



LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

Traiteur fait maison sans additifs chimiques



NOTRE SIGNATURE

Une cuisine d'auteur inspirée des saveurs d'ici et d'ailleurs, pensée pour sublimer vos réceptions et offrir une expérience culinaire élégante, raffinée et contemporaine. Chaque création est réalisée dans notre laboratoire, avec une exigence constante de qualité, de fraîcheur et de maîtrise des saveurs.

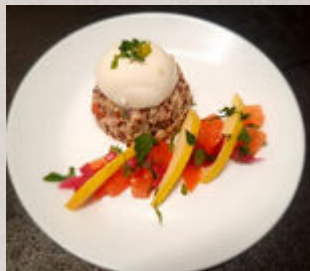
NOTRE POSITIONNEMENT

- Produits rigoureusement sélectionnés
 - Fabrication 100 % maison
 - Recettes équilibrées et raffinées
- Organisation fluide et adaptée à chaque événement

NOTRE APPROCHE

Nous concevons chaque prestation comme une expérience culinaire complète, alliant qualité gustative, esthétique et efficacité de service.





FORMULE 1 : ESCAPADE
12 pièces — 9 salées • 3 sucrées

LES PIÈCES SALÉES

Bouchée fraise – saumon fumé
Gaspacho tomate mozzarella revisité
Salade quinoa pomme oignon rouge burrata
Sushi saumon fumé avocat pickles de poivrons rouges
Finger de pain de mie grillé tartinade signature au petits pois basilic
Sablé pur beurre au fromage affiné
Cake champignons légumes
Navette au crémeux de thon mayo pickles d'oignon rouge flocon de jaune d'œuf
Œuf mimosa au saumon fumé

LES PIÈCES SUCRÉES

Opéra
Pavlova aux fruits d'ici et d'ailleurs
Entremet abricot framboise





FORMULE 2 : EVASION
15 pièces — 11 salées • 4 sucrées

LES PIÈCES SALÉES

Bouchée fraise – saumon fumé
Bouchée de magret de canard mariné cuisson basse t° aubergine grillés carotte
Salade quinoa pomme oignon rouge burrata
Sushi italien jambon mozzarella tomates séchées roquette
Wrap bœuf pickles de poivrons rouges chutney mangue
Filet de poulet mariné cuisson basse t° émulsion de basilic
Mini burger italien au steak haché de volaille sauce parmesan
Sablé pur beurre au fromage affiné
Cake poulet carotte poivron rouge
Blinis à la truite fumé crème de raifort
Salade de champignons de Paris à la provençale

LES PIÈCES SUCRÉES

Tiramisu à la pomme confite vanille et framboise
Éclair café vanille
Entremet abricot framboise
Baklava





FORMULE 3 : SIGNATURE
18 pièces — 13 salées • 5 sucrées

LES PIÈCES SALÉES

Bouchée fraise – saumon fumé
Bouchée de magret de canard mariné cuisson basse t° à l'ananas caramélisé
Salade quinoa pomme oignon rouge burrata
Sushi saumon fumé avocat pickles de poivrons rouges
Sushi italien jambon mozzarella tomates séchées roquette
Wrap bœuf pickles de poivrons rouges chutney mangue
Filet de poulet mariné cuisson basse t° émulsion de basilic
Mini burger italien au steak haché de volaille sauce parmesan
Sablé pur beurre au fromage affiné
Blinis à la truite fumé crème de raifort
Navette au crémeux de thon mayo pickles d'oignon rouge flocon de jaune d'œuf
Pâté en croûte volaille légumes pistache
Bouchée de filet de dorade marinée, 2 cuisson au crémeux d'oseille au beurre de cacahouète (ou sans) pickles d'oignon rouges

LES PIÈCES SUCRÉES

Tiramisu à la pomme confite vanille et framboise
Pavlova aux fruits d'ici et d'ailleurs
Entremet abricot framboise
Éclair café vanille
Cookies au chocolat





FORMULE 4 : PESTIGE

22 pièces — 16 salées • 6 sucrées

LES PIÈCES SALÉES

Bouchée fraise – saumon fumé
Bouchée de magret de canard mariné cuisson basse t° à l'ananas caramélisé
Salade quinoa pomme oignon rouge burrata
Sushi saumon fumé avocat pickles de poivrons rouges
Sushi italien jambon mozzarella tomates séchées roquette
Wrap bœuf pickles de poivrons rouges chutney mangue
Filet de poulet mariné cuisson basse t° émulsion de basilic
Mini burger italien au steak haché de volaille sauce parmesan
Acras de morue
Cake poulet carotte poivron rouge
Cake champignons légumes
Blinis à la truite fumé crème de raifort
Navette au crémeux de thon mayo pickles d'oignon rouge flocon de jaune d'œuf
Pâté en croûte volaille légumes pistache
Tartelette de foie gras à la pomme vanille
Bouchée de filet de dorade marinée, 2 cuissons au crémeux d'oseille pickles d'oignon rouges

LES PIÈCES SUCRÉES

Torche de marron au fruit du moment
Pavlova aux fruits d'ici et d'ailleurs
Opéra
Entremet abricot framboise
Baklava
Mousse au chocolat gingembre éclat de framboise



L'ÉCRIN DES BREUVAGES

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate / gazeuse
Jus de fruits
Softs



COCKTAILS SOFT MAISON (3 choix)

Bissap bio agrumes gingembre bio
Agrumes curcuma gingembre bio
Thé matcha bio menthe agrumes gingembre bio
Mojito aux agrumes
Mojito aux agrumes hibiscus

BOISSONS ALCOOLISÉES

Vin blanc
Vin rouge
Champagne



COCKTAILS ALCOOLISÉS (3 au choix)

Punch agrumes gingembre
Mojito
Mojito hibiscus
Agrumes curcuma gingembre
Thé matcha menthe agrumes et gingembre
Hibiscus, agrume gingembre



NOTRE ENGAGEMENT

Offrir bien plus qu'un service traiteur :
une expérience culinaire élégante,
un partage de l'Expression de notre passion pour la Cuisine

TRAITEUR NOMADE !

☐ "L'exigence du fait maison,
des Saveurs au Mille Horizons

NOTRE ENGAGEMENT

Offrir bien plus qu'un service traiteur :
une expérience culinaire élégante, fluide et mémorable.

LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS !

- "L'exigence du fait maison, Les saveurs au Mille Horizons