumes, viandes ou poissons selon la recette. Parfait pour vos buffets, plateaux traiteur ou apéritifs raffinés.

Desserts miniatures

à partir de 1,20 € la pièce

Découvrez notre sélection de desserts miniatures à l'assiette gourmands, parfaits pour vos mariages, anniversaires, réceptions et événements professionnels. Nous proposons un large choix de créations individuelles en miniatures, réalisées avec des ingrédients de qualité et un dressage soigné pour une présentation élégante.

Nos desserts disponibles :
(4 desserts miniatures par assiettes)

- Éclairs (au choix : chocolat, café, vanille...)
- Mousses légères (chocolat, fruits, spéculoos...)
- Crème brûlée
- Île flottante
- Panna cotta (au coulis de fruits au choix)
- Riz au lait
- Paris-Brest
- Cannelés
- Tartelettes au choix :
 - • Tatin
 - • Citron meringué
 - • Fraise
 - • Framboise
 - • Poire
 - • Pomme
- Millefeuille croustillant
- Tiramisu
- Tropézienne
- Religieuse
- Cheesecake (plusieurs parfums au choix)

Plateau salé sucré au choix

à partir de 49 € par mersonne

Nous vous proposons un plateau varié salé–sucré, composé d'un assortiment d'amuses-bouches et de gourmandises sélectionnés au choix dans notre catalogue traiteur. Chaque plateau comprend 30 pièces, idéal pour tous vos événements : réceptions, réunions, cocktails ou moments conviviaux.



ENTRÉES

À partir de 6 personnes

Salade au choix

1,99 € la pièce

Carottes râpées: Carottes fraîches finement râpées, assaisonnées pour une saveur douce et légèrement sucrée.

Céleri rémoulade: Céleri croquant préparé dans une rémoulade onctueuse, équilibrée et savoureuse.

Betteraves: Betteraves cuites et découpées, offrant une texture tendre et une note naturellement sucrée.

Concombre: Tranches de concombre frais, légères et rafraîchissantes, idéales en accompagnement.

Coleslaw: Mélange traditionnel de chou et carottes, nappé d'une sauce crémeuse et délicatement relevée.

3,99 € la pièce

Salade Piémontaise: Recette traditionnelle composée de pommes de terre fondantes, de dés de jambon, d'œufs, de cornichons et de tomates, le tout délicatement mélangé dans une sauce mayonnaise onctueuse. Une salade généreuse et savoureuse, idéale pour tous vos buffets et repas conviviaux.

Salade de Riz Niçoise: Salade composée de riz tendre agrémenté de thon, tomates, maïs, olives et œufs, relevée d'un assaisonnement léger et parfumé. Une recette colorée, équilibrée et typiquement méditerranéenne, idéale pour apporter fraîcheur et variété à vos buffets.

Salade de Pâtes: Salade composée de pâtes al dente accompagnées de légumes variés (tomates, maïs, olives, etc.) et d'un assaisonnement léger et savoureux. Une recette conviviale et colorée, idéale pour apporter gourmandise et fraîcheur à vos buffets et prestations traiteur.

Salade Macédoine de Légumes: Mélange de petits légumes coupés en dés, carottes, petits pois, pommes de terre, haricots verts — lié dans une sauce mayonnaise onctueuse. Une salade classique, colorée et savoureuse, idéale pour accompagner vos buffets et assortiments froids.

4,99 € la pièce

Salade de Taboulé: Salade méditerranéenne à base de semoule de blé tendre, agrémentée de tomates, concombre, oignons, herbes fraîches (persil, menthe) et d'un assaisonnement citronné. Une recette fraîche et parfumée, parfaite pour apporter une touche légère et ensoleillée à vos buffets.

Salade de Taboulé Turc (Kısır): Spécialité turque à base de boulgour fin, mélangé avec des tomates, oignons, herbes fraîches (persil, menthe), pâte de poivron ou tomate, relevé d'un assaisonnement citronné et légèrement épicé. Une salade riche en saveurs orientales, colorée et parfumée, idéale pour diversifier vos buffets avec une touche authentique.

Salade de Pommes de Terre: Salade préparée avec des pommes de terre fondantes coupées en morceaux, agrémentée d'oignons, de persil et d'un assaisonnement léger à base d'huile, vinaigre ou mayonnaise selon la recette. Une préparation simple, savoureuse et conviviale, idéale pour accompagner vos buffets et menus traiteur.

Soupe au choix

8 € la part

Harira: Soupe traditionnelle marocaine à base de tomates, lentilles, pois chiches, viande (agneau ou bœuf selon la recette), vermicelles et un savoureux mélange d'épices et herbes aromatiques (coriandre, céleri, persil). Une recette chaleureuse et nourrissante, parfaite pour débiter un repas ou réchauffer vos buffets.

Chorba: Soupe traditionnelle nord-africaine, préparée avec une base de tomates et de légumes, agrémentée de viande (agneau ou poulet), de vermicelles ou de langues d'oiseau, et parfumée aux herbes et épices (coriandre, céleri, curcuma, cannelle). Une recette savoureuse et réconfortante, incontournable pour vos entrées chaudes ou buffets traiteur.

Les pâtés en croûte

4,99 € la part

Pâté en Croûte Veau & Volaille: Pâté en croûte artisanal, composé d'un mélange savoureux de viande de veau et de volaille, délicatement assaisonné d'herbes et d'épices, et enveloppé dans une pâte dorée et croustillante. Un produit raffiné, à la fois gourmand et élégant, idéal pour vos buffets, apéritifs ou plateaux repas.

Pâté en Croûte de Poissons: Pâté en croûte raffiné à base de poissons sélectionnés, délicatement assaisonnés avec herbes et épices, et enveloppés dans une pâte dorée et croustillante. Une recette élégante et savoureuse, idéale pour apporter une touche de raffinement à vos buffets et plateaux repas.

3,99 € la part

Pâté en Croûte de Légumes: Pâté en croûte végétarien, garni d'un mélange savoureux de légumes frais finement préparés et assaisonnés d'herbes et d'épices, enveloppés dans une pâte dorée et croustillante. Une option gourmande et légère, idéale pour vos buffets, apéritifs ou plateaux repas.

Les terrines

2,99 € la part

Terrine de Légumes: Terrine légère et colorée composée de légumes frais sélectionnés, finement préparés et assemblés pour offrir une saveur délicate et naturelle. Idéale pour buffets, entrées froides ou plateaux traiteur, elle apporte une touche fraîche et élégante à vos prestations.

3,99 € la part

Terrine de Poissons: Terrine raffinée élaborée à partir de poissons sélectionnés, finement mixés et assaisonnés pour offrir une saveur douce et délicate. Idéale pour buffets, entrées froides ou plateaux traiteur, elle apporte une touche marine élégante et gourmande à vos prestations.

Tapenades au choix

2,99 € la pièce

Découvrez nos tapenades fines et savoureuses, préparées à partir de légumes soigneusement sélectionnés et d'un assaisonnement méditerranéen parfumé. Idéales pour buffets, apéritifs, cocktails ou plateaux traiteur, elles apportent une touche colorée, gourmande et authentique à vos prestations.

Texture : Tartinable, onctueuse et légèrement granuleuse selon les légumes utilisés.

Utilisation : Apéritifs, toasts, buffets, cocktails, plateaux traiteur.

Atout produit : Une alternative végétarienne raffinée, riche en saveurs du soleil et facile à servir.

Variétés proposées :

- Tapenade d'Aubergine – Douce, onctueuse et parfumée, avec une légère note fumée.
- Tapenade de Poivrons – Colorée, sucrée et légèrement relevée, aux saveurs méditerranéennes.

Pastillas salés au choix

36 € la pièce

Succombez à nos pastillas salées, délicatement préparées avec une pâte croustillante et une garniture généreuse. Idéales pour cocktails, buffets et plateaux traiteur, elles offrent un mélange raffiné et gourmand qui séduira tous les palais.

Variétés proposées :

- Pastilla Poulet – Garniture savoureuse et parfumée aux épices douces, classique et raffinée.
- Pastilla Fruits de Mer – Note marine subtile et délicatement assaisonnée, pour une bouchée originale et raffinée.

(existe aussi en part individuel, 5,99 €)

Tourte balkanique au choix (lakrur)

3,99 € la part

Lakrur aux Épinards (Tourte des Balkans): Spécialité albanaise authentique, le Lakrur aux épinards est une tourte délicatement préparée avec une pâte fine, dorée et croustillante, renfermant une garniture généreuse d'épinards frais subtilement assaisonnés. Une recette végétarienne savoureuse et raffinée, parfaite pour apporter une touche d'originalité à vos buffets et plateaux traiteur.

Lakrur au Poireau (Tourte des Balkans): Spécialité albanaise savoureuse, le Lakrur au poireau est une tourte délicatement réalisée avec une pâte fine, dorée et croustillante, renfermant une garniture généreuse de poireaux fondants subtilement assaisonnés. Une préparation authentique, douce et parfumée, idéale pour apporter une touche d'originalité et d'élégance à vos buffets et plateaux traiteur.

4,99 € la part

Lakrur à la Viande Hachée (Tourte des Balkans): Spécialité albanaise généreuse et savoureuse, le Lakrur à la viande hachée est une tourte préparée avec une pâte fine, dorée et croustillante, renfermant une garniture parfumée de viande hachée finement assaisonnée. Une recette authentique et gourmande, parfaite pour apporter caractère et originalité à vos buffets et plateaux traiteur.

Nems au choix

1,50 € la pièce

Succombez à nos nems croustillants, garnis d'un mélange savoureux de poulet, crevettes et légumes frais finement émincés, assaisonnés avec des épices délicates. Une recette légère et gourmande, idéale pour cocktails, buffets et plateaux traiteur.

Variétés proposées :

- Nems au Poulet – Saveur douce et délicatement épicée.
- Nems aux Crevettes – Note marine subtile et parfumée.
- Nems aux Légumes – Léger et croquant, pour les amateurs de fraîcheur végétale.

Triangles salés au choix

1,50 € la pièce

Succombez à nos triangles salés (briouates), délicatement préparés avec une pâte crouillante et une garniture généreuse. Idéals pour cocktails, buffets et plateaux traiteur, ils offrent un assortiment varié qui séduira tous les palais.

Texture : Pâte dorée et crouillante, garniture fondante et parfumée.

Utilisation : Apéritifs, buffets, cocktails, plateaux traiteur, événements festifs.

Atout produit : Une recette élégante et gourmande, qui combine crouillant, saveur et variété pour ravir vos convives.

Variétés proposées :

- Briouates Viande Hachée – Garniture savoureuse et relevée, classique et gourmande.
- Briouates Poulet – Légèrement épicés et fondants, pour une bouchée délicate.
- Briouates Thon – Note marine subtile et parfumée.
- Briouates Épinard & Ricotta – Mélange crémeux et végétal, pour une touche légère et raffinée.

Tortillas au choix

3 € la pièce

Découvrez nos tortillas moelleuses et savoureuses, préparées avec des ingrédients simples et de qualité. Parfaites pour buffets, apéritifs, plateaux traiteur ou cocktails,

Variétés proposées :

- Tortilla Nature – La version classique, douce et simple, parfaite pour tous les palais.
- Tortilla au Fromage – Moelleuse et fondante, avec une note crémeuse et gourmande.
- Tortilla aux Oignons – Subtilement parfumée, avec une saveur douce et légèrement caramélisée.

Vol-au-vent au choix

5,99 € la pièce

Délicats feuilletés dorés et croustillants, garnis d'une préparation crémeuse et savoureuse. Parfaits pour buffets, cocktails et plateaux traiteur, ils offrent une bouchée raffinée et élégante qui séduira tous les convives.

Variétés proposées :

- Vol-au-Vent Poulet – Garniture crémeuse et savoureuse au goût délicat.
- Vol-au-Vent Champignons – Farce onctueuse aux champignons parfumés et doux.
- Vol-au-Vent Fruits de Mer – Note marine subtile et raffinée, très gourmande.
- Vol-au-Vent Saumon – Saveur délicate du saumon avec une touche crémeuse.

Médailillon de saumon et macédoine de légumes

4,99 € la pièce

Médailillon de saumon délicatement cuit, proposé avec une macédoine de légumes frais coupés en petits dés et subtilement assaisonnés. Une assiette élégante, colorée et équilibrée, idéale pour apporter finesse et fraîcheur à vos buffets ou plateaux traiteur.

Filet de Bœuf Wellington

12 € la part

Filet de bœuf tendre et juteux, enrobé d'une fine duxelles de champignons et d'une pâte feuilletée dorée et croustillante, cuit à la perfection pour offrir une bouchée raffinée et élégante (350 g par personne). Un plat idéal pour vos repas festifs, buffets gastronomiques ou plateaux traiteur haut de gamme.

Croustade aux noix de St Jacques

6,99 € la pièce

Délicieuse croustade dorée et croustillante, garnie de noix de Saint-Jacques fraîches délicatement préparées avec une sauce crémeuse aux fines herbes. Un plat raffiné et élégant, idéal pour vos buffets, plateaux traiteur ou repas gastronomiques.

Coquille de St Jacques

4,99 € la pièce

Plat raffiné composé de noix de Saint-Jacques fraîches, délicatement préparées et gratinées avec une sauce crémeuse aux fines herbes. Présentée dans sa coquille, cette préparation allie élégance et saveur, parfaite pour vos buffets, plateaux traiteur ou repas gastronomiques.

Brioche salé turc (pogaça)

1,99 € la pièce

Moelleuse, dorée et délicatement parfumée, la pogaça au fromage est une petite brioche salée d'inspiration turque, parfaite pour vos buffets, apéritifs et pauses gourmandes. Sa pâte souple renferme un cœur fondant de fromage légèrement salé, offrant une bouchée savoureuse et irrésistible.

Réalisée avec des ingrédients simples et de qualité, elle séduit par sa texture aérienne et son goût authentique. Une pièce gourmande, idéale pour accompagner vos réceptions ou compléter vos assortiments traiteur.

Cake salés au choix

2,99 € la part

Découvrez nos cakes salés, moelleux et généreusement garnis, préparés avec des ingrédients frais et savoureux. Parfaits pour buffets, cocktails, plateaux traiteur ou repas conviviaux, ils apportent une touche gourmande et colorée à toutes vos prestations.

Variétés proposées :

- Cake Jambon & Olive – Un grand classique savoureux et parfumé.
- Cake Saumon & Aneth – Une touche fraîche et délicatement marine.
- Cake Légumes du Soleil – Coloré, méditerranéen et riche en goût.
- Cake Fromage & Herbes – Fondant et parfumé, doux et aromatique.
- Cake Chorizo – Une recette relevée pour les amateurs de caractère.



plats

À partir de 6 personnes



Couscous

Plat emblématique de la cuisine maghrébine, notre couscous est préparé avec une semoule fine et aérée, accompagnée de légumes frais mijotés dans un bouillon parfumé.

Nous proposons plusieurs formules pour répondre à toutes les envies et tous les appétits :

- Couscous végétarien – 14 € la part
- Semoule légère et assortiment de légumes frais mijotés : carottes, courgettes, navets, pois chiches... Un plat savoureux et complet.
- Couscous 1 viande – 16 € la part
- Au choix : veau, merguez, poulet ou agneau.
- Couscous 2 viandes – 18 € la part
- Combinez deux viandes parmi : veau, merguez, poulet, agneau.
- Couscous 3 viandes – 20 € la part
- Un couscous généreux avec trois variétés de viandes au choix.

Paëlla de poisson

19,98 € par personne

Élaborée selon la tradition espagnole, notre paëlla de poisson est un plat généreux et raffiné, idéal pour vos repas de groupe et prestations traiteur. Préparée avec un riz safrané parfumé, elle met à l'honneur une sélection de poissons frais et tendres, mijotés lentement pour en révéler toute la finesse.

Riche en saveurs marines, subtilement relevée d'herbes et d'épices méditerranéennes, cette paella offre une assiette colorée, gourmande et parfaitement équilibrée. Un plat convivial qui apporte soleil et authenticité à toutes vos réceptions.

Tagine au choix

14 € par personne

Nos tajines sont préparés avec des ingrédients frais et mijotés lentement pour révéler toute la richesse des saveurs orientales. Servi dans son jus parfumé aux épices traditionnelles, chaque tajine offre un voyage culinaire chaleureux et généreux.

Nous proposons plusieurs variétés pour répondre à toutes les envies :

- Tajine aux pruneaux
- Un mélange sucré-salé raffiné, avec une viande fondante et des pruneaux caramélisés dans une sauce délicatement épicée.
- Tajine de légumes
- Une version végétarienne colorée et parfumée, composée de légumes frais mijotés : carottes, courgettes, pommes de terre, pois chiches...
- Tajine poulet olives
- Poulet tendre mijoté avec olives vertes, citron confit et herbes aromatiques. Un grand classique, savoureux et réconfortant.

Plateau au choix

5,25 € par personne

Offrez à vos convives un moment chaleureux et convivial avec notre plateau au choix raclette ou pierrade, idéal pour vos événements, soirées ou repas en groupe.

Composé d'ingrédients frais et soigneusement sélectionnés, ce plateau permet de partager un repas gourmand et interactif.

- Version Raclette
- Fromage fondant accompagné d'un assortiment de charcuteries, pommes de terre, cornichons et condiments. Une formule généreuse qui ravira les amateurs de saveurs montagnardes.
- Version Pierrade
- Sélection de viandes à griller (veau, bœuf, volaille), accompagnées de sauces variées, légumes et garnitures. Parfait pour une cuisson minute, conviviale et pleine de saveurs.

Spaghettis au choix

13 € par personne

Savourez nos spaghettis préparés à la minute, déclinés en plusieurs recettes gourmandes pour satisfaire toutes les envies. Un plat généreux, idéal pour vos prestations traiteur, repas de groupe ou événements.

Au choix :

- Spaghettis au saumon, sauce oseille
- Pavés de saumon fondants nappés d'une sauce à l'oseille délicatement acidulée, pour une touche raffinée.
- Spaghettis à la marocaine
- Une version parfumée aux épices douces, agrémentée de légumes et d'aromates pour une note orientale chaleureuse.
- Spaghettis aux fruits de mer
- Mélange généreux de crevettes, calamars et moules, cuisinés dans une sauce parfumée qui sublime les saveurs marines.
- Spaghettis carbonara
- Un grand classique, onctueuse et gourmande, préparée avec une sauce crémeuse et des éclats de lardons.

Gözleme au choix

2,50 € la pièce

Le gözleme est une délicieuse spécialité turque : une fine pâte faite à la main, garnie puis cuite à la plaque pour obtenir une texture à la fois croustillante et moelleuse. Idéal pour vos buffets, pauses gourmandes ou prestations traiteur, il se décline en plusieurs garnitures savoureuses.

Au choix :

- Gözleme aux épinards
- Une garniture fraîche et parfumée, mêlant épinards fondants et herbes aromatiques.
- Gözleme à la viande hachée
- Une farce généreuse et assaisonnée, pour un goût authentique et gourmand.
- Gözleme au fromage
- Mélange de fromages fondants pour une version simple, douce et irrésistible.

Pide au choix

3,99 € la pièce

Découvrez nos pides, authentique spécialité turque, préparées avec une pâte artisanale moelleuse et dorée au four. Délicieuses et généreuses, elles se déclinent en plusieurs variantes pour satisfaire toutes les envies.

Nos variétés :

- Fromage : mélange fondant de fromages soigneusement sélectionnés.
- Épinards : épinards frais assaisonnés et délicatement relevés.
- Viande hachée : viande hachée savoureuse cuisinée avec des épices traditionnelles.

Lahmacun turc

2,50 € la pièce

Découvrez nos lahmacuns, authentique spécialité turque préparées avec une fine pâte artisanale, garnie d'un mélange savoureux de viande hachée, légumes frais et épices traditionnelles. Cuite rapidement au four, elle se déguste chaude, roulée ou accompagnée de salade et de citron, pour un goût authentique et léger. Idéale pour vos buffets, apéritifs ou repas conviviaux, cette spécialité turque séduit par sa fraîcheur et ses saveurs uniques.

Pavé de saumon sauce à l'oseille

11 € par personne

Découvrez notre pavé de saumon, délicatement cuit et nappé d'une onctueuse sauce à l'oseille, pour un équilibre parfait entre finesse et saveur.

Accompagnements au choix :

- Riz parfumé : léger et moelleux, parfait pour sublimer le saumon.
- Pâtes fraîches : tendres et savoureuses, idéales pour un repas complet.
- Légumes sautés : un mélange coloré et croquant pour une touche de fraîcheur.

Paupiette au choix avec son accompagnement

Nos paupiettes sont préparées maison, garnies d'une farce savoureuse puis mijotées doucement pour garantir une viande tendre et parfumée.

Chaque portion est accompagnée de l'accompagnement de votre choix, pour un repas complet et généreux.

Paupiettes disponibles :

- Paupiettes de veau + accompagnements : 51,60 € le kilo
- Paupiettes de volaille + accompagnements : 47,95 € le kilo

(Portion adaptée pour 5 à 6 personnes selon l'appétit.)

Accompagnements au choix :

- Riz
- Pommes de terre
- Purée maison
- Haricots verts

Dorade au four et ses petits légumes

9,50 € par personne

Savourez notre dorade entière, délicatement cuite au four pour préserver toute sa tendreté et ses saveurs naturelles. Elle est accompagnée de petits légumes de saison, pour un plat léger, frais et savoureux.

Idéale pour vos buffets, réceptions ou repas conviviaux, cette spécialité séduit par son goût délicat et sa présentation élégante.

Gigot au four avec ses haricots verts

11 € par personne

Savourez nos gigots délicatement rôtis au four, tendres et savoureux, préparés à partir de viande d'agneau. Chaque gigot est accompagné de haricots verts frais, pour un équilibre parfait entre gourmandise et légèreté.

Un plat raffiné et convivial, idéal pour vos buffets, réceptions ou repas de famille, alliant tradition et saveurs authentiques.

Dinde ou chapon avec accompagnement

8 € par personne

Découvrez nos volailles mijotées avec soin : dinde ou chapon en sauce, tendres et savoureuses, accompagnées de pommes de terre grenaille fondantes. Un plat généreux et raffiné, idéal pour vos repas de fête, buffets ou réceptions, alliant tradition et saveurs authentiques.

Souris d'agneau avec accompagnement

17,99 € par personne

Découvrez notre souris d'agneau longuement mijotée, cuite à basse température jusqu'à obtenir une chair délicatement confite et pleine de saveurs. Parfumée aux herbes aromatiques et nappée de son jus réduit, elle offre une expérience gourmande et raffinée.

Accompagnements au choix :

- Riz parfumé : grains légers et savoureux, parfaits pour sublimer le jus de cuisson.
- Haricots verts croquants : juste poêlés pour préserver leur fraîcheur et leur couleur.
- Pommes de terre : version grenaille rôtie ou écrasé maison, pour une touche rustique et généreuse.

Lasagne au choix

15 € par personne

Savourez nos lasagnes généreusement préparées avec des pâtes fraîches et une cuisson parfaite au four. Déclinées selon vos envies : viande hachée, saumon aux épinards, elles offrent un équilibre parfait entre gourmandise et saveurs raffinées.

Variétés proposées :

- Viande hachée : recette traditionnelle, savoureuse et réconfortante.
- Saumon & épinards : délicieuse alliance de poissons et légumes, pour un plat léger et parfumé.

Lentille petit salé

8 € par personne

Savourez notre lentilles petit salé, mijotées lentement avec des morceaux de viande sélectionnée pour un goût riche et réconfortant. Un plat traditionnel et convivial, idéal pour vos buffets, repas de groupe ou événements, alliant authenticité et saveurs généreuses.

Cassoulet

8 € par personne

Notre cassoulet propose une interprétation moderne alliant tradition et caractère. Les haricots fondants s'imprègnent d'un bouillon riche, relevé par des kefta maison ou des saucisses fumées à l'arôme délicat. Une recette chaleureuse, aux notes subtiles d'épices et de fumé, pensée pour sublimer vos événements et surprendre agréablement vos convives.

Hachis parmentier

8 € par personne

Redécouvrez le charme du hachis Parmentier maison, préparé avec une purée onctueuse, légèrement dorée au four, et une viande de bœuf mijotée aux oignons et aromates. Un grand classique de la cuisine familiale, réconfortant et généreux, idéal pour vos repas de groupe et prestations traiteur.

Gratin dauphinois

4,99 € par personne

Savourez notre gratin dauphinois traditionnel, composé de pommes de terre finement tranchées, longuement cuites dans une crème parfumée à l'ail. Lentement gratiné au four, il offre une texture fondante et une saveur douce et réconfortante. Un incontournable de la cuisine française, idéal pour accompagner tous vos plats traiteur.

Moussaka

9 € par personne

Découvrez notre moussaka turque, une spécialité authentique préparée avec de généreuses tranches d'aubergines fondantes, une viande mijotée à la tomate, aux oignons et aux épices orientales, puis délicatement gratinée. Un plat familial et parfumé, emblématique de la cuisine turque, idéal pour vos buffets et repas traiteur.

Tartiflette

9 € par personne

Découvrez notre tartiflette traditionnelle, préparée avec de tendres pommes de terre, des oignons fondants, des lardons cuisinés, le tout généreusement recouvert de reblochon fondant et doré au four. Un plat savoyard authentique, riche et réconfortant, idéal pour vos repas d'hiver et prestations traiteur conviviales.

Goulash avec son accompagnement

14 € par personne

Goulash mijoté, préparé avec une viande ultra-tendre, cuite longuement dans une sauce au paprika, légumes fondants et herbes aromatiques.

Accompagnements au choix :

- Riz parfumé
- Pâtes al dente
- Pommes de terre fondantes

Risotto aux champignons

à partir de 8 € par personne

Découvrez notre risotto crémeux aux champignons frais, préparé avec soin pour un équilibre parfait entre onctuosité et saveurs naturelles. Ce plat raffiné, léger et parfumé, est idéal pour vos buffets, repas conviviaux ou événements gourmands.

Gratin de pâtes au choix

9 € par personne

Gratin de pâtes gourmand, préparé avec des pâtes fondantes et une sauce onctueuse, gratiné à la perfection. Choisissez votre garniture :

- Poulet tendre et savoureux
- Saumon délicat et parfumé
- Fromage fondant et crémeux
- Viande hachée mijotée aux aromates

Légumes farci au choix

8€ la part

Légumes farcis savoureux, garnis d'un mélange de riz et viande hachée, légèrement parfumés et nappés de sauce tomate maison. Choisissez votre légume :

- Poivrons farcis
- Tomates farcies
- Courgettes farcies

Rfissa en sauce (spécialité marocaine)

11 € la part

Découvrez notre Rfissa, plat traditionnel marocain composé de fines crêpes de msemen ou de feuilles de trid, nappées d'une sauce riche et parfumée aux épices. Garnie de poulet tendre et de lentilles, cette spécialité savoureuse allie authenticité, chaleur et convivialité, parfaite pour vos repas de famille ou réceptions.

Rôtis farcis avec accompagnements

Nos rôtis farcis sont préparés avec soin, cuits lentement pour garantir une viande tendre et savoureuse.

Chaque pièce de 1 kg est accompagnée de l'accompagnement de votre choix et convient pour 6 personnes.

Rôtis disponibles :

- Pintade farcie + accompagnements (6 pers – 1 kg) : 47,95 €
- Dinde farcie + accompagnements (6 pers – 1 kg) : 47,95 €
- Veau farci + accompagnements (6 pers – 1 kg) : 51,60 €
- Bœuf farci + accompagnements (6 pers – 1 kg) : 48,50 €

Accompagnements au choix :

- Riz
- Pommes de terre
- Purée maison
- Haricots verts



DESSERTS



À partir de 6 personnes

Entremets au choix

5,50 € la part

Entremets gourmands, préparés avec soin pour offrir légèreté et saveur à vos événements : mariages, anniversaires ou réceptions.

Choisissez votre saveur :

- Chocolat noir intense
- Vanille et caramel beurre salé
- Fruits rouges acidulés
- Citron meringué
- Noisette pralinée
- Pistache délicate
- Mangue et passion
- Ou toute autre saveur de votre choix

Saint-Honoré

5,50 € la part

Saint-Honoré gourmand, composé d'une pâte feuilletée croustillante, de choux légers garnis de crème pâtissière, et d'une chantilly onctueuse surmontée de caramel doré. Parfait pour vos mariages, anniversaires et réceptions, ce dessert élégant et généreux ravira tous vos convives.

Pièce montée de choux

5,50 € la part

Notre pièce montée de choux est conçue pour sublimer vos mariages :
(3 choux par personnes).

- Choux légers garnis de crème pâtissière onctueuse
- Caramel ou chocolat pour un décor élégant et gourmand
- Structure raffinée, prête à impressionner vos invités

Un dessert majestueux, parfait pour les cérémonies et célébrations haut de gamme.

Layer cake au choix

4,20 € la part

Layer cake gourmand, composé de gâteaux moelleux superposés et de crèmes onctueuses entre chaque couche. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, vous pouvez choisir la saveur de votre gâteau :

Saveurs possibles :

- Chocolat intense
- Vanille et caramel beurre salé
- Fruits rouges
- Citron meringué
- Noisette pralinée
- Pistache délicate
- Mangue et passion
- Ou toute autre saveur de votre choix

Toppings au choix :

- Fruits frais de saison
- Macarons
- chocolate drip
- Caramel ou chocolat coulant
- Décor personnalisé sur thème de l'événement

Number cake au choix

4,20 € par personne

Number Cake personnalisé, composé de gâteaux moelleux superposés, garnis de crèmes onctueuses et décorés selon vos envies. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, vous pouvez choisir :

Saveurs possibles :

- Chocolat intense
- Vanille et caramel beurre salé
- Fruits rouges
- Citron meringué
- Noisette pralinée
- Pistache délicate
- Mangue et passion
- Ou toute autre saveur de votre choix

Toppings au choix :

- Fruits frais de saison
- Macarons
- Pépites de chocolat
- Caramel ou chocolat coulant
- Décor personnalisé sur thème de l'événement

Paris-Brest

9 € par personne

Paris-Brest gourmand, composé d'une pâte à choux légère et d'une crème pralinée onctueuse, délicatement décoré d'amandes effilées. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, ce classique de la pâtisserie française séduira tous vos convives par sa richesse et sa finesse.

Macarons au choix

5,50 € par personne

Macarons gourmands, légers et raffinés, parfaits pour mariages, anniversaires et réceptions. (3 macarons par personne) Choisissez vos saveurs :

- Chocolat intense
- Vanille Bourbon
- Framboise acidulée
- Pistache délicate
- Caramel beurre salé
- Citron meringué
- Mangue et passion
- Ou toute autre saveur de votre choix

Cupcakes au choix

2,99 € par personne

Cupcakes au choix personnalisée, composée de cupcakes moelleux et décorés avec soin, parfaite pour mariages, anniversaires et réceptions.

Choisissez vos saveurs :

- Chocolat intense
- Vanille et caramel beurre salé
- Fruits rouges
- Citron meringué
- Noisette pralinée
- Pistache délicate
- Mangue et passion
- Ou toute autre saveur de votre choix

Options d'insert possibles : ganache, caramel, confit de fruits ou crème onctueuse, pour encore plus de gourmandise.

Fraisier

5,50 € par personne

Fraisier gourmand, composé d'un gâteau moelleux, de crème mousseline légère et de fraises fraîches délicatement disposées. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, ce dessert frais et élégant ravira tous vos convives.

Framboisier

5,50 € par personne

Framboisier gourmand, composé d'un gâteau moelleux, de crème mousseline légère et de framboises fraîches soigneusement disposées. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, ce dessert frais et raffiné séduira tous vos convives.

Bûche au choix

4,50 € par personne

Bûche de fêtes personnalisée, moelleuse et gourmande, idéale pour Noël, Nouvel An et événements festifs.

Choisissez votre saveur :

- Chocolat intense
- Vanille et caramel beurre salé
- Fruits rouges acidulés
- Praliné et noisette
- Citron meringué
- Pistache délicate
- Mangue et passion
- Noix de pécan caramélisées
- Ou toute autre saveur de votre choix

Forêt noire

4,50 € par personne

Forêt-Noire gourmande, composée de gâteaux moelleux au chocolat, de cerises fraîches ou confites, et de crème chantilly onctueuse, délicatement décorée de copeaux de chocolat. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, ce dessert classique séduira vos convives par son équilibre de saveurs et sa présentation élégante.

Forêt blanche

4,50 € par personne

Forêt Blanche gourmande, composée de gâteaux moelleux au chocolat, de cerises fraîches ou confites, et de crème chantilly onctueuse, délicatement décorée pour un rendu élégant et raffiné. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, ce dessert léger et sophistiqué séduira tous vos convives.

Opéra

4,50 € par personne

Opéra gourmand, composé de gâteaux moelleux aux amandes, crème au beurre café, ganache chocolat noir et sirop café, pour un dessert élégant et raffiné. Parfait pour mariages, anniversaires et réceptions, il séduira vos convives par son équilibre de saveurs et sa présentation soignée.

Panettone au choix

28 € la pièce

Notre panettone artisanal, à la mie légère et fondante, se décline en trois versions pour combler toutes les envies festives :

- Classique : l'authenticité de la tradition italienne, douce et subtilement parfumée.
- Chocolat : une gourmandise irrésistible, riche en pépites fondantes.
- Fruits confits : un mélange raffiné d'agrumes et de raisins confits, aux arômes lumineux.

Desserts à l'assiette – à partir de 4,80 €

Découvrez notre sélection de desserts miniatures à l'assiette gourmands, parfaits pour vos mariages, anniversaires, réceptions et événements professionnels. Nous proposons un large choix de créations individuelles en miniatures, réalisées avec des ingrédients de qualité et un dressage soigné pour une présentation élégante.

Nos desserts disponibles :
(4 desserts miniatures par assiettes)

- Éclairs (au choix : chocolat, café, vanille...)
- Mousses légères (chocolat, fruits, spéculoos...)
- Crème brûlée
- Île flottante
- Panna cotta (au coulis de fruits au choix)
- Riz au lait
- Paris-Brest
- Cannelés
- Tartelettes au choix :
 - • Tatin
 - • Citron meringué
 - • Fraise
 - • Framboise
 - • Poire
 - • Pomme
- Millefeuille croustillant
- Tiramisu
- Tropézienne
- Religieuse
- Cheesecake (plusieurs parfums au choix)

Desserts individuels

4,50 € la pièce

Découvrez notre sélection de desserts individuels gourmands, parfaits pour vos mariages, anniversaires, réceptions et événements professionnels.

Nous proposons un large choix de créations réalisées avec des ingrédients de qualité, préparées avec soin pour une présentation élégante et raffinée.

- Éclairs (au choix : chocolat, café, vanille, pistache...)
- Mousses légères (chocolat, fruits, vanille, spéculoos...)
- Crème brûlée
- Île flottante
- Panna cotta (coulis de fruits au choix)
- Riz au lait crémeux
- Paris-Brest individuel
- Mille-feuille croustillant
- Religieuse
- Tropicane
- Cheesecakes (plusieurs parfums au choix)
- Cookies moelleux
- Tiramisu traditionnel
- Opéra
- Saint-Honoré

Tartelettes individuelles au choix :

- Tatin
- Citron meringuée
- Fraise
- Framboise
- Poire
- Pomme


CATALOGUE TRAITEUR 2025

BUFFETS-COCTAILS-DESSERTS



COMMANDES 8 JOURS À L'AVANCE



CONTACT:  06.52.43.18.84