

NEW

Notre carte

**Ne commandez pas juste un plateau...
Composez votre réception.**

happytraiteur@gmail. com.



06-26-32-68-34

Comment composer son buffet

Pour garantir la qualité de nos prestations et de notre organisation,
un minimum de commande de 250€ est demandé.

Nos plateaux comprennent serviettes et cuillères

Tous nos plateaux sont proposés hors livraison, hors présentiel

Devis personnalisé possible selon vos envies et votre événement.

Possibilité de commander **nos formules en version sans gluten ou sans lactose, demande de devis**

Pour un Apéritif

Nous conseillons **Entre 6 à 10 pièces salées par personne**

Pour un Apéritif déjeunatoire ou dinatoire

Nous conseillons **entre 12 à 16 pièces salées par personne
et entre 3 et 5 pièces sucrées par personne**

Quel est la différence ?

Apéritif

Un moment convivial avant le repas, composé d'une sélection de bouchées salées, verrines et pièces cocktail, idéal pour accompagner un verre et ouvrir l'appétit.

Apéritif déjeunatoire ou dinatoire

Une formule complète et gourmande composée d'un assortiment de pièces salées et sucrées, permettant de remplacer un repas traditionnel

1. Nos Formules apéritives

Pour un apéritif complet et généreux, nous vous conseillons d'associer une formule apéritive, quelques pièces chaudes et une note sucrée.

Plateau Essentiel Apéritif **109€ pour 10 personnes – 80 pièces** **(soit 10,90€ / personne)**

Une sélection fraîche, colorée et gourmande, idéale pour un apéritif convivial aux saveurs douces et ensoleillées.

Composition

20 Wraps Méditerranéens

Chèvre frais, herbes, miel, noix de pécan et salade croquante

20 Clubs Méditerranéens

Olivade parfumée et éclats de graines de sésame

20 Toasts Végétal Exotique

Houmous coco subtilement parfumé et pointe de citron vert

10 Navettes Évasion Tropicale

Poulet aux épices douces, sauce curry mangue et citron vert

10 Verrines Douceur Rôtie au Cumin & Cacahuètes

Carottes lentement rôties aux épices douces, crème légère et éclats de cacahuètes croquantes

Version apéritif dînatoire Le double, soit 160 pièces : 218€

Plateau Gourmand Apéritif
135€ pour 10 personnes – 80 pièces
(soit 13,50€ / personne)

Un assortiment plus généreux et raffiné,
mêlant fraîcheur, caractère et notes
méditerranéennes et exotiques

Composition

10 Navettes Saumon Fumé
Saumon fumé et chèvre frais

20 Wraps Poulet Créole
Poulet colombo, et salade croquante

20 Clubs Parisiens
Jambon sélectionné et beurre délicat

20 Toasts Méditerranéens
Chèvre frais aux herbes et tomates
confites au thym

10 Verrines Délice du Soleil
Tartare de tomates mûries au soleil,
mozzarella burrata, pesto
délicatement parfumé au basilic et
touche croquante

Version apéritif dînatoire Le double
soit 160 pièces : 270€

Plateau Signature Apéritif
145€ pour 10 personnes – 80 pièces
(soit 14,50 € / personne)

Une sélection raffinée aux accents
méditerranéens et exotiques, pensée pour
offrir un apéritif plus élégant, plus gourmand
et plus marquant.

Composition:

20 Club Caraïbes
Crème de morue aux saveurs créoles,
oignons croustillants

20 Toasts du Sud
Crème cheese onctueuse,
chorizo délicatement relevé et éclats
d'olives noires

20 Wraps saumon fumé
Saumon fumé, chèvre frais et salade
croquante

10 Clubs Parisiens truffés
Jambon sélectionné et beurre truffé
délicat

10 Verrines Évasion Coco & Crevettes
Inspirée du poké bowl : riz parfumé au
lait de coco, crevettes délicatement
assaisonnées, mangue, citron vert,
menthe fraîche et petit pois

Version Apéritif dînatoire Le double
soit 160 pièces: 298€

2. Complétez votre apéritif

Nos plateaux Froid

- **Plateau Club - 32 pièces - 49€**

8 Club Parisien : Jambon sélectionné et beurre délicat dans un pain moelleux

8 Club Parisien truffé: Jambon sélectionné et beurre délicat dans un pain moelleux

8 Club Caraïbes: Crème de morue aux saveurs créoles, oignons croustillants

8 Club Méditerranéen: Olivade parfumée et éclats de graines de sésame

- **Plateaux wraps -45 pièces - 63€**

15 Wraps Méditerranéen: Chèvre frais, herbes de Provence, miel, noix de pécan concassées et salade croquante

15 Wraps Saumon fumé: chèvre frais citronné aux herbes et salade croquante

15 Wraps Créole: Poulet colombo, mayonnaise légère et salade croquante

- **Plateaux Navettes - 40 pièces - 64€**

10 Navettes saumon: Saumon fumé, fromage frais citronné aux herbes

15 Navettes Soleil Méditerranéen: Courgette grillée, pesto parfumé parmesan

15 Navettes Évasion Tropicale: poulet aux épices douces, sauce curry mangue, citron vert

- **Plateaux de toasts - 36 pièces - 45€**

9 Toast Élégance : Beurre truffé délicat et jambon Serrano

9 Toast Végétal Exotique: Houmous coco subtilement parfumé et pointe de citron vert

9 Toast Méditerranéen : Chèvre frais aux herbes de Provence et tomates confites au thym

9 Toast du Sud : Crème cheese onctueuse, chorizo délicatement relevé et éclats d'olives noires.

Plateaux Mini Lobster de Homard - 40 pièces - 129€ LA PIECE MAÎTRESSE

40 Lobster de homard aux saveurs créole, mayonnaise Colombo

Nos plateaux de verrines

Des créations fraîches, élégantes et gourmandes, idéales pour sublimer vos apéritifs avec raffinement.

- **Plateau verrine de légumes - 24 pièces - 43€**

Une verrine fraîche, légère et colorée, parfaite pour apporter une touche végétale et ensoleillée à vos réceptions.

24 verrines inspirées d'un taboulé, composées de légumes du moment et relevées d'une vinaigrette citron vert.

- **Plateau Douceur Rôtie au Cumin & Cacahuètes - 24 pièces - 43€**

Une création végétarienne gourmande et pleine de douceur, subtilement relevée par les épices et le croquant des cacahuètes.

24 verrines, Carottes lentement rôties aux épices douces, crème légère, éclats de cacahuètes croquantes

- **Plateau verrines délice du Soleil- 24 pièces - 55€**

Une verrine fraîche, généreuse et intensément parfumée, idéale pour apporter une touche méditerranéenne chic à votre apéritif.

24 Tartare de tomates mûries au soleil mozzarella burrata, pesto délicatement parfumé au basilic et touche croquante.

- **Plateau Patate douce - 24 pièces - 55€. NOTRE COUP DE COEUR**

Une verrine douce, originale et réconfortante, qui séduit par son équilibre entre gourmandise, rondeur et finesse.

24 Mousseline de patate douce, lait de coco et noisettes concassées

Nos plateaux de verrines

Des créations fraîches, élégantes et gourmandes, idéales pour sublimer vos apéritifs avec raffinement.

- **Plateau Evasion coco et crevettes - 24 pièces - 59€** **LA PETITE NOUVELLE**

Une création exotique, fraîche et raffinée, pensée pour apporter élégance et dépaysement à vos réceptions.

24 verrines inspirées du poké bowl : riz parfumé au lait de coco, crevettes délicatement assaisonnées, mangue, touche de citron vert, menthe fraîche et petit pois.

- **Plateau cheesecake - 24 pièces - 59€**

Une bouchée élégante et ultra gourmande, parfaite pour apporter une touche chic et originale à vos apéritifs

24 cheesecakes parmesan, basilic, crumble et serrano

- **Plateau Tartare de saumon - 24 pièces - 83€** **LE BEST-SELLER**

Une verrine fraîche, raffinée et très appréciée, idéale pour les apéritifs élégants et les tables qui marquent les esprits.

24 Tartare de saumon exotique, mangue, gingembre, vinaigrette vanille citron vert

- **Plateaux Carpaccio de boeuf - 24 pièces - 83€**

Une création plus audacieuse et raffinée, pensée pour les amateurs de saveurs délicates et de bouchées plus haut de gamme.

24 Carpaccio de boeuf, vinaigrette ananas gingembre, oignons rouge

Nos plateaux Grazing

Plateau Charcuteries & Fromages à partager

59€ - (6-8 personnes)

Le grand classique revisité, généreux et convivial

Un plateau gourmand et raffiné, pensé pour créer un moment de partage chaleureux autour de saveurs authentiques et de produits soigneusement sélectionnés

Sélection de charcuteries

Chorizo, jambon Serrano, fuet et boudin noir

Sélection de fromages

Cantal, mimolette, tomme et mousse de chèvre frais aux herbes de Provence

Accompagnements

Verrines de légumes du moment, fruits frais, noix et cornichons

Compléments

Crackers grazing au sésame et pain

Plateau Végétarien à partager

59€ - (6 à 8 personnes)

Un plateau frais, coloré et généreux, pensé pour sublimer vos apéritifs avec une touche végétale, élégante et pleine de fraîcheur

Composition

Sélection de légumes croquants de saison

Champignons de Paris, choux, carottes, radis, tomates cerises et concombre

Dips maison

Houmous coco, citron vert et gingembre

Fromage blanc, menthe et moutarde douce

Olivade

Accompagnements

Gressins, crackers, pain et amandes torréfiées aux herbes de Provence

Nos plateaux Chaud

Le truc qui transforme un simple apéritif en vraie réception

- **Plateau Accras - 50 pièces - 90€. L'INCONTURNABLE**

Une spécialité emblématique et pleine de caractère, idéale pour apporter une touche chaleureuse, ensoleillée et authentique à vos apéritifs.

50 Accras de morue tout droit venus de Guadeloupe, délicatement assaisonnés, servis avec une sauce créole relevée.

- **Plateau Sucettes de poulet - 20 pièces - 59€**

Une pièce chaude croustillante, généreuse qui séduit autant les enfants que les adultes.

20 Sucettes de poulet panées à la cacahuètes et sauce aigre douce

- **Plateau Mix Burgers / Hot dog - 40 pièces - 90€**

Le plateau plaisir par excellence, parfait pour un apéritif plus généreux et résolument gourmand.

20 Mini burgers boeuf aux saveurs méditerranéenne ou exotique

20 Hot dog gourmand crousty

- **Plateaux Mix Croq - 32 pièces - 49€**

Des bouchées chaudes fondantes et croustillantes, revisitées avec gourmandise pour plaire à tous les palais

16 Croq saumon fumé cheddar

8 croq Mr

8 Croq Mr truffé ou 8 racelette, jambon sec et cornichon (hiver)

- **Plateau de mix tartelettes - 60 pièces - 95€**

Un assortiment raffiné de mini tartelettes aux saveurs ensoleillées, idéal pour enrichir vos apéritifs avec originalité et gourmandise

60 Mix tartelettes, poulet colombo/ oignons confits/ crevettes créole

3. Pour finir sur une note sucrée

Puis finir par une note sucrée

Plateaux mix sucré : 40 pièces - 59€

20 Mini brownies exotiques

20 Mini brioches perdues sauce caramel & amandes caramélisées

Plateaux Tourment d'amour : 60 pièces - 95€

60 Tourment d'amour

Plateaux Babas : 40 pièces - 89€ - SIGNATURE

40 Baba au rhum maison, mousseline vanille et multifructs

Plateaux Pavlovas : 40 pièces - 89€

40 mini pavlovas, mousse vanille et multifructs

Plateaux Assortiment Macarons artisanaux : 23 pièces - 49€

Pour les gros événements, possibilité floquer, de personnaliser les macarons sur demande

Plateaux Assortiment Tartelettes artisanales - 65€

selon l'inspiration du chef : 23 pièces

Plateaux 25 Brochettes de fruits frais maison et sauce chocolat - 69€

Les plateaux de verrines Sucrées

24 Verrines blanc-mangé coco & mangue, crumble coco - 69€

24 Verrines mousse cacahuète, caramel, et cacahuètes concassées - 69€

24 Verrines gourmandes caramel, ananas caramélisé & popcorn - 69€

4. Nos Formules Brunch

Pour minimum 10 personnes

Brunch Essentiel

- 1 Mini viennoiserie
(pain au chocolat ou croissant)
- 1 Pancake vanillé maison et Nutella
- 1 Brownie exotique
- 2 Navette Évasion Tropicale: Poulet
aux épices douces, sauce curry
mangue, citron vert
- 1 Toast chèvre frais & tomates
confites
- 1 Demi Roulé oeuf, chèvre frais,
saumon fumé

19 € / personne

Brunch Gourmand

- 2 Mix mini viennoiserie
(pain au chocolat et croissant)
- 1 Verrine salade de fruits frais maison
- 1 Brioche perdue à la fleur d'oranger,
sauce caramel, amandes éfilées
caramélisées
- 1 Toast avocat & saumon fumé
- 1 Mini Croque-monsieur truffé
- 2 Mini Wrap Méditerranéen : Chèvre
frais, herbes de Provence, miel, noix de
pécan

25 € / personne

Brunch Signature Hâpy

35€ par personne

La partie Sucrée

- 1 Mix mini viennoiserie
(pain au chocolat ou croissant)
- 1 Pancake vanillé maison et nutella
- 1 Verrine Salade de fruits frais maison
- 1 Brioche perdue à la fleur d'oranger
sauce caramel & amandes éfilées
caramélisées

La partie salée

- 2 Mini Wrap Méditerranéen : Chèvre
frais, herbes de Provence, miel, noix de
pécan
- 1 Toast avocat & saumon fumé
- 1 Mini Croque-monsieur
- 1 Mini Croque Mr truffé

Plateau charcuterie / fromages / pain

5.Option Complémentaire

Nous vous conseillons environ 1 litre de boisson pour 4 à 5 personnes, selon la durée et le type d'événement.

Avec alcool

Planteur Maison - 22€/L

Une recette maison ensoleillée, fruitée et généreuse, idéale pour accompagner vos apéritifs et prolonger les beaux moments de partage.

Vin de la région: 18€ (75cl)

Domaine des gravière, Point G

Blanc, Rouge ou Rosé

Sans Alcool

Cocktail singature à base d'hibiscus - 18€/L

Une boisson rafraîchissante aux notes d'hibiscus, menthe et épices.

Soft : - 5€ la bouteille

Coca cola (1,25L) ou Jus multifruits (1l), Jus de pomme (1l)

Eau plate (1,5l) : 3€

Eau Gazeuse (1l) : 3,50€

Thermos jetable 2,8L Café ou Elixir Hâpy chaud ou froid : - 50€

Sucre, touillettes, gobelets - 25 à 30 tasses

Chocolat chaud antillais (a réchauffer) : - 18€ le litre (environ 5 verres)

Possibilité en thermos de 2,8L servie chaud : - 60€

(environ 15 verres)

L'elixir Hâpy (50g) - 12€ L'infusion singature Hâpy à infuser

Ambiance buffet

L'incontournable



Lapièce préférée des enfants



Best seller



Coup de coeur



happyytraiteur@gmail.com



06-26-32-68-34