2026/2027

Nationale7
escapades saveurs

AUTOMNE-HIVER
CATALOGUE



COCKTAIL

BUFFET

MANGE-DEBOUT





















Provence





Côte d'Azur

Nos Solutions Gourmandes et Équilibrées

01 PRÉAMBULE

02 COMMENT COMMANDER ?

03 LES “FORMULES”

- Les Formules Wood Boxes
- Les Formules Cocktail
- Les Formules Cocktail “Déjeunatoire”
- Les Coffrets
- Les Formules Buffet “Mange-Debout”
- Les Formules Buffet “Assis”

04 LES OPTIONS

- Pour completer vos formules salées ou sucrées

05 OFFRE COMPLÉMENTAIRE

- Les Boissons
- Le Matériel
- Le Personnel de service

06 OFFRE SUR-MESURE

- Les Ateliers
- Les Lieux

07 MODALITÉS DE VENTE

- CGV
- Nous Contacter

Automne - Hiver

Quand les jours raccourcissent et que la table se fait réconfort, Nationale7 Traiteur signe une nouvelle collection inspirée par l'âme chaleureuse de la mythique route N7. Une cuisine d'à-propos, qui allie modernité et élégance aux goûts et saveurs traditionnels, au rythme des produits de saison. Caille fumée au raisin, noix de Saint-Jacques juste snackées, saumon mi-cuit à la flamme ou truite fumée en alternative, cèpes et champignons des bois, butternut et poire à la flamme, endives carmine aux pistaches grillées ou brocoletti s'accordent en recettes généreuses et raffinées. En écho, les desserts jouent la subtilité avec la pomme caramélisée et la noisette, la poire et le praline, le chocolat et le café arabica, ou encore la coco et le yuzu, pour faire de chaque repas un moment gourmand.



du bon , de saison et fait maison !

LES NOUVEAUTÉS SALÉES

Pensées comme de véritables créations gastronomiques, nos pièces cocktail condensent en quelques bouchées toute la richesse d'un plat, toute la précision d'un geste, toute l'émotion d'une cuisine. Parmi nos 27 nouveautés salées, entre créations inédites et recettes revisitées, quelques-unes donnent le ton de la saison :

Bouchées signature

Comme un vitello tonnato

Le grand classique italien, revisité en bouchée. Picanha de veau rôti, thon, anchoaïade, câpres, œuf et éclats d'olive noire sur un sablé.

Entre terroir et modernité

Feuille à feuille de pain d'épices, ganache de foie gras

Le pain d'épices se superpose à une ganache de foie gras de canard, relevée d'un gel de bière du Vexin et de raisin blanc croquant.

Évocation marine

Comme une bouillabaisse

Les codes du plat provençal, réunis en une bouchée. Rouget snacké, rouille sétoise, gel bouillabaisse, brocoletti et croûton safrané.

Création végétale

Mezze manica, crème de cèpes

Un joyau des sous-bois : une délicate mézze manica garnie de crème de cèpes veloutée, couronnée de champignon white shimeji, et d'une chip's de marron et d'éclats de noisette.

LES NOUVEAUTÉS SUCRÉES

Parce qu'un événement se prolonge toujours par une note sucrée mémorable, la même précision du geste se retrouve côté dessert. Nationale7 Traiteur imagine des douceurs comme des instants de réconfort, délicates, équilibrées et intensément aromatiques. Pomme, poire, noisette ou chocolat se déclinent au fil de la saison en textures maîtrisées et en associations audacieuses, pour révéler une pâtisserie contemporaine, légère et élégante.

Parmi nos 12 nouveautés sucrées, entre créations inédites et classiques revisités, quelques-unes esquissent la tonalité de l'Automne-Hiver :

Classiques revisités

Tatin de pomme caramélisée, sablé noisette

Le classique d'automne en format miniature four frais, avec une pomme caramélisée et un sablé noisette.

Classiques saisonniers

Croc chou chou, mont blanc

La douceur du marron et l'esprit du mont-blanc, réunis dans un chou croquant d'automne.

Accords audacieux

Croustillant coco, crémeux yuzu

Un croustillant coco, un crémeux yuzu et un pétale de fleur séchée.

Douceur florale

L'amande, le litchi à la rose, framboise crispy

Un accord d'amande, de litchi à la rose et de framboise crispy.

Fraîcheur exotique

Comme un rocher coco, coco-ananas aux sésames blonds et noirs

Le rocher coco revisité à l'ananas et aux sésames blonds et noirs. Sans gluten.



Michelle Le Cam
Co-Fondatrice Traiteur Nationale7 escapades saveurs



LES PRÉCIEUSES

Nos précieuses sont de petites pâtisseries individuelles, pensées comme des bijoux : raffinées, minutieusement travaillées, elles concentrent intensité et élégance en quelques bouchées.
Cette saison, 4 nouveautés les rejoignent :

- Fondant chocolat praline au café
- Oh ! Carré chocolat au lait
- La poire fondante
- Douceur croquante aux noix de pécan



Pour une gastronomie qui prend position

Nationale7 Traiteur est engagé dans une démarche de certification ISO 20121, norme internationale spécifique au management responsable de l'activité événementielle.
Cette norme structure l'ensemble de nos pratiques : approvisionnements, production, logistique, gestion des déchets, inclusion sociale et gouvernance.
Chaque engagement décrit dans ce catalogue s'inscrit dans ce cadre systémique, avec des indicateurs mesurés, des responsables nommés et une amélioration continue documentée.

Ces engagements se déclinent concrètement autour de quatre piliers complémentaires qui structurent notre démarche responsable.

PILIER ENVIRONNEMENTAL

- Produits de saison, zéro surgelé
- 80 % produits locaux ‹ 200 km
- Zéro plastique, emballages compostables
- Biodéchets collectés par MOULINOT
- Énergie verte VALSEYNE

PILIER SOCIAL

- + 10 % salariés en insertion
- 7 apprentis en alternance
- 600 h de formation en 2025
- Partenariat PRISME AUTISME
- Égalité H/F — direction féminine

PILIER ÉCONOMIQUE

- +30 % achats producteurs locaux
- 75 % produits d'origine France
- 20 % produits BIO
- Ancrage Val d'Oise — Made in 95
- Partenariat Restos du Cœur

PILIER TRAÇABILITÉ & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Traçabilité intégrale du producteur à l'assiette
- PMS & HACCP pilotés par un laboratoire agréé
- Suivi digital des matières premières, DLC & températures
- Audits réguliers et analyses microbiologiques renforcées
- Chaîne du froid garantie à chaque étape logistique
- Équipes formées en continu aux normes d'hygiène alimentaire





Produits livrés dressés

Nos produits ”cocktail”, ”mange-debout”, et ”buffet” sont livrés dressés sur des plateaux en kraft (recyclable) avec couvercle, ou en wood-boxe
Mini fourchettes et mini cuillères sont prévues pour déguster les produits qui le nécessitent (sauf en buffet assis). Pour les prestations avec personnel de service, les produits pourront être dressés sur de la porcelaine blanche ou verrerie translucide.

Combien de variétés ?

Le nombre de variétés par catégorie de produits est défini en fonction de votre nombre de convives. Plus vous êtes nombreux, plus de variétés sont possibles. Consultez-nous pour un bon équilibre de vos buffets ”cocktail”, ”cocktail déjeunatoire” ou ”dinatoire” et de vos buffets froids ou chauds, assis ou debout.

QUANTITÉS CONSEILLÉES PAR PERSONNE :

Cocktail apéritif de 30 minutes à 1 heure : 5 à 12 pièces
Cocktail déjeunatoire/dinatoire de 1 heure à 2 heures : 15 à 18 pièces
Cocktail déjeunatoire/dinatoire de 2 heures à 4 heures : 19 à 30 pièces
Buffet ”Mange-Debout” : de 410g à 610g
Buffet ”Assis” : de 590g à 760g

Faîtes le plein d’énergie avec
des produits frais
et de saison !

Nos Chefs ont imaginé pour votre bien-être des menus gourmands, variés, sains et équilibrés, avec des produits frais de saison issus de nos producteurs locaux :
« Le Bien-Manger au quotidien, pour votre santé et votre bien-être ! »



02

COMMENT

Commander ?

CARTE AUTOMNE-HIVER 2026/2027

DU 28/10/2026 AU 17/04/2027

PAR TÉLÉPHONE : 01 39 32 05 68

PAR MAIL : contact@nationale7-traiteur.com

- **QUAND PASSER COMMANDE ?**

Pour mieux vous servir, le plus tôt est le mieux !
Du lundi au vendredi de 9h00 à 18H30

Cocktail & Buffet
4 jours ouvrés minimum
Sous réserve de disponibilité

- **MINIMUM DE COMMANDE**

30 personnes par formule cocktail & buffet
30 pièces par produit "à la carte"
Minimum de commande : 300€ ht (hors livraison)

- **TYPE DE RÈGLEMENT**

Virement bancaire, chèque ou espèces
Acompte de 50% à la réservation et solde à recepton de facture

TARIFS DÉGRESSIFS AU-DELÀ DE 80 PERSONNES



- **LIVRAISON DES FORMULES ALIMENTAIRES**

Zone 1 : Cergy-Pontoise - Ennery - Osny : 30€ ht*
Zone 2 : 95 : 40€ ht*
Zone 3 : 75 - 92 - 93 - 78 (-30km du laboratoire) : 80€ ht*
Autres départements : nous consulter

- Supplément de 20€ ht (dimanche et jours fériés)*
- Enlèvement au laboratoire : gratuit
- Livraison 7 jours sur 7 à Paris et en Île-de-France
- Créneaux de livraison :
  1h selon disponibilités

*tva 20% en supplément



CARTE "Plateaux-Repas"
disponible dès la mi-novembre 2026 !

03 Les Formules

Cocktail - Wood boxe - Buffet - After Work - Gouter



Nos formules sont étudiées pour vous proposer l'adéquation idéale entre le nombre de variétés et votre nombre de convives (à partir de 30 personnes), pour vous garantir un buffet équilibré offrant aux convives suffisamment de choix de variétés. Elles ne sont pas modifiables.

Formules

Woode Boxes



Offre à partager

Suite

LA FORMULE "WOOD BOXES"

Formule définie par module de 30 convives

1 CROQUANTE+ 2 DOLCE VITA + WOOD BOXE DE BROCHETTES AU CHOIX + WOOD BOXE DE CHARCUTERIE OU NORDIQUE + 1 SALADE EN WOODINETTE + 1 WOOD BOXE DE FROMAGES + 4 WOOD BOXES SUCRÉES

35.00€ HT
38.50€ TTC
/par personne



WOOD BOXES CROQUANTE (1120GX1) SOIT 37G /PERSONNE)

- Crudités : Carottes, navet long, radis noir, red meat et green meat, céleri branche, betterave shiogga, chou de couleur et shimeji

WOOD BOXES DOLCE VITA (1150GX2) SOIT 76G /PERSONNE)

- Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert, tapenade d'olives noires, câpres alcaparones et olives Leccino, fingers de focaccias à la fleur de sel et huile d'olive vierge



WOOD BOXES BROCHETTES X2 SOIT 94G/PERSONNE ENVIRON) (2 variétés à choisir)

- Brochettes de volaille et sauce : 25 brochettes de poulet marinées au yaourt grec, citron, épices satay, cacahuètes tottéfiées, sauce cacahuète coriandre, roquette
- Brochettes de filet bœuf au thym frais : 25 brochettes de filet de bœuf, champignons et raisin pickles, sauce chimichurri, roquette
- Brochettes de gambas et sauces : 40 brochettes de 2 gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti, accompagnées de 2 sauces (sauce légère coco citron vert et sauce rouille)



WOOD BOXE NORDIQUE OU CHARCUTERIE X1 SOIT 33G/PERSONNE ENVIRON

(1 variété à choisir)

- Effeuillé de truite fumée Origine France au bois de hêtre, mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron

ou

- Charcuteries d'exception : Lomo Ibérique de Cebo, jambon de Parme AOP, salami Abruzzese, Filettuccio aux agrumes, jambon Italien à la truffe d'été, chutney d'oignons rouges, mini légumes pickles



LES SALADES EN WOODINETTE (100G/PERSONNE) (1 variété à choisir)

- Linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange, pépites de grenade, coriandre
- Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraiches des Sud
- Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée à la moutarde ancienne
- Salade du Piémont de pommes de terres aux brocolis, carottes, radis, oeuf dûr et graines de courge, mayonnaise légère
- Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, pignons grillés, olive leccino, butternut confit



WOOD BOXES DE FROMAGES AOP DÉCOUPÉS (2000 G) : (66G/PERSONNE)

- Chèvre Ste Maure, Camembert, Tomme de brebis basque, Pont l'eveque, Tête de moine, Comté, Confiture d'Andresy et crackers



LES WOOD BOXES SUCRÉES

- **L'écrin Français x1** (9 macarons citron, 9 macarons orange, 16 macarons chocolat, 14 financiers amande, 14 financiers chocolat, 14 financiers pistache)
- **L'Américaine x2** (12 donuts : cacao noisette, chocolat, caramel, fraise - 20 cookies tout chocolat - 20 cookies pépites choco - 20 brownies)
- **Le Bain Caramel x1**: Assortiment de 60 meringues artisanales citron jaune & sésame, citron vert & pistache, rose & fleurs séchées, 13 mini-gaufres au sucre perlé, 12 pancakes, 11 madeleines aux agrumes & caramel tonka

Options : Corbeille de pain voir les options salées

LA FORMULE "WOOD BOXE"

Formule définie pour 20 à 40 convives

LE Afterwork

La formule idéale pour vos fins de journée !

480.00€ HT
528.00€ TTC



LES WOOD BOXES SALÉES À PARTAGER :

- Wood Boxe La Croquante, servi avec 1 dip (1000 g + 120 g) :
- Carottes, navet long, radis noir, red meat et green meat, céleri branche, betterave shiogga, choux de couleur et shimeji

- Planche de mini pâté en croûte de volaille, et condiments (450 g soit environ 40 tranchettes)

- Wood Boxe Dolce Vita : (1150 g) + 28 focaccias : Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert, tapenade d'olives noires, câpres alcaparones et olives Leccino, fingers de focaccias à la fleur de sel et huile d'olive vierge



- Wood Boxe de charcuteries classiques (1000 g) : Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de Serrano, chiffonnade de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé et beurre AOP, cornichons et oignons blancs

- Wood Boxe de brochettes de gambas et sauces (1600 g + 240 g) : 40 brochettes de 2 gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti, accompagnées de 2 sauces (sauce légère coco citron vert et sauce rouille)

- Wood Boxe Nordique (800 g) + 100 mini blinis : Effeuillé de truite fumée Origine France au bois de hêtre, mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron



- Wood Boxe de fromages AOP découpés (2000 g) : Chèvre Ste Maure, Camambert, Tomme de brebis basque, Pont l'eveque, Tête de moine, Comté, Confiture d'Andresy et crackers

- Corbeille de pain x2 : Pain de campagne Bio tranché 300 g

LES WOOD BOXES SUCRÉES À PARTAGER :

- Le Bain Caramel : Assortiment de 60 meringues artisanales citron jaune & sésame, citron vert & pistache, rose & fleurs séchées, 13 mini-gaufres au sucre perlé, 12 pancakes, 11 madeleines aux agrumes & caramel tonka

---

LE GOÛTER Gourmand

LA FORMULE "WOOD BOXE"

Formule définie pour 20 à 40 convives

300.00€ HT
330.00€ TTC

Une parenthèse de douceur et de gourmandise

- **L'Américaine**

12 donuts : cacao noisette, chocolat, caramel, fraise -
20 cookies tout chocolat - 20 cookies pépites choco - 20 brownies

- **Le Bain Caramel**

Assortiment de 60 meringues artisanales citron jaune & sésame, citron vert & pistache, rose & fleurs séchées, 13 mini-gaufres au sucre perlé, 12 pancakes, 11 madeleines aux agrumes & caramel tonka

- **Le Bain chocolaté**

Fruits de saison environ 1,2 kg : ananas, clémentine, raisin noir et blanc, menthe, kumquat - sauce chocolat Valhrona 66 %



à la carte

Wood Boxes



Offre à partager

LES "WOOD BOXES" SALÉES À PARTAGER

(minimum de commande : 300€ HT)

VEGE

DOLCE VITA 1150G

Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert, tapenade d'olives noires, câpres alcaparones et olives Leccino, fingers de focaccias à la fleur de sel et huile d'olive vierge

55.00€ HT
60.50€ TTC

VIANDE

CHARCUTERIES

• Wood boxe de charcuteries classiques 1000g : Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de Serrano, chiffonnade de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé et beurre AOP, cornichons et oignons blancs

90.00€ HT
99.00€ TTC

• Wood boxe de charcuteries d'exception 1000g: Lomo Ibérique de Cebo, jambon de Parme AOP, salami Abruzzese, Filettuccio aux agrumes, jambon Italien à la truffe d'été, chutney d'oignons rouges, mini légumes pickles

120.00€ HT
132.00€ TTC

VIANDE

BROCHETTES DE VOLAILLE 995G

25 Brochettes de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay & cacahuètes torréfiées sauce cacahuète coriandre, roquette

110.00€ HT
121.00€ TTC

POISSON

NORDIQUE 800G

Effeuillé de truite fumée Origine France au bois de hêtre, Mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron

120.00€ HT
132.00€ TTC

VIANDE

ITALIENNE 1150G

Charcuteries fines italiennes : chiffonnade de mortadelle, jambon de Parme AOP, jambon italien à la truffe, coppa, pesto, cœur crémeux de burratina à déguster à la cuillère.

110.00€ HT
121.00€ TTC

VEGE

MÉDITERRANÉENNE 550G

Assortiment de mezzes et mini pains pitas, houmous de pois-chiche au cumin, houmous de patates douces, tapenade d'olives noires, crème d'artichaut au parmesan

40.00€ HT
44.00€ TTC

VIANDE

BROCHETTES DE FILET DE BOEUF 1120G

25 Brochettes de filet bœuf au thym frais (champignons et raisin pickles) sauce chimichurri, roquette

175.00€ HT
192.50€ TTC

POISSON

BROCHETTES DE GAMBAS 1840G

40 Brochettes de 2 gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti - Accompagnées de 2 sauces (sauce légère coco citron vert et sauce rouille)

120.00€ HT
132.00€ TTC

VIANDE

LES PLANCHES PÂTÉS EN CROUTE DE VOLAILLE

Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries (1300 g soit 45 tranchettes)

66.00€ HT
72.60€ TTC



LES ”WOOD BOXES” SALÉES À PARTAGER

(minimum de commande : 300€ HT)

VIANDE

LES PLANCHES PÂTÉS EN CROUTE FOIE GRAS
Pâté en croûte, médaillon au foie gras de canard (environ 34 tranchettes) chutney d'oignons rouges, mini légumes pickles -1,8KG

110.00€ HT
121.00€ TTC

VEGE

LA CROQUANTE 1120G
Carottes, navet long, radis noir, red meat et green meat, céleri branche, betterave shiogga, chou de couleur et shimeji + 1 dip de sauce légère au yaourt et piment d'Espelette, ciboulette, échalotes, coriandre et tabasco

87.00€ HT
95.70€ TTC

FROMAGE

FROMAGES AOP DÉCOUPÉS 2000G :
Chèvre Ste Maure, Camembert, Tomme de brebis basque, Pont l'eveque, Tête de moine, Comté, Confiture d'Andresy et crackers

98.00€ HT
107.80€ TTC

FROMAGE

FROMAGES AOP ENTIERS 1500G :
Brie de Meaux, Brillat savarin à la truffe, Tête de moine, Saint Félicien, Tomme de brebis Basque, Comté 16-18 mois, Pont l'éveque, Bleu d'Auvergne, Beurre conviette, Confiture d'Andresy

78.00€ HT
85.80€ TTC





LES "WOOD BOXES" SUCRÉES À PARTAGER

(minimum de commande : 300€ HT)

LE BAIN CHOCOLATÉ
Assortiment de fruits de saison : 1,2kg
ananas, clémentine, raisin noir et blanc, menthe, kumquat - chocolat Valhrona 66 % (300g)

50.00€ HT
55.00€ TTC

LE BAIN CARAMEL
Assortiment de 60 meringues artisanales :
citron jaune & sésame, citron vert & pistache, rose & fleurs séchées, 13 mini-gaufres au sucre perlé, 12 pancakes, 11 madeleines aux agrumes & caramel tonka

70.00€ HT
77.00€ TTC

L'AMÉRICAINE
Assortiment : (12 donuts : cacao noisette, chocolat, caramel, fraise - 20 cookies tout chocolat - 20 cookies pépites choco - 20 brownies)

27.00€ HT
29.70€ TTC

L'ÉCRIN FRANÇAIS
Assortiment : (9 macarons citron, 9 macarons orange, 16 macarons chocolat, 14 financiers amande, 14 financiers chocolat, 14 financiers pistache)

100.00€ HT
110.00€ TTC

L'ACCORD GOURMAND
Assortiment de 28 mini cookies,
18 mini brownies, raisin noir, raisin blanc, kumquat confit,

30.00€ HT
33.00€ TTC

WOOD BOXE FRUITS FRAIS D'ICI ET D'AILLEURS
coupée en cube au sucre Candi, parfums de bergamote (1,5 kg)

60,00€ HT
66,00€ TTC



Formules *Cocktail*



Base minimum de 30 convives

"Laissez-vous séduire par l'enchantement des saveurs et des couleurs de nos pièces cocktail."

LES FORMULES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES ET CHAUDES 5 Pièces



Mezze manica, crème de cèpes, champignon white shimeji, chip's de marron, éclat de noisette

LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES CLASSIQUES

08.00€ HT
08.80€ TTC
/par personne

- Mini brochette de butternut au miel du Vexin et poivre de sichuan, tomme de brebis, poire à la flamme
- Mezze manica, crème de cèpes, champignon white shimeji, chip's de marron, éclat de noisette
- Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon
- Bonbon de volaille confite au sel fumé, pain aux céréales, sauce tartare, cornichon, persillade en chapelure
- Croustini cacao, thon, poivron, sésame noir



Feuille à feuille de pain d'épices, ganache de foie gras de canard, gel de bière du Vexin, raisin blanc croquant

LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES PRESTIGES

09.00€ HT
09.90€ TTC
/par personne

- Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- Œuf de caille au pesto rosso, céleri croquant & olive noire taggliache, sablé au charbon végétal et parmesan
- Feuille à feuille de pain d'épices, ganache de foie gras de canard, gel de bière du Vexin, raisin blanc croquant
- Carotte des sables, paleron de veau, sauce poulette
- Crémeux de chou rouge, tartare de daurade aux agrumes, croustini noir, véné cress, oeuf de truite



Panacotta de roquefort aux noix, sur pain de mie aux céréales

LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES FROIDES 100% VÉGÉ

09.00€ HT
09.90€ TTC
/par personne

- Pincée de tofu frit et mariné au wakamé
- Aumonière Thaïlandaise (asian noodle, râpé de courgette, menthe, coriandre, purée de piment, citron vert, sauce soja)
- Panacotta de roquefort aux noix, sur pain de mie aux céréales
- Mini club sandwich pickles de radis daïkon et betterave chioggia, cream cheese au piment d'Espelette
- Risotto aux champignons des bois, parmesan, enrubanné de carotte jaune, crème de parmesan, poudre de morilles



LES PIÈCES "COCKTAIL" SALÉES CHAUDES CLASSIQUES

08.00€ HT
08.80€ TTC
/par personne

- Mini pizza mozzarella, champignons bruns, origan, olives noires Leccino
- Croque au jambon rôti aux herbes, cream cheese pistache, provola fumée et éclats de pistache grillée
- Mini pissaladière à la Provençale
- Gougère Mornay épinards & parmesan
- Mini quichette champignons des bois, persillade, noisette

LES FORMULES "COCKTAIL" SUCRÉES 5 Pièces



100% noisette crémeux et croustillant praliné

LES PIÈCES “COCKTAIL” SUCRÉES CLASSIQUES

08.00€ HT
08.80€ TTC
/par personne

- Carré croustillant praliné passion au sésame noir, gel de menthe
- Moelleux chocolat, sucre brulé au grué de cacao
- 100% noisette crémeux et croustillant praliné
- Croc chou chou, vanille-caramel-spéculos
- Tartelette aux fruits de saison, frangipane



Tatatin de pomme caramélisée, sablé noisette

LES PIÈCES “COCKTAIL” SUCRÉES PRESTIGES

09.00€ HT
09.90€ TTC
/par personne

- 100% noisette crémeux et croustillant praliné
- Tatatin de pomme caramélisée, sablé noisette
- Sablé yuzu bergamote aux zestes d’agrumes
- L’amande, le litchi à la rose, framboise crispy
- Comme un Saint Honoré, vanille, caramel, feuille d’or



Moelleux

LA PAUSE SUCRÉE GOURMANDE 3 Pièces

05.00€ HT
05.50€ TTC
/par personne

- Macaron citron d’Italie sans gluten
- Moelleux chocolat, glaçage chocolat
- Moelleux amandes, caramel fleur de sel



LA FORMULE "COCKTAIL" SALÉE

8 Pièces
en équivalence

6 pièces “cocktail” salées + 1 coupelle salée

15.00€ HT
16.50€ TTC
/par personne



Cornet de betterave chiogga, fauxmage cajou, éclats d’amande dorée

LES PIÈCES ”COCKTAIL” SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" froides (6 pièces par personne)

- Cornet de betterave chiogga, fauxmage cajou, éclats d’amande dorée
- Comme une soupe à l’oignon (Croustille céréale, crémeux oignon fumé au Comté)
- Mini wrap au pastrami de boeuf, coleslaw aux légumes d’hiver, chutney d’oignons rouges, sauce moutarde à l’ancienne
- Magret de canard fumé sur palet de pomme granny, céleri et pâte de noix
- Galette sarasin de rillettes de saumon au wakamé, affila cress
- Comme une bouillabaisse : rouget snacké, rouille sétoise, gel bouillabaisse, brocoletti, croûton safrané



Noix de Saint-Jacques juste snackée, poivre timut, achards de légumes à la réunionnaise

LES PIÈCES “LUNCH” SALÉES FROIDES (1 variété à choisir)

Les mini entrées en coupelle (1 pièce par personne - équivalence 2 pièces)

- Noix de Saint-Jacques juste snackée, poivre timut, achards de légumes à la réunionnaise
- Foie gras, mousseline topinambour épicée, poire à la flamme & gel de porto
- Tataki de boeuf Angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri
- Carpaccio de betterave rouge et chioggia, fromage de cajou aux câpres, pignons de pin, vinaigrette moutardée

LA FORMULE "COCKTAIL" MIXTE 8 Pièces

5 pièces “cocktail” salées + 3 pièces “cocktail” sucrées

13.00€ HT
14.30€ TTC
/par personne



Conchiglie, mousseline de cabillaud, caviar avruga

LES PIÈCES ”COCKTAIL” SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" froides (5 pièces par personne)

- Risotto aux champignons des bois, parmesan, enrubanné de carotte jaune, crème de parmesan, poudre de morilles
- Esprit tartiflette (pomme de terre, lardons, oignons, reblochon)
- Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube, raisin blond, grenade
- Mini club sandwich saumon fumé, pickles radis daïkon & cream cheese aneth et citron
- Conchiglie, mousseline de cabillaud, caviar avruga



La poire fondante, sablé noisettes grillées, praliné, sésame doré

LES PIÈCES ”COCKTAIL” SUCRÉES

Les fours frais sucrés (3 pièces par personne)

- Fondant chocolat praliné au café moulu pur arabica
- La poire fondante, sablé noisettes grillées, praliné, sésame doré
- Pavlova ananas pomme verte sans gluten

LA FORMULE "COCKTAIL" MIXTE 12 Pièces en équivalence

9 PIÈCES “COCKTAIL” SALÉES + 3 PIÈCES “COCKTAIL” SUCRÉES

19.50€ HT
21.45€ TTC
/par personne



Pincée de carotte, houmous de patate douce violette, red meat et cress

LES PIÈCES “COCKTAIL” SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" froides (9 pièces par personne)

- Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau
- Pincée de carotte, houmous de patate douce violette, red meat et cress
- Croustillant parmesan, pétale d’artichaut confit à l’huile d’olive, oignon cripsy, parmesan
- Mezze manica, crème de cèpes, champignon white shimeji, chip’s de marron, éclat de noisette
- Mini wrap au pastrami de boeuf, coleslaw aux légumes d’hiver, chutney d’oignons rouges, sauce moutarde à l’ancienne
- Panacotta salée à la mortadelle sur sablé au charbon végétal et parmesan, chiffonade de mortadelle, pistache grillée, crème balsamique
- Mini brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées
- Gambas snackée, bisque de homard, mayonnaise estragon, sur croustini noir
- Croustini du Sud la tapenade d’olive noire, artichaut à la romaine, tomate confite, olive Leccino



Chocolat croquant, caramel beurre salé à la vanille, éclat feuille d’argent

LES PIÈCES “COCKTAIL” SUCRÉES

Les fours frais sucrés (3 pièces par personne)

- Croustillant coco, crémeux yuzu, pétale de fleur séchée
- Croc chou chou, mont blanc
- Chocolat croquant, caramel beurre salé à la vanille, éclat feuille d’argent sans gluten



Formules Cocktail

Déjeunatoire ou Dinatoire



Base minimum de 30 convives

LA FORMULE "COCKTAIL" DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE SALÉE

15 Pièces
en équivalence

9 PIÈCES “COCKTAIL” SALÉES + 2 PTIT’S CONSISTANTS + 1 MINI COUPELLE SALÉE

25.50€ HT
28.05€ TTC
/par personne



Betterave juste cuite, haddock fumé, gel pomme citron, pomme granny Smith, sésame wasabi



Canard confit en effiloché, palet de pomme prunelle, crème moutarde violette, gel orange

LES PIÈCES “COCKTAIL” SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" froides (9 pièces par personne)

- Panacotta de roquefort aux noix, sur pain de mie aux céréales
- Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- Croustini iodé : croûton au beurre salé, crème citronnée au wakamé, perles de ponzu, poudre de Nori
- Feuille à feuille de pain d’épices, ganache de foie gras de canard, gel de bière du Vexin, raisin blanc croquant
- Canard confit en effiloché, palet de pomme prunelle, crème moutarde violette, gel orange
- Paleron de Bœuf confit, réduction de bourguignon
- Betterave juste cuite, haddock fumé, gel pomme citron, pomme granny Smith, sésame wasabi
- Crémeux de chou rouge, tartare de daurade aux agrumes, croustini noir, vené cress, oeuf de truite
- Gravelax de saumon au café, crème raifort et piment d’Espelette

LES PIÈCES ”LUNCH” SALÉES FROIDES (2 variétés à choisir)



Les ptit’s consistants (2 pièces par personne - équivalence 4 pièces)

- Club toasté, mimosa d’œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- Mini pita de viande snackée à la grecque (filet de poulet, origan, citron confit, crème de fêta à la menthe, oignon rouge)
- Burger brioché au brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d’épinard
- Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d’oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- Mini pita au saumon, céleri branche, cream cheese à l’aneth

LES PIÈCES ”LUNCH” SALÉES FROIDES (1 variété à choisir)



Noix de Saint-Jacques juste snackée, poivre timut, achards de légumes à la réunionnaise

Les mini entrées en coupelle (1 pièce par personne - équivalence 2 pièces)

- Truite fumée, macédoine de choux fleurs, pesto d’oseille
- Noix de Saint-Jacques juste snackée, poivre timut, achards de légumes à la réunionnaise
- Foie gras, mousseline topinambour épicée, poire à la flamme & gel de porto

Suite

LA FORMULE "COCKTAIL" DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE MIXTE

20 Pièces en équivalence

9 PIÈCES SALÉES “COCKTAIL” + 1 PTIT’ CONSISTANT + 1 MINI COUPELLE SALÉE +
+1 MINI PLAT CHAUD OU FROID + 2 PIÈCES SUCRÉES

32.00€ HT
35.20€ TTC
/par personne



Dôme de salade Caesar, laitue glacée, croustillant parmesan et fleur de pensée

LES PIÈCES “COCKTAIL” SALÉES FROIDES

Les bouchées "cocktail" froides (9 pièces par personne)

- Aumonière Thaïlandaise (asian noodle, râpé de courgette, menthe, coriandre, purée de piment, citron vert, sauce soja) (VEGAN)
- Mezze manica, crème de cèpes, champignon white shimeji, chip’s de marron, éclat de noisette (100% végétal)
- Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube, raisin blond, grenade
- Dôme de salade Caesar, laitue glacée, croustillant parmesan et fleur de pensée
- Comme un tajine de poulet au citron, gel de citron, olive verte, chapelure de coriandre
- Comme un vitello tonnato (Thon, picanha de veau rôti, anchoïade, câpres, œufs, éclats d’Olive noire)
- Risotto safrané, façon paëlla, filet de rouget, rouille Sétoise, fenouil croquant
- Mini blinis, sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert
- Gravelax de saumon au café, crème raifort et piment d’Espelette



Comme un vitello tonnato (Thon, picanha de veau rôti, anchoïade, câpres, œufs, éclats d’Olive noire)

LES PIÈCES ”LUNCH” SALÉES FROIDES

Les ptit’s consistants (1 pièce par personne - équivalence 2 pièces) (1 variété à choisir)

- Club toasté, mimosa d’œufs aux herbes et moutarde savora, romaine (100% végétal)
- Green bun’s, mâche, houmous de patate douce aux épices douces, émiettée de féta, pignons de pin (100% végétal)
- Yellow bun’s curry, effeuillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry
- Black bun’s à l’encre de seiche, thon crémeux et œuf dur, alcaparone
- Bun roll toasté, saumon mi-cuit sésame-soja grillé à la flamme, mayonnaise wasabi, coriandre, roquette



Green - Black - Yellow BUN’S



Carpaccio de betterave rouge et chioggia, fromage de cajou aux câpres, pignons de pin, vinaigrette moutardée

Les mini entrées en coupelle (1 pièce par personne - équivalence 2 pièces) (1 variété à choisir)

- Carpaccio de betterave rouge et chioggia, fromage de cajou aux câpres, pignons de pin, vinaigrette moutardée (VEGAN)
- Truite fumée, macédoine de choux fleurs, pesto d’oseille
- Noix de Saint-Jacques juste snackée, poivre timut, achards de légumes à la réunionnaise
- Foie gras, mousseline topinambour épicée, poire à la flamme & gel de porto
- Tataki de boeuf Angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri



Les mini salades en woodinette (1 pièce par personne - équivalence 5 pièces)

(1 variété à choisir)

- Comme une salade Caesar (Volaille Origine France, sucrine, oeuf dur, mini gressins BIO, copeaux de parmesan, sauce césar au thon)
- Tataki de boeuf Angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri, fregola sarda
- Endives carmine, burratina, orange et pistaches grillées, vinaigrette praliné pistache

Ou



*Paleron de veau, poêlée de légumes oubliés, jus de veau au romarin
*Filet de bar bio snacké, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP

Les mini plats chauds* en woodinette (1 pièce par personne - équivalence 5 pièces)

(1 variété à choisir)

- Orzo façon risotto au chèvre frais, tombée d'épinards et quenelle de chèvre aux fines herbes
- Blanquette de sot l'y laisse, garniture grand-mère (oignons grelots, lardons de volaille, champignons) Riz basmati
- Pavé de saumon à l'oseille, pommes de terre vapeur
- Paleron de veau, poêlée de légumes oubliés, jus de veau au romarin
- Filet de bar bio snacké, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP
- Filet de volaille Français rôti, écrasé de pommes de terre, sauce au vin jaune et morilles

*Mettre au four à 100°C 45 à 60 minutes environ selon votre four



Croustillant coco, crémeux yuzu, pétale de fleur séchée

LES PIÈCES "COCKTAIL" SUCRÉES

Les fours frais sucrés (2 pièces par personne)

- 100% noisette crémeux et croustillant praliné
- Croustillant coco, crémeux yuzu, pétale de fleur séchée

COMPLÉTEZ VOTRE FORMULE AVEC LES SUGGESTIONS DU CHEF



LES PLANCHES À PARTAGER :

- Wood Boxe Nordique (800 g) + 100 mini blinis

Effeuillé de truite fumée Origine France au bois de hêtre, mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron — 120.00€ HT / 132.00€ TTC

- Planche de Pâté en croûte artisanal- Esprit table de fête

(1,3kg - env 45 tranches) : Volaille & canard, foie de volaille, pistaches et cranberries, pickles de légumes — 66.00€ HT / 72.60€ TTC

« Une pièce généreuse et raffinée, emblématique du savoir-faire gastronomique Français »

Les Coffrets

Cocktail & Lunch









(minimum de commande 300€ ht)

photos non contractuelles

LES COFFRETS SALÉS ET SUCRÉS

minimum de commande 2/ type de coffret & 300€ ht de commande

1

LE COFFRET “COCKTAIL” 35 PIÈCES SALÉES FROIDES

65.00€ HT
71.50€ TTC
/le coffret

- Panacotta de roquefort aux noix, sur pain de mie aux céréales
- Mezze manica, crème de cèpes, champignon white shimeji, chip’s de marron, éclat de noisette
- Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon
- Feuille à feuille de pain d’épices, ganache de foie gras de canard, gel de bière du Vexin, raisin blanc croquant
- Gambas snackée, bisque de homard, mayonnaise estragon, sur croustini noir

2

LE COFFRET “COCKTAIL” 28 PIÈCES SUCRÉES

50.00€ HT
55.00€ TTC
/le coffret

- Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- Moelleux chocolat, sucre brulé au grué de cacao
- Bouchée cappuccino (crémeux café, chantilly mascarpone, cacao en poudre, pomponette chocolat)
- 100% noisette crémeux et croustillant praliné
- Tartelette aux fruits de saison, frangipane

3

LE COFFRET “CLUB TOASTÉ” FROID DE 30 PIÈCES (40G/PIÈCE)

(1 variété à choisir)

64.00€ HT
70.40€ TTC
/le coffret

- Club toasté, mimosa d’œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- Club toasté, filet de volaille, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

4

LE COFFRET “CROQUE” LUNCH CHAUD DE 30 PIÈCES (40G/PIÈCE)

CHAUD

(1 variété à choisir)

(À mettre au four à 160°C pendant 15 minutes)

90.00€ HT
99.00€ TTC
/le coffret

- Croque monsieur tomate, mozzarella, origan
- Croque monsieur, jambon rôti aux herbes, provola fumée, cream cheese pistache, éclats de pistaches
- Croque à la crème de champignons à la truffe, chutney d’oignon rouge au miel et balsamique, comté

5

LE COFFRET “BURGER“ LUNCH CHAUD DE 30 PIÈCES (45G/PIÈCE)

CHAUD

(À mettre au four à 160°C pendant 15 minutes)

105.00€ HT
115.50€ TTC
/le coffret

- Burger au bœuf et cheddar, sauce barbecue, cornichon, compotée d’oignons

6

LE COFFRET COUPELLES SALÉES DE 15 PIÈCES (40G/PIÈCE)

(1 variété à choisir)

53.00€ HT
58.30€ TTC
/le coffret

- Truite fumée, macédoine de choux fleurs, pesto d’oseille
- Noix de Saint-Jacques juste snackée, poivre timut, achards de légumes à la réunionnaise
- Foie gras, mousseline topinambour épicée, poire à la flamme & gel de porto

7

LE COFFRET COUPELLES SUCRÉES DE 15 PIÈCES (40G/PIÈCE)

(1 variété à choisir)

45.00€ HT
49.50€ TTC
/le coffret

- La vanille et le caramel façon Saint honoré sans gluten
- Crumble citron noisette destructuré
- Casse noisette, fruits du mendiant
- Douceur Ispahan framboise, litchee, meringue à la rose

Formules

Buffet Mange-debout



Base minimum de 30 convives

Le « Mange-debout » : un buffet généreux, simple de logistique, pratique à déguster debout. Tous les produits sont portionnés individuellement, ils ne nécessitent pas forcément de place assise pour être consommés. Régalez-vous !

LA FORMULE "MANGE-DEBOUT"

NON MODIFIABLE

1 SALADE EN WOODINETTE +1 PTIT' CONSISTANT
+1 TOASTINETTE 1 FOCACCIA + 2 BROCHETTES
+1 DESSERT WOODINETTE + 1 BROCHETTE DE FRUITS

PETIT PRIX

#1 Menu

490g par personne

22.00€ HT
24.20€ TTC
/par personne

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES SALADES EN WOODINETTE (100G X1)

- Linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange, pépites de grenade, coriandre (VEGAN)

LES PTIT'S CONSISTANTS (50GX1)

- Black bun's à l'encre de seiche, thon crémeux et œuf dur, alcaparone

---

LES TOASTINETTES (60GX1)

- Pincanha de veau, sauce gremolata, champignon rose, affila cress

---

LES FOCACCIAS (60GX1)

- Focaccia, crème de champignons à la truffe, pickles de champignons shimeji, copeaux de carottes

---

LES BROCHETTES (50GX2)

- Brochette de Butternut, tomme de brebis, poire à la flamme, miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette
- Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées

---

LES PIÈCES SUCRÉES

LES DESSERTS EN WOODINETTE (100GX1)

- Riz au lait, caramel au beurre salé et cacahuètes chouchou

LES FRUITS (20GX1)

- Brochette bambou 3 fruits de saison sans gluten (VEGAN)



LA FORMULE "MANGE-DEBOUT"

NON MODIFIABLE

1 SALADE EN WOODINETTE +1 PTIT' CONSISTANT + 1 TOASTINETTE
+ 2 BROCHETTES +1 DESSERT WOODINETTE + 1 BROCHETTE DE FRUITS

PETIT PRIX

#2 Menu

490g par personne

22.00€ HT
24.20€ TTC
/par personne

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES SALADES EN WOODINETTE (100G X1)

- Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraiches des Sud (VEGAN)

LES P'TIT'S CONSISTANTS (50G X1)

- Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

---

LES TOASTINETTES (60GX1)

- Pincanha de veau, sauce gremolata, champignon rose, affila cress

---

LES FOCACCIAS (60GX1)

- Focaccia, houmous de brocolis, pétales de saumon fumé, taboulé de choux fleurs, zestes de citron jaune

---

LES BROCHETTES (50G X2)

- Brochette de Butternut, tomme de brebis, poire à la flamme, miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette
- Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées

---

LES PIÈCES SUCRÉES

LES DESSERTS EN WOODINETTE (100GX1)

- Mousse au chocolat et ses copeaux de chocolat pour les fanas

---

LES FRUITS (20GX1)

- Brochette bambou 3 fruits de saison (VEGAN) sans gluten



LA FORMULE "MANGE-DEBOUT"

NON MODIFIABLE

#3 Menu

500g par personne

25.00€ HT
27.50€ TTC
/par personne

1 SALADE EN WOODINETTE + 2 PTIT'S CONSISTANTS + 2 BROCHETTES +
1 TOASTINETTE +1 DESSERT EN WOODINETTE + 2 MENDIANTS

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES SALADES EN WOODINETTE (100G X1)

- Comme une salade Caesar (Volaille Origine France, sucrine, oeuf dur, mini gressins BIO, copeaux de parmesan, sauce césar au thon)

LES P'TITS CONSISTANTS (50G X2)

- Club pain polaire au thon, sauce légère au curry, oeuf dur, chou chinois et oignons frits
- Bun roll toasté, saumon mi-cuit sésame-soja grillé à la flamme, mayonnaise wasabi, coriandre, roquette

LES BROCHETTES (50G X2)

- Brochette de Butternut, tomme de brebis, poire à la flamme, miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette
- Brochette de filet de bœuf au thym, champignon brun, pickle de raisin

LES TOASTINETTES (60GX1)

- Avocado toast végan : guacamole, red meat, radis blanc, tomate confite, patate douce pourpre

LES PIÈCES SUCRÉES

LES WOODINETTES SUCRÉES (100GX1)

- Marrons glacés vanille aux éclats de meringue sans gluten

LES MENDIANTS (20GX2)

- Assortiment de mendiants VALRHONA (chocolat noir & chocolat au lait) Valrhona sans gluten



LA FORMULE "MANGE-DEBOUT"

NON MODIFIABLE

1 SALADE EN WOODINETTE + 1 PTIT' CONSISTANT +2 FOCACCIAS +
2 BROCHETTES + 1 DESSERT EN WOODINETTE + 1 BROCHETTE DE FRUITS

#4 Menu

490g par personne

25.00€ HT
27.50€ TTC
/par personne

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES SALADES EN WOODINETTE (100G X1)

- Comme une salade Caesar (Volaille Origine France, sucrine, oeuf dur, mini gressins BIO, copeaux de parmesan, sauce césar au thon)

LES P'TITS CONSISTANTS (50G X1)

- Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

---

LES FOCACCIAS (60GX2)

- Focaccia, crème de champignons à la truffe, pickles de champignons shimeji, copeaux de carottes
- Focaccia, houmous de brocolis, pétales de saumon fumé, taboulé de choux fleurs, zestes de citron jaune

---

LES BROCHETTES (50G X2)

- Brochette de Butternut, tomme de brebis, poire à la flamme, miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette
- Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées

---

LES PIÈCES SUCRÉES

LES DESSERTS EN WOODINETTE (100GX1)

- Mousse au chocolat et ses copeaux de chocolat pour les fanas

---

LES FRUITS (20GX1)

- Brochette bambou 3 fruits de saison sans gluten



LA FORMULE "MANGE-DEBOUT"

410g par personne

20.00€ HT
22.00€ TTC
/par personne

2 SALADES EN WOODINETTE + 1 BROCHETTE + 2 PTIT'S CONSISTANTS + 1 TOASTINETTE

LES PIÈCES SALÉES FROIDES



Les salades en woodinette (100g x 1) (2 variétés à choisir)

- Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraiches des Sud
- Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée à la moutarde ancienne
- Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, pignons grillés, olive leccino, butternut confit
- Comme une salade Caesar (Volaille Origine France, sucrine, oeuf dur, mini gressins BIO, copeaux de parmesan, sauce césar au thon)



Les brochettes (50g x1) (1 variété à choisir)

- Brochette de Butternut, tomme de brebis, poire à la flamme, miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette
- Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées
- Brochette de gravelax de saumon, pomme Granny-Smith, zestes de citron vert et poivre Sichuan



Les ptit's consistants (50g x2) (2 variétés à choisir)

- Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- Green bun's, mâche, houmous de patate douce aux épices douces, émiettée de féta, pignons de pin
- Yellow bun's curry, effeuillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry
- Black bun's à l'encre de seiche, thon crémeux et œuf dur, alcaparone



Les toastinettes (60g x1) (1 variété à choisir)

- Pastrami de bœuf, coleslaw de carotte et chou blanc, céleri, oignon, cornichons, persil, aneth mayonnaise moutarde de Meaux
- Avocado toast végan : guacamole, red meat, radis blanc, tomate confite, patate douce pourpre
- Duo de carottes au miel et cumin, chèvre frais à la menthe et coriandre, pickles de carottes violettes, amandes au zaatar
- Saumon mi-cuit à la flamme, crème d'oseille, semoule de choux fleurs

Consultez nos options salées & sucrées pages 55 à 56



LA FORMULE "MANGE-DEBOUT" LE Gourmand

610g par personne

Suite

35.00€ HT
38.50€ TTC

/par personne

2 SALADES OU 1 MINI PLAT CHAUD & 1 SALADE + 1 BROCHETTE
+ 2 P'TITS CONSISTANTS + 1 FOCACCIA + 1 TOASTINETTE
+ 2 PIÈCES SUCRÉES + 1 WOODINETTE SUCRÉE



Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, pignons grillés, olive leccino, butternut confit

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les salades en woodinette (100g x1 ou 2) (1 variété à 2 à choisir)

- Salade du Piémont de pommes de terres aux brocolis,carottes, radis, oeuf dûr et graines de courge, mayonnaise légère
- Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, pignons grillés, olive leccino, butternut confit
- Comme une salade Caesar (Volaille Origine France, sucrine, oeuf dur, mini gressins BIO, copeaux de parmesan, sauce césar au thon)
- Tataki de boeuf Angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri, fregola sarda
- Endives carmine, burratina, orange et pistaches grillées, vinaigrette praliné pistache

Et - Ou



Paleron de veau, légumes du Sud rôtis, jus de veau au romarin

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les mini plats chauds* en woodinette (100g x 1) (1 variété à choisir)

- Orzo façon risotto au chèvre frais, tombée d'épinards et quenelle de chèvre aux fines herbes
- Sauté de bœuf, sauce au poivre, conchiglies, copeaux de parmesan
- Blanquette de sot l'y laisse, garniture grand-mère (oignons grelots, lardons de volaille, champignons) Riz basmati
- Pavé de saumon à l'oseille, pommes de terre vapeur
- Paleron de veau, poêlée de légumes oubliés, jus de veau au romarin
- Filet de bar bio snacké, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP
- Filet de volaille Français rôti, écrasé de pommes de terre, sauce au vin jaune et morilles

**Mettre au four à 100°C 45 à 60 minutes environ selon votre four*



Les Brochettes

Les brochettes (50g x 1) (1 variété à choisir)

- Brochette de Butternut, tomme de brebis, poire à la flamme, miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette
- Brochette de filet de caille fumée aux raisins noirs et blancs et palet de céleri rave
- Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées
- Brochette de gravelax de saumon, pomme Granny-Smith, zestes de citron vert et poivre Sichuan
- Brochette de gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti
- Brochette de filet de bœuf au thym, champignon brun, pickle de raisin

Suite



Les ptit's consistants

Les ptit's consistants (50gx2) (2 variétés à choisir)

- Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- Club pain polaire au thon, sauce légère au curry, oeuf dur, chou chinois et oignons frits
- Mini pita de viande snackée à la grecque (filet de poulet, origan, citron confit, crème de fêta à la menthe, oignon rouge)
- Burger brioché au brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d'épinard
- Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- Club toasté, filet de volaille, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine
- Mini pita au saumon, céleri branche, cream cheese à l'aneth
- Yellow bun's curry, effeuillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry
- Black bun's à l'encre de seiche, thon crémeux et œuf dur, alcaparone
- Green bun's, mâche, houmous de patate douce aux épices douces, émiettée de féta, pignons de pin



Les Focaccias

Les focaccias (60g x1) (1 variété à choisir)

- Focaccia, crème de champignons à la truffe, pickles de champignons shimeji, copeaux de carottes
- Focaccia, houmous de brocolis, pétales de saumon fumé, taboulé de choux fleurs, zestes de citron jaune
- Focaccia au magret de canard fumé, bleu d'Auvergne AOP, gelée de poires et figues moelleuses



Les toastinettes

Les toastinnettes (60g x 1) (1 variété à choisir)

- Pastrami de bœuf, coleslaw de carotte et chou blanc, céleri, oignon, cornichons, persil, aneth mayonnaise moutarde de Meaux
- Avocado toast : guacamole, red meat, radis blanc, tomate confite, patate douce pourpre
- Duo de carottes au miel et cumin, chèvre frais à la menthe et coriandre, pickles de carottes violettes, amandes au zaatar
- Saumon mi-cuit à la flamme, crème d'oseille, semoule de choux fleurs
- Houmous de patates douces, chorizo de bœuf AOP de Galice, green meat
- Effeuillé de volaille rôtie, sauce caesar au thon, copeaux de parmesan, oeuf dur et câpre à queue
- Pincanha de veau, sauce gremolata, champignon rose, affila cress



Les fours frais

LES PIÈCES SUCRÉES

Les fours frais (20g x2)

- Fondant chocolat praliné au café moulu pur arabica
- Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert



Les woodinettes

Les woodinettes sucrées (100g x 1) (1 variété à choisir)

- Marrons glacés vanille aux éclats de meringue sans gluten
- Fruits d'ici et d'ailleurs au sucre Candi, parfums de bergamote sans gluten
- Riz au lait, caramel au beurre salé et cacahuètes chouchou
- Yaourt grec, granola bio, fruits de saison
- Pudding healthy aux graines de chia, lait de coco et sirop d'agave bio sans gluten
- Mousse au chocolat et ses copeaux de chocolat pour les fanas



Yaourt grec, granola bio, fruits de saison



Mousse au chocolat et ses copeaux de chocolat pour les fanas

Formules

Buffet Assis



LA FORMULE BUFFET "ASSIS" SAVEURS d'Automne

590g par personne

Entrée + plat froid + quiche + fromage + dessert
Formule définie par module de 30 convives

27.00€ HT
29.70€ TTC
/par personne



LE BUFFET SALÉ

LES SALADES XXL À PARTAGER 200G/PERSONNE (2 variétés à choisir)

- Linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange,grenade, coriandre
- Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraiches des Sud
- Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée à la moutarde ancienne
- Salade du Piémont de pommes de terres aux brocolis, carottes, radis, oeuf dûr et graines de courge, mayonnaise légère
- Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, butternut confit, pignons grillés, olive leccino



LES PLATS FROIDS À PARTAGER DE 8/10 PERSONNES SOIT 120G ENVIRON/PERSONNE

4 plats au total sur 2 variétés à choisir

- Le rouget barbet, salade de pane de pomodorro, vinaigrette échalote curry, tomates confites et herbes
- Le saumon, tzatziki, fenouil croquant, pomme verte, aneth
- La truite fumée, choux fleurs multicolores en salade, mayonnaise à l'estragon
- La volaille émincée, mayonnaise à la coriandre et au poivre timut, linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange
- La picanha de veau, cuite à basse température, sauce vitello tonato, câpres à queue, tomates confites, artichauts marinés, copeaux de parmesan
- Le bœuf rôti, ketchup de betteraves, salsa de betteraves, sauce chimichurri



LES QUICHES À PARTAGER (3X1200G) SOIT 120G/PERSONNE

- Quiche champignon, carotte et épinard
- Quiche Lorraine à la poitrine de porc, emmental et moutarde

WOOD BOXE DE FROMAGES ENTIERS AOP (1500G SOIT 50G/PERSONNE)

- Brie de Meaux, Brillat savarin à la truffe, Tête de moine, Saint Félicien, Tomme de brebis Basque, Comté 16-18 mois, Pont l'éveque, Bleu d'Auvergne, Beurre conviette, confiture d'Andresy

LE BUFFET SUCRÉ



LES ENTREMETS À PARTAGER 1 PART /PERSONNE SOIT 100G (2 variétés à choisir)

- Eclat de Poire : Mousseline praliné onctueuse avec un confit poire délicat sur croustillant feuillantine et biscuit dacquoi au cacao
- Jardin des iles : Confit passion mangue avec une chantilly mascarpone, sur un sablé plougastel surmonté d'un biscuit moelleux aux amandes, & fruits frais
- L'Écrin Chocolaté : Biscuit macaron enrobant une délicate mousse de chocolat au lait sur son croustillant praliné. L'ensemble nappé de chocolat noir avec de délicieux décors en chocolat couleur
- Le Nuage Exotique : Mousseline vanille avec un crémeux mangue & passion reposant sur un tendre biscuit aux amandes et entouré de sa délicate guillemauve coco.
- Le Joyau de Dubaï : Moelleux pistache, croustillant façon Dubaï, Mousseux chocolat Bahibe, crémeux vanille pistache

Consultez nos options salées & sucrées pages 55 à 56



Suite

LA FORMULE BUFFET "ASSIS"

730g par personne

RÉCONFORT Gourmand

38.00€ HT
41.80€ TTC
/par personne

Entrée + plat chaud + quiches + fromages + desserts
Formule définie par module de 30 convives



Les Salades à partager

LE BUFFET SALÉ

LES SALADES XXL À PARTAGER 100G/PERSONNE (2 variétés à choisir)

- Linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange, pépites de grenade, coriandre
- Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraiches des Sud
- Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée à la moutarde ancienne
- Salade du Piémont de pommes de terres aux brocolis, carottes, radis, oeuf dûr et graines de courge, mayonnaise légère
- Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, butternut confit, pignons grillés, olive leccino



Plats chauds enshaffing dish

LES PLATS CHAUDS À PARTAGER 350G/PERSONNE (1 variété à choisir)

- Orzo façon risotto au chèvre frais, tombée d'épinards et quenelle de chèvre aux fines herbes
- Sauté de bœuf, sauce au poivre, conchiglies, copeaux de parmesan
- Blanquette de sot l'y laisse, garniture grand-mère (oignons grelots, lardons de volaille, champignons) Riz basmati
- Pavé de saumon à l'oseille, pommes de terre vapeur
- Filet de daurade,mousseline de carottes au curry, quinoa croustillant aux herbes, zestes de citron vert
- Paleron de veau, poêlée de légumes oubliés, jus de veau au romarin
- Joue de bœuf confite au vin rouge, polenta crémeuse au parmesan
- Filet de bar bio snacké, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP
- Filet de volaille Français rôti, écrasé de pommes de terre, sauce au vin jaune et morilles

***Location de 1 shaffing dish avec gel de chauffe 60€ HT**
(nombre à définir selon nombre de convives)



Quiche Lorraine à la poitrine de porc, emmental et moutarde

LES QUICHES À PARTAGER (2X1200G) SOIT 80G/PERSONNE

- Quiche champignon, carotte et épinard
- Quiche Lorraine à la poitrine de porc, emmental et moutarde



WOOD BOXE DE FROMAGES AOP (1500G SOIT 50G/PERSONNE)

- Brie de Meaux, Brillat savarin à la truffe, Tête de moine, Saint Félicien, Tomme de brebis Basque, Comté 16-18 mois, Pont l'éveque, Bleu d'Auvergne, Beurre conviette, confiture d'Andresy



LE BUFFET SUCRÉ

LES DESSERTS À PARTAGER DE 10 PARTS SOIT 100G/PERSONNE (2 variétés à choisir)

- Eclat de Poire : Mousseline praliné onctueuse avec un confit poire délicat sur croustillant feuillantine et biscuit dacquoi au cacao
- Jardin des iles : Confit passion mangue avec une chantilly mascarpone, sur un sablé plougastel surmonté d'un biscuit moelleux aux amandes, & fruits frais
- L'Écrin Chocolaté : Biscuit macaron enrobant une délicate mousse de chocolat au lait sur son croustillant praliné nappé de chocolat noir
- Le Nuage Exotique : Mousseline vanille avec un crémeux mangue & passion reposant sur un tendre biscuit aux amandes et entouré de sa délicate guillemauve coco.
- Le Joyau de Dubaï : Moelleux pistache, croustillant façon Dubaï, mousseux chocolat Bahibe, crémeux vanille pistache
- Pavlova aux Fruits de Saison : meringue délicatement croustillante à l'extérieur et fondante à cœur, garnie d'une légère crème fouettée à la vanille et sublimée par une sélection de fruits frais de saison



LES FRUITS 1,5KG SOIT 50G/PERSONNE

- Wood Boxe Fruits frais d'Ici et d'Ailleurs coupés en cube au sucre Candi, parfums de bergamote (1,5 kg)



Consultez nos options salées & sucrées pages 55 à 56



L'INSTANT Précieux

Suite

LA FORMULE BUFFET "ASSIS"

760g par personne
3 pièces cocktail + entrées + plat + dessert
Formule définie par module de 30 convives

40.00€ HT
44.00€ TTC
/par personne

Une parenthèse gourmande à partager !



Mini club sandwich pickles de radis daïkon et betterave chioggia, cream cheese au piment d'Espelette

LE COCKTAIL APÉRITIF

3 PIÈCES PAR PERSONNE - 3 CRÉATIONS AU CHOIX

- Feuille à feuille de pain d'épices, ganache de foie gras de canard,gel de bière du Vexin, raisin blanc croquant
- Magret de canard fumé sur palet de pomme granny, céleri et pâte de noix
- Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- Mini club sandwich pickles de radis daïkon et betterave chioggia, cream cheese au piment d'Espelette
- Panacotta de roquefort aux noix, sur pain de mie aux céréales
- Conchiglie, mousseline de cabillaud, caviar avruga
- Gambas snackée, bisque de homard, mayonnaise estragon, sur croustini noir
- Crémeux de chou rouge, tartare de daurade aux agrumes, sable, véné cress



LES ENTRÉES À PARTAGER

LES SALADES 150G PAR PERSONNE – 1 CRÉATION AU CHOIX

- Waldorf new-yorkaise au crabe et à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée
- Taboulé vert aux amandes et œufs de truite, brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraiches des Sud
- Endives carmine, burratina, orange et pistaches grillées, vinaigrette praliné pistache
- Tataki de bœuf angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri, fregola sarda

LES INCONTOURNABLES DES TABLES DE FETE (70G/PERSONNE)



- **Wood Boxe Nordique (800 g) + 100 mini blinis :**

Effeuillé de truite fumée Origine France au bois de hêtre, mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron

- **Pâté en croûte artisanal à partager - Esprit table de fête**

(1,3kg - env 45 tranches) : Volaille & canard, foie de volaille, pistaches et cranberries, pickles de légumes

« Une pièce généreuse et raffinée, emblématique du savoir-faire gastronomique Français »



LES PLATS CHAUDS SERVI AU BUFFET
350G PAR PERSONNE - 1 PLAT AU CHOIX

Inclus dans la formule

- Pavé de saumon à l'oseille, pommes de terre vapeur
- Emincé de filet de chapon, miniatures de champignons (Paris, girolles, cèpes, pleurotes), riz basmati

Les suggestions d'exception - Supplément + 6 € ht par personne

- Filet de volaille française dorée, écrasé de pommes de terre, sauce au vin jaune et morilles
- Noix de joue de bœuf confite au vin rouge, polenta crémeuse au parmesan, poêlée de cèpes
- Filet de bar bio snacké, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP
- Noix de Saint Jacques rôties, purée de panais vanillée et sauce aux agrumes

PAIN : 2 PETITS PAINS BOULES ARTISANAUX PAR PERSONNE



LA PARENTHÈSE SUCRÉE 1 option à choisir

OPTION 1 : LES DESSERTS À PARTAGER

- Bûches à partager 80 g par personne
  (carte à découvrir à partir de mi-novembre)
- Corbeille de Clémentines 50 g par personne



OPTION 2 : LES CRÉATIONS INDIVIDUELLES

- **Entremets lunch 60 g :** (1 création au choix)

Chocolat lait, chocolat noir, pour les fanas -Cheesecake passion sésame noir-Choux Mont blanc -Tartelette poire noisette, fève de tonka

- **Coupelles sucrées gourmandes 35 g x 2 :** (2 créations au choix)

La vanille et le caramel façon Saint honoré -Crumble citron noisette déstructuré-Casse-noisette, fruits du mendiant -Passionnément coco ananas aux zestes de citron vert-Douceur Ispahan framboise, litchi, meringue à la rose

OPTION 3 : L'ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

- **4 pièces par personne :** (4 créations au choix)

*Comme un Saint Honoré, vanille, caramel, feuille d'or- Croc chou chou, mont blanc-Tatatin de pomme caramélisée, sablé noisette-
*Oh ! Carré chocolat lait, feuilleté croustillant noisette-100% noisette crémeux et croustillant praliné- L'amande, le litchi à la rose, framboise crispy

- **Les « ptites » attentions de fête :**
- Mendiants chocolat lait/chocolat noir Valrhona (1 pièce /personne)
- Macaron aux parfums d'hiver (1 pièce /personne)



LA FORMULE BUFFET "ASSIS"

LE 100% Salé

473g par personne

Assortiment d'entrées & plats froids, fromages

Formule définie par module de 30 convives

24.00€ HT
26.40€ TTC
/par personne



LE BUFFET SALÉ

LES SALADES XXL À PARTAGER SOIT 200G/PERSONNE (2 variétés à choisir)

- Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée à la moutarde ancienne
- Salade du Piémont de pommes de terres aux brocolis, carottes, radis, oeuf dûr et graines de courge, mayonnaise légère
- Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, butternut confit, pignons grillés, olive leccino
- Endives carmine, burratina, orange et pistaches grillées, vinaigrette praliné pistache
- Tagliata de boeuf Angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri, fregola sarda
- Comme une salade Caesar (Volaille Française, sucrine, oeuf dur,mini gressins bio, copeaux de parmesan, sauce césar)



PLANCHE DE PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE (1300G) SOIT 43G/PERSONNE

- 45 Tranches de pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries, pickles de légumes

WOOD BOXE CHARCUTERIE (1X1000G) SOIT 33G/PERSONNE

- Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de Serrano, chiffonnade de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé et beurre AOP, cornichons et oignons blancs

WOOD BOXE NORDIQUE (1X800G) SOIT 27G/PERSONNE

- Effeuillé de truite fumée Origine France au bois de hêtre, mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron



LES QUICHES À PARTAGER (3X1200G) SOIT 120G/PERSONNE

- Quiche au fromage de chèvre, tomate, huile d'olive, basilic et thym
- Quiche Lorraine à la poitrine de porc, emmental et moutarde

LE FROMAGE À PARTAGER (1X1500G) SOIT 50G/PERSONNE

- Brie de Meaux, Brillat savarin à la truffe, Tête de moine, Saint Félicien, Tomme de brebis Basque, Comté 16-18 mois, Pont l'éveque, Bleu d'Auvergne, Beurre conviette, confiture d'Andresy

Consultez nos options salées & sucrées pages 55 à 56

04 Les Options







Enrichissez votre réception selon vos envies et votre budget avec nos options.
À vous de jouer pour créer l'instant parfait !

LES OPTIONS SALÉES

(minimum de commande : 300€ HT)

LES PLATS CHAUDS EN WOODINETTE OU À PARTAGER

MINIMUM 30 PAR VARIÉTÉ



*Mettre au micro-ondes quelques minutes ou au four à 100° pendant 45m pour les woodinettes et pour les plats à partager nous consulter.

05.50€ HT / 06.05€ TTC
la woodinette de 100g

17.00€ HT / 18.70€ TTC
la portion de 350g

N°1

- Orzo façon risotto au chèvre frais, tombée d'épinards et quenelle de chèvre aux fines herbes
- Sauté de bœuf, sauce au poivre, conchiglies, copeaux de parmesan
- Blanquette de sot l'y laisse, garniture grand-mère (oignons grelots, lardons de volaille, champignons) Riz basmati
- Pavé de saumon à l'oseille, pommes de terre vapeur
- Filet de daurade,mousseline de carottes au curry, quinoa croustillant aux herbes, zestes de citron vert
- Paleron de veau, poêlée de légumes oubliés, jus de veau au romarin
- Joue de bœuf confite au vin rouge, polenta crémeuse au parmesan

07.00 HT / 07.70€ TTC
la woodinette de 100g

22.00€ HT / 24.20€ TTC
la portion de 350g

N°2

- Filet de bar bio snacké, risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP
- Filet de volaille Français rôti, écrasé de pommes de terre, sauce au vin jaune et morilles

*** possibilité de louer des shaffing dishs 60€ ht l'unité avec gel de chauffe**

LE PAIN

- Corbeille de pain : Pain de campagne Bio tranché 300 g
- Corbeille de pain : Le Mitron raisin, noix tranché 300 g

10.00€ HT
11.00€ TTC
la corbeille de 300g

LES OPTIONS SUCRÉES

LES DESSERTS À PARTAGER DE 8/10 PARTS

- Tarte de saison (Citron, pomme...)
- Paris brest
- Eclat de Poire : Mousseline praliné onctueuse avec un confit poire délicat sur croustillant feuillantine et biscuit dacquoi au cacao
- Jardin des iles : Confit passion mangue avec une chantilly mascarpone, sur un sablé plougastel surmonté d'un biscuit moelleux aux amandes, & fruits frais
- L'Écrin Chocolaté : Biscuit macaron enrobant une délicate mousse de chocolat au lait sur son croustillant praliné nappé de chocolat noir
- Le Nuage Exotique : Mousseline vanille avec un crémeux mangue & passion reposant sur un tendre biscuit aux amandes et entouré de sa délicate guillemauve coco.
- Le Joyau de Dubaï : Moelleux pistache, croustillant façon Dubaï, mousseux chocolat Bahibe, crémeux vanille pistache
- Pavlova aux Fruits de Saison : meringue délicatement croustillante à l'extérieur et fondante à cœur, garnie d'une légère crème fouettée à la vanille et sublimée par une sélection de fruits de saison

55.00€ HT
60.50€ TTC
le gâteau



LA PIÈCE MONTÉE DE CHOUX EN NOUGATINE

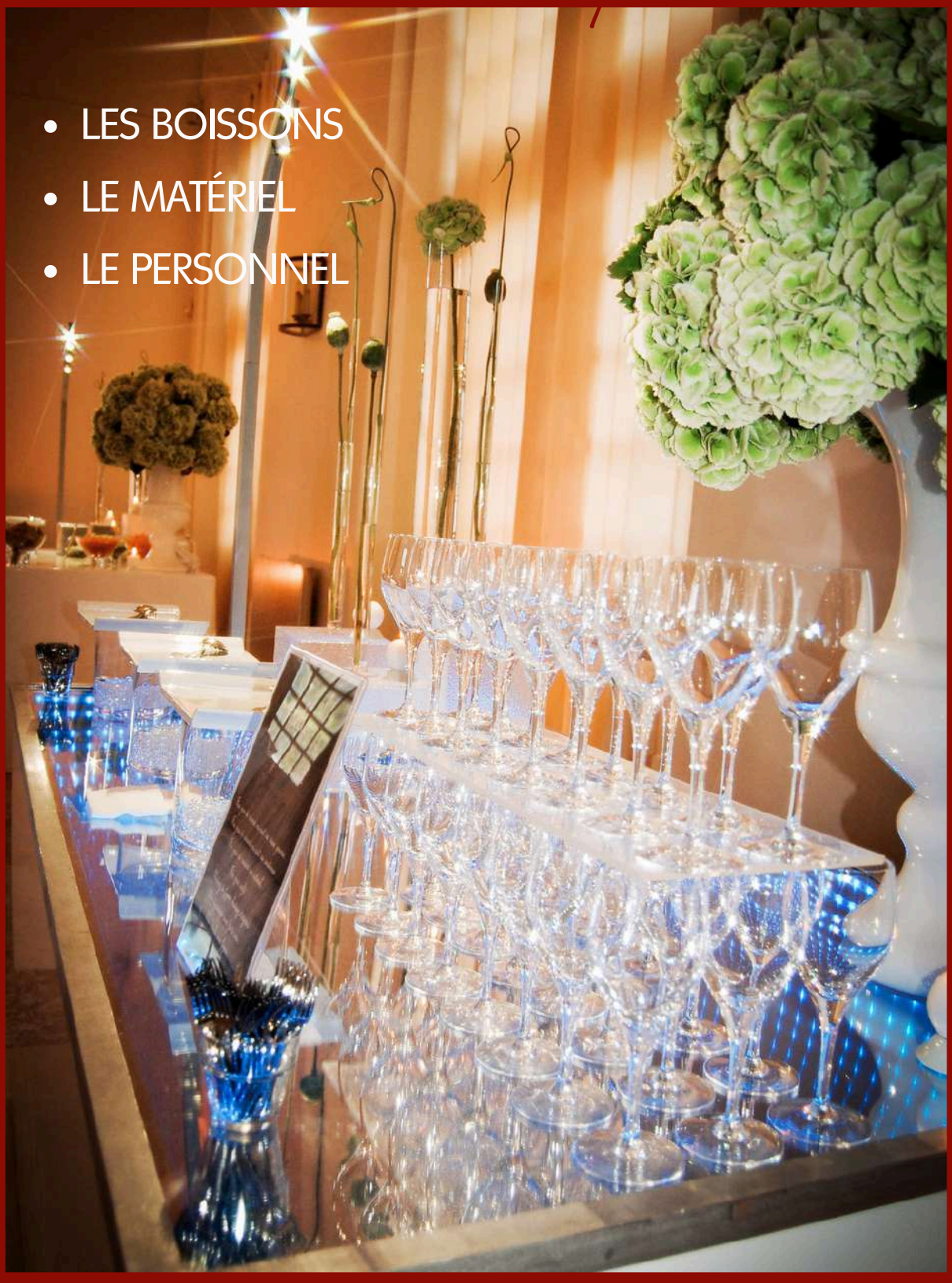
- Choux garnis de crème pâtissière à la vanille, nougatine & pastillage

(Nous consulter pour les différents visuels)
Minimum 40 choux

nous consulter pour les numbers cake ou wedding cake

2.50€ HT
2.75€ TTC
le chou

05 L'offre *Complémentaire*



- LES BOISSONS
- LE MATÉRIEL
- LE PERSONNEL

LES BOISSONS ALCOOLISÉES - LA CAVE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. sachez consommer vins et alcools avec modération.

VIN ROUGE 75 CL

• Château Lamour Castillon - Côtes de Bordeaux 2021	12.00€ HT	14.40€ TTC
• Côte du Rhône Villages Sainte-Cécile Domaine Auber 2021	12.00€ HT	14.40€ TTC
• Puisseguin-Saint Emilion Châteou Lanbersac 2021	15.00€ HT	18.00€ TTC
• Saint Nicolas de Bourgueil Gardière Mabileau 2021	15.00€ HT	18.00€ TTC
• Pic-Saint-Loup Le Mas de l'Oncle BIO 2021	18.00€ HT	22.00€ TTC
• Côte Chalonnaise La Cave des Vignerons, Pinot Noir 2022	18.00€ HT	22.00€ TTC
• Sancerre Reverdy Ducroux 2021	25.00€ HT	30.00€ TTC
• Côte du Rhône St-Joseph Les Vins de Vienne 2021	25.00€ HT	30.00€ TTC

VIN BLANC 75 CL

• Le Sudiste Chardonnay Pays d'Oc IGP	12.00€ HT	14.40€ TTC
• Languedoc Picpoul de Pinet Domaine de la Majone	12.00€ HT	14.40€ TTC
• Loire Sauvignon Michel Laurent	12.00€ HT	14.40€ TTC
• Corse Domaine Eric Poli IGP Ile de beauté Cépage Vermentinu	15.00€ HT	18.00€ TTC
• Cave des Vignerons de Mont-Près-Chambord	18.00€ HT	22.00€ TTC
• Bourgogne Viré-clessé Cuvée Spéciale Cave de Viré	18.00€ HT	22.00€ TTC
• Sancerre Reverdy-Ducroux	25.00€ HT	30.00€ TTC
• Chablis Jean-Marc Brocard	25.00€ HT	30.00€ TTC

VIN ROSÉ 75 CL

• Vallée du Rhône Tavel les Mésillons Dartois	15.00€ HT	18.00€ TTC
• Languedoc - Pays D'Oc Le Sudiste Rosé de Cinsault AOC	15.00€ HT	18.00€ TTC
• Côtes de Provence Celliers de Ramatuelle	15.00€ HT	18.00€ TTC
• Côtes de Provence Minuty Côté Presqu'ile	18.00€ HT	22.00€ TTC

VIN PÉTILLANTS 75 CL

• Crémant de Bourgogne Valentin Vignot Brut	15.00€ HT	18.00€ TTC
• Champagne Faniel Filaine cuvée brut	26.00€ HT	31.20€ TTC
• Champagne Marie Demets Blanc de Blanc	33.00€ HT	39.60€ TTC

BIÈRES ARTISANALES 33CL

• Bière ZENZYMES (Blonde-Ambre) Microbrasserie - Val d'Oise -Ennery	4.00€ HT	4.80€ TTC

*TVA 20% sur les alcools

LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

BOISSONS PETIT FORMAT

• Evian 50cl	1.80€ HT	1.98€ TTC
• Eau Neuve Tetrapack 50cl	2.00€ HT	2.20€ TTC
• Badoit 50cl	1.80€ HT	1.98€ TTC
• Coca zero 50cl	2.80€ HT	3.08€ TTC
• Coca cola 50cl	2.80€ HT	3.08€ TTC
• Fuze Tea 40cl	2.80€ HT	3.08€ TTC

BOISSONS GRAND FORMAT

• Evian 150cl	3.00€ HT	3.30€ TTC
• Badoit 100cl	3.00€ HT	3.30€ TTC
• Coca zero 125cl	5.00€ HT	5.50€ TTC
• Coca cola 125cl	5.00€ HT	5.50€ TTC
• Fuze Tea 125cl	5.00€ HT	5.50€ TTC

JUS DE FRUITS “PRESSOIRS DE PROVENCE”

Jus naturel de fruits (sans additifs, ni conservateurs)

	24cl*	75cl
• Jus d’orange*	3.50€ HT	6.00€ HT
• Cocktail provençal	3.85€ TTC	6.60€ TTC
• Pomme de Provence		
• Cocktail : pomme,orange,passion		
Poire de Provence - jus de cartotte & pomme		
Jus de pomme pétillant, raisin		



LES OPTIONS BOISSONS CHAUDES

- Thermos à usage unique d’un litre que vous pouvez garder et réutiliser, livrés avec des gobelets en bambou, des serviettes papiers, des agitateurs, du sucre, stévia et dosettes de lait Bio.

AU CHOIX :

• Le thermos de 1 litre de **café** (pour 10 personnes) Café 100 % Arabica torréfié Bio et équitable.	20.00€ HT 22.00€ TTC
• Le thermos de 1 litre de **thé** (pour 5 personnes) Thé ”Comptoirs Richard” bio et équitable Noir et Vert.	
• Le thermos de 1 litre de **chocolat** (pour 5 personnes) Chocolat Valrhona au goût intense, au lait.	



Les Forfaits



- Le matériel “ en dur”
- Le matériel “ en jetable”







LES FORFAITS "MATÉRIEL EN DUR"

(Hors Food équipement)

*Ces options sont possibles uniquement pour une prestation avec personnel de service

"D1" COCKTAIL APÉRITIF (durée 1 heure)
Verrerie : 2 verres (1,2 verre mixte ou flûte à Champagne + 0.80 tumbler)
+ 2 serviettes papier

2.60€ HT
2.86€ TTC

"D2" COCKTAIL APÉRITIF (durée 2 heures)
Verrerie : 3 verres (1,8 verre mixte ou flûte à Champagne + 1.2 tumbler)
+ 2 mini assiettes en pulpe de canne + 3 serviettes cocktail papier

3.50€ HT
3.85€ TTC

"D3" COCKTAIL DINATOIRE OU BUFFET MANGE-DEBOUT (durée 2 à 3 heures)
Verrerie : 5 verres (1,5 flûte à Champagne + 1.5 tumbler +1.2 verres à vin)
+ 2 mini assiettes en pulpe de canne + 5 serviettes cocktail papier

5.50€ HT
6.05€ TTC

"D4" BUFFET FROID OU CHAUD "SIMPLE" (durée 2 à 3 heures)
Verrerie : 3 verres (1 verre à vin + 1 verre à eau + 1 flûte) + Porcelaine :
3 assiettes + 1 tasse à café ou thé - Coutellerie inox : 2 jeux de couverts
+ 1 cuillère à dessert +1 cuillère à café + couverts service inox

6.50€ HT
7.15€ TTC

"D5" REPAS SERVI À TABLE OU BUFFET CHAUD OU FROID "CHIC"
Verrerie : 4 verres (2 verres à vin + 1 verre à eau + 1 flûte à Champagne)
+ Porcelaine : 4 assiettes (entrée, plat, fromage, dessert) + 1 tasse à café ou thé
+ Coutellerie inox : 3 jeux de couverts + 1 cuillère entremet + 1 cuillère à café -
Ménages sel et poivre - Saucières inox, cuillères saucières, Couverts de service inox

12.00€ HT
13.20€ TTC

"O1" OPTION CAFÉ (EN COMPLÉMENT D'UN AUTRE FORFAIT)
Tasse et sous tasse à café + cuillère à café + 1 serviette "cocktail"

1.80€ HT
1.98€ TTC

FORFAIT FOOD ÉQUIPEMENT base 20 à 50 personnes (si personnel de service)
Nécessaire de buffet : Plateaux de débarrassage, seau à glace, vasque à champagne, brocs, cuillère à glace, couverts de service, liteau, etc Matériel à usage unique : Sacs poubelles, gants latex, etc.

70.00€ HT
77.00€ TTC

LE MOBILIER & NAPPAGE

- Table de buffet (le mètre linéaire) — 10.00€ HT 11.00€ TTC
- Mange-debout houssé (noir, blanc, beige) — 60.00€ HT 66.00€ TTC
- Nappage de buffet en coton gratté blanc, gris, beige ou noir (le mètre linéaire) — 15.00€ HT 16.60€ TTC
- Serviette de table tissu blanc damassé 50 x 50 cm — 2.00€ HT 2.20€ TTC
- Nappe de table carrée tissu blanc damassé 240 x 240 cm - — 20.00€ HT 22.00€ TTC

Autres couleurs : nous consulter

**hors frais de livraison et selon conditions d'accès*
Possibilité de personnaliser l'art de la table sur devis



LES FORFAITS "MATÉRIEL EN JETABLE"

TVA 10% en supplément réception clé en main
TVA 20% en supplément réception livrée

"J1" COCKTAIL APÉRITIF (durée 1 heure)
Verrerie jetable : 2 verres (1,2 flûte à Champagne + 0.80 gobelet bambou) + 2 serviettes cocktail papier — 1.50€ HT

"J2" COCKTAIL APÉRITIF (durée 2 heures)
Verrerie jetable : 3 verres (1,8 flûte à Champagne + 1.2 gobelet bambou) 2 mini assiettes en pulpe de canne + 3 serviettes cocktail papier — 2.00€ HT

"J3" COCKTAIL DINATOIRE OU BUFFET MANGE-DEBOUT (durée 2 à 3 heures)
Verrerie jetable : 5 verres (1,5 flûte à Champagne + 1.5 gobelet bambou + 2 verres à pied) 2 mini assiettes en pulpe de canne + 5 serviettes cocktail papier — 2.50€ HT

"J4" BUFFET FROID OU CHAUD "
Verrerie jetable : 1 verre à vin + 1 verre à eau + 1 flûte) — 3.50€ HT
Vaisselle : 3 assiettes + 1 tasse à café & thé Couverts en bois : 2 jeu de couverts + 1 cuillère à dessert
+ 1 agitateur café + couverts de service, 2 serviettes blanches

---

"O2" OPTION CAFÉ OU THÉ JETABLE (en complément d'un autre forfait)
1 tasse à café bambou + 1 agitateur bois + 1 serviette cocktail papier — 0.50€ HT

NAPPAGE JETABLE DUNI

- Rouleau de nappe jetable "Duni" Largeur 1m20 longueur 10m — 18.00€ HT
- Nappe ronde jetable en "Duni" Blanc diamètre 240 cm — 20.00€ HT

FORFAIT FOOD ÉQUIPEMENT base 20 à 50 personnes (si personnel de service)
Nécessaire de buffet : Plateaux de débarrassage, seau à glace, vasque à champagne, brocs, cuillère à glace, couverts de service, liteau, etc Matériel à usage unique : Sacs poubelles, gants latex, etc. — 70.00€ HT

Le Service





"Excellence, élégance et discrétion : les maîtres-mots de nos équipes professionnelles pour une réception à votre image. Un service impeccable et une maîtrise culinaire qui signent un événement unique, à l'essence de vos attentes."





POUR LES ÉVÉNEMENTS CLÉ EN MAIN :

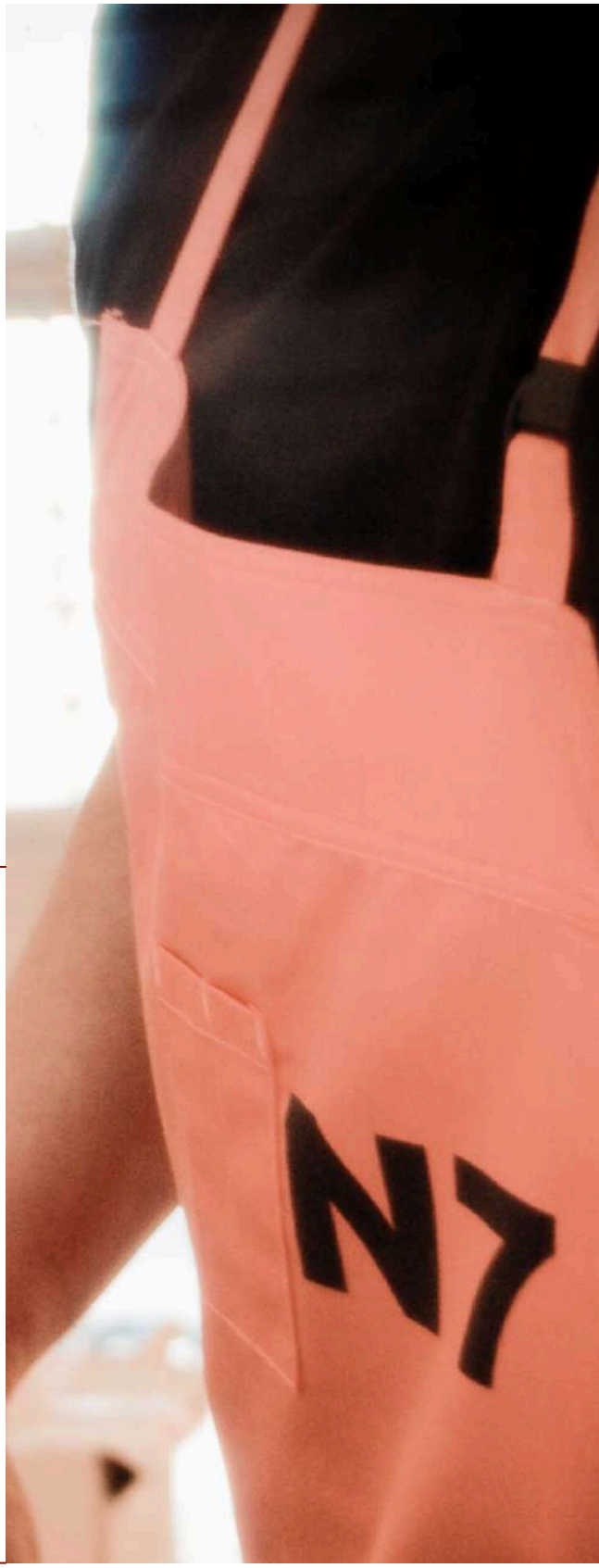
Nationale7 traiteur événementiel, gère toute la logistique de votre événement et met en œuvre tous vos souhaits "à la carte". Selon vos besoins, vos objectifs et votre budget, nos équipes vous assistent dans le moindre détail de votre organisation afin de créer une ambiance unique à votre image, et assurent la coordination de votre réception.
Sélection rigoureuse de matériel de réception stylisé (mobilier, nappage, vaisselle, verrerie, coutellerie)
Personnel de service et de cuisine professionnel mis à
disposition sur le lieu de votre choix.

Mise en scène décorative de votre événement :
Consultez-nous pour un devis personnalisé
au 01 39 32 05 68

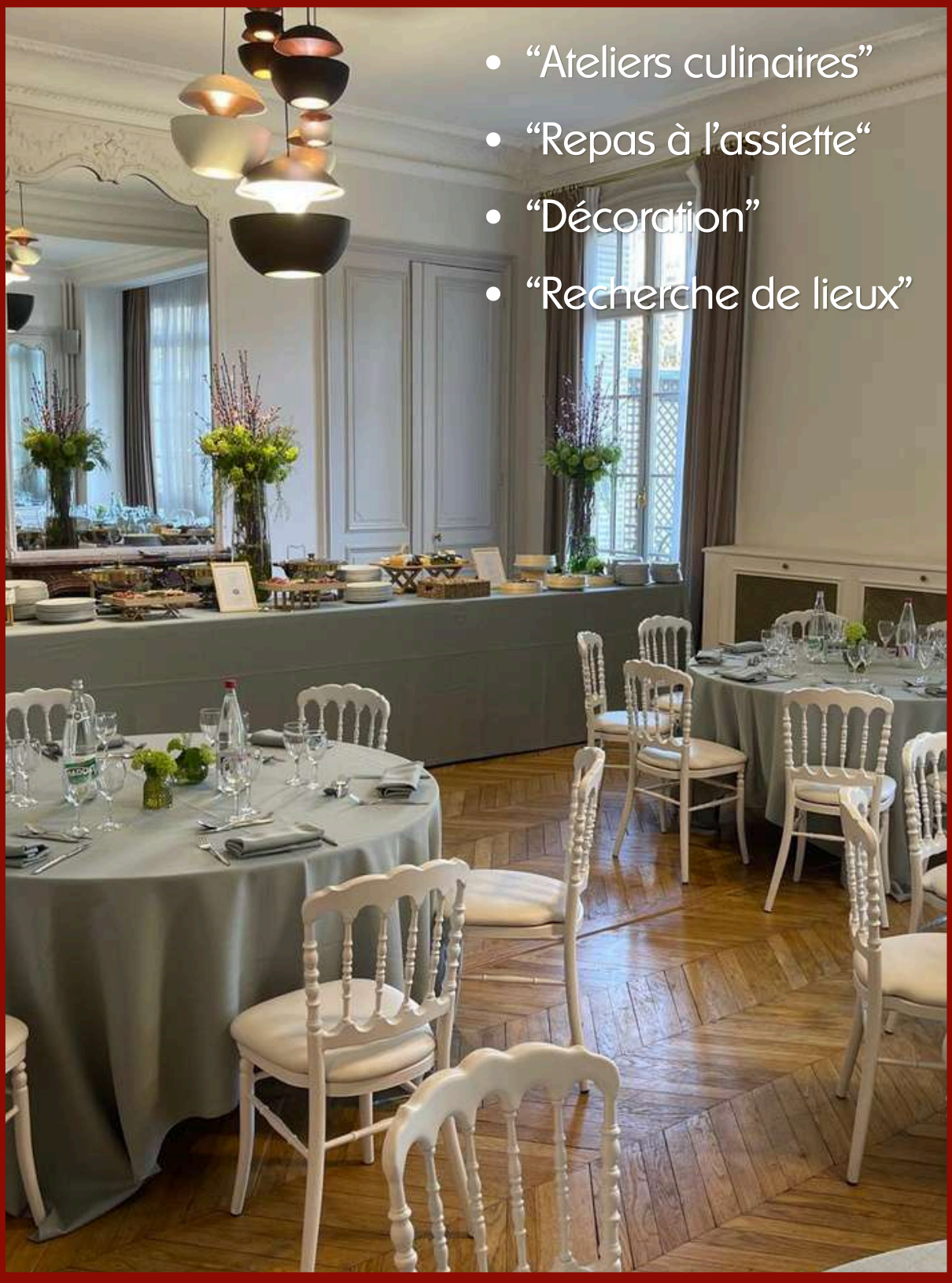
RÉCEPTION D'ENTREPRISE TARIFS PARIS ET ILE DE FRANCE :

Vacation de maître d'hôtel de 6 heures : 340 € ht
Vacation chef de cuisine de 6 heures : 340 € ht
Heure supplémentaire de jour : 60 € ht
Heure supplémentaire de nuit : 70 € ht
Déplacement personnel de service :
+de 30km de Paris : sur devis
Prime le dimanche et jours fériés : 60 € ht
Vacation de base doublée le 1er mai et le 31 décembre
TVA 10% (personnel de service)

Fermetures annuelles :
du 3 au 23 août 2026 inclus
et du 24 décembre 2026 au 3 janvier 2027 inclus



06 L'Offre Sur-Mesure



- “Ateliers culinaires”
- “Repas à l’assiette“
- “Décoration”
- “Recherche de lieux”

Les Ateliers

Découvrez quelques-uns de nos ateliers culinaires :

› Découpes de Jambons entiers d'exception AOP & IGP
› Raclette à comme à la montagne
› Découpe Saumon gravelax
› Ceviché de bar, mangue, fruits de la passion, grenade
› Dips de ravioles du Dauphiné croustillantes,
› Veau vitello tonato
› Dans l'esprit d'un vol au vent destructuré
› Gambas à la Provençale, flambées au Pastis
› Le fameux pâté en croute au foie gras de canard
› Focaccias à l'italienne
› Mini Hamburgers (traditionnel, saumon saveurs asiatiques, végé
› Ateliers Sucrés (Mister tiramisu, le Mont Blanc "4806 mètres d'altitude, Fruits verts, fruits jaunes à la coriandre, quinoa soufflé multicolore 100% VEGAN, etc.)
› Asiatiques (Bao, Sushi, Yakitori, etc.)

Contactez notre équipe commerciale pour découvrir la carte !





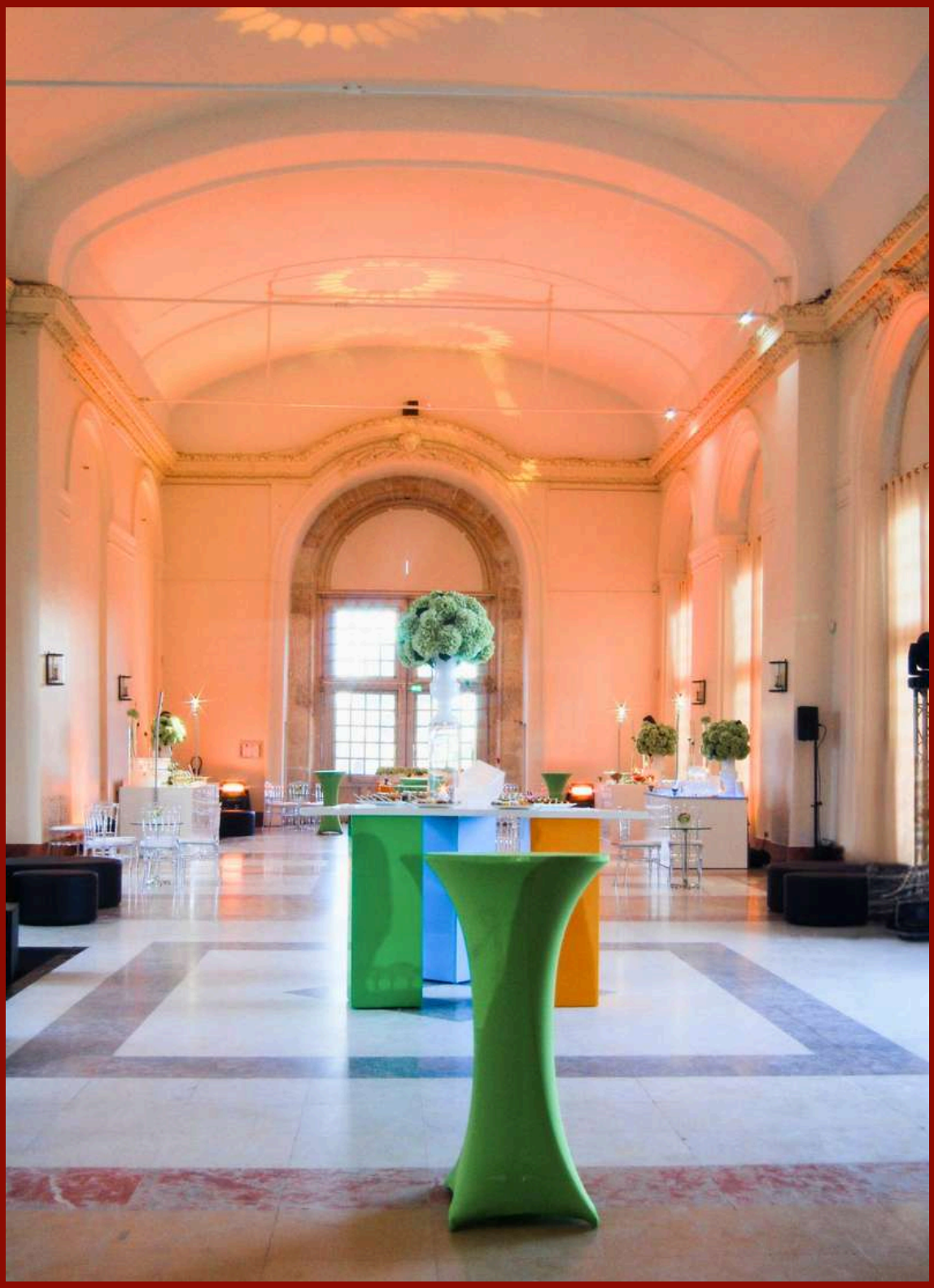












Votre événement, notre savoir-faire !

Confiez-nous vos envies, nous les transformons en une expérience unique, de la première bouchée à la dernière note festive.

Nationale7 Traiteur orchestre vos réceptions avec une précision artisanale : menus gastronomiques servis à l'assiette, ateliers culinaires en direct animés par nos chefs en toque, art de la table raffiné, mobilier élégant, décoration personnalisée et recherche du lieu idéal.

Notre équipe expérimentée vous accompagne à chaque étape, assurant une coordination fluide et une ambiance à votre image.

Laissez-nous donner vie à vos envies.





SCÉNOGRAPHIE



DÉCORATION



Contactez
NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE !

Une ambiance à votre image , Un lieu qui vous inspire , Votre événement , votre signature !

TROUVONS LE LIEU PARFAIT POUR VOTRE ÉVÉNEMENT !

Votre événement, notre expertise !

Chez Nationale7 Traiteur, nous savons que chaque événement est unique. C'est pourquoi nous vous accompagnons dans la recherche du lieu idéal, parfaitement adapté à vos attentes et à celles de vos convives.

› Grâce à notre réseau de partenaires prestigieux, nous vous proposons une sélection de salles de réception parisiennes réputées :
Maison de l'Artisanat, Musée du Luxembour, Campus Le Delta, Cité de l'Histoire, Printemps Hassmann, Philharmonie de Paris, Cité de la Musique, Cité de l'Architecture et du Patrimoine, Tour Montparnasse, Musée des Arts Forains, Chambres d'Agriculture…
Autant d'adresses élégantes et adaptées à vos événements d'entreprise, de collectivité ou privés.

› Une séléction de salles locales (Val d'Oise) :
Château de la Chesnaie, Château Montgeroult, Château de Labbeville, Domaine La Bastide.

Ils nous ont fait confiance !

HSBC · Van Cleef & Arpels · Métropole Grand Paris · DIOR · Francilité · Levallois · Rousseau Automobile · Eiffage · E.Leclerc · Watelet T.P. · Cergy-Pontoise agglo · Philharmonie de Paris · L'Académie de Gourmandise · Maroquinerie Thomas · Meilleurs Artisans · Longchamp · Rueil Malmaison · Karla Otto · Paris Aéroport · roole · bouygues · Bvlgari · Société Générale · France Agrivoltaïsme · Creative Spirits · Caisse des Dépôts Groupe · AXA · Fédération Française des Artisans Fleuristes · Truffaut · Snap Event · boulanger · Leroy Merlin · Team Tonic Services · IMSM · AB Habitat Coopérative HLM · Veolia · IKEA · Boiron · CRCC de Versailles et du Centre · LVMH · stéphaneplaza · Les Travaux Publics Fédération Île-de-France · Best of Implantology · British Embassy Paris · Clinique Sainte Marie · ITV Systems · CCI Val-d'Oise Paris Île-de-France · Sicae · 21 Century 21 · ValParisis · AIBT · EXKi · ABB · val d'oise le département Val d'Oise Habitat · Garges Forte & Fière · Ville de Beauchamp

MAISON DE L'ARTISANAT



PRINTEMPS HAUSSMANN



CAMPUS LE DELTA



PHILHARMONIE DE PARIS



MUSÉE DU LUXEMBOURG



CITÉ DE L'HISTOIRE



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les conditions générales de vente s'appliquent à toute commande.
Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente :

SCANNEZ ICI

OU CLIQUEZ ICI



Nous Contacter



NATIONALE 7 Escapades Saveurs - ENNERY | Photographe : Laurent Belmonte
« Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé sur du papier recyclé »

Nationale7
escapades saveurs

01 39 32 05 68

contact@nationale7-traiteur.com

www.nationale7-traiteur.com

ZAC Les Portes du Vexin
39-1 rue Ampère
95300 - ENNERY

Suivez-Nous !