

REPAS ASSIS

Printemps - été 2025



REPAS ASSIS



Des menus qui changent à chaque saison et adaptables selon vos événements, vos besoins et vos envies. Des produits frais et cuisinés par nos soins uniquement. Nous prenons en charge la totalité de la prestation afin que vous n'ayez pas à multiplier les interlocuteurs. Repas convivial ou gastronomique, en 3 ou 5 services, plateau de fromages XXL et gâteau à huit étages. Nous construisons avec vous votre prestation afin qu'elle corresponde en tout point à ce que vous attendez.



Informations Pratiques

Nous déterminons ensemble en amont de la prestation les menus et la taille de la brigade nécessaire. Service express ou repas long, nous suivons votre cadence.

Ce que nous pouvons fournir en parallèle de l'aspect food :

- Le mobilier (table, chaise, banc)
- Le nappage et les serviettes (coton, lin, taffetas)
- La décoration et les centres de tables
- La décoration générale du lieu

Nos besoins :

- Espace à proximité en guise d'office traiteur
- Branchement électrique
- Point d'eau
- Evacuation d'eau
- 15m2 minimum

Chaque événement étant unique, nous pourrions en discuter ensemble et trouver les solutions pour répondre à vos contraintes.



NOS DIFFÉRENTS MENUS

LE BISTRO FROID

47,90€ HT par personne



Une cuisine généreuse et savoureuse, inspirée des classiques du bistrot. Des plats simples mais gourmands, servis dans une vaisselle sobre et élégante.

LE BISTRO

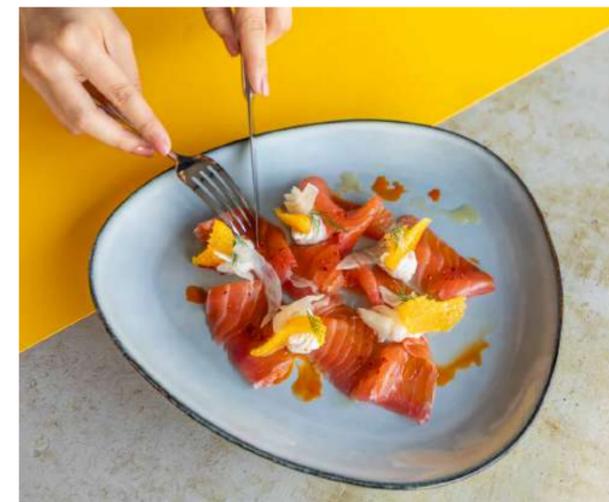
47,90€ HT par personne



Un menu qui met à l'honneur les incontournables du bistrot, cuisinés avec simplicité et goût. Les assiettes sont préparées sur place et servies chaudes, dans une vaisselle élégante qui accompagne le plaisir du repas.

LE BISTRONOMIQUE

64,90€ HT par personne



Un équilibre parfait entre la convivialité du bistrot et l'exigence de la gastronomie. Des recettes originales, une présentation soignée et une vaisselle travaillée.

LE GASTRONOMIQUE

79,90€ HT par personne



L'excellence culinaire à son apogée : des produits d'exception, des recettes élaborées avec précision et une présentation raffinée, accompagnée d'une vaisselle et d'une verrerie délicates et originales.

NOTRE MENU BISTROT

Une cuisine généreuse et savoureuse, inspirée des classiques du bistrot.
Des plats simples mais gourmands, servis dans une vaisselle sobre et élégante.

A partir de

47,90€ HT par personne

L'entrée

Ceviche de bar, lèche de tigre, coco-citronnelle

ou

Tartare de boeuf à la coriandre, cacahuète et vinaigrette asiatique

ou

Salade de figues fraîches, roquette, burrata des Pouilles, réduction de balsamique et basilic frais

Le fromage

Comté affiné 18 mois, noix torréfiées

ou

Crottin de Chavignol, chutney d'abricot

Le plat

Dos de lieu noir, riz vénéré, sauce à la bisque d'écrevisse

ou

Filet mignon, émulsion béarnaise, asperges confites et palet de pomme de terre

ou

Curry de pois chiche, riz basmati parfumé et crème aux épices

Le dessert

Lassi de mangue, brunoise de gingembre et zeste de citron vert

ou

Mousse au chocolat noir 75% et croquant chocolat-sésame

ou

Tarte tatin aux pommes caramélisées et quenelle de crème d'Isigny



Tartare de boeuf à la coriandre, cacahuète et vinaigrette asiatique



Ces menus sont à titre d'exemple, variables en fonction des saisons et modifiables selon vos goûts et vos envies

NOTRE MENU BISTROT FROID

A partir de

47
,90€ HT par personne



Gravlax de saumon, crème a la ciboulette et salade fenouil-orange

L'entrée

Carpaccio de magret de canard fumé, figes fraîches et pignons de pin

ou

Gravlax de saumon, crème a la ciboulette et salade fenouil-orange

ou

Tarte fine de tomates colorées, fromage de chèvre, mousse d'avocat aux épices

Le fromage

Tomme de brebis, confiture de figue

ou

Chèvre frais aux herbes

Le plat

Tataki de boeuf à la thaï, condiment mangue, coriandre et piment frais, sauce nuoc-mâm et citron vert

ou

Salade de poulpe aux agrumes, fèves, pois gourmands et menthe

ou

Salade de pakchoi exotique, suprême d'orange, grenade, tofu et quinoa



Le dessert

Soupe froide de fraises et basilic, éclats de meringue

ou

Panna cotta, compoté de fruits rouges et miel

ou

Clafoutis aux cerises et chocolat noir 70% et crème anglaise

Ces menus sont à titre d'exemple, variables en fonction des saisons et modifiables selon vos goûts et vos envies

NOTRE MENU BISTRONOMIQUE

Un équilibre parfait entre la convivialité du bistrot et l'exigence de la gastronomie. Des recettes originales, une présentation soignée et une vaisselle travaillée.

A partir de

64,90€ HT par personne



Pavlova, crème de citron, myrtilles et mûres

L'entrée

Tataki de boeuf, sauce ponzu, huile de sésame et cibette

ou

Carpaccio de daurade, jus d'agrumes, grenade et piment d'espelette

ou

Tartare de tomates, ricotta fumée et biscuit au sésame

Le fromage

Bleu de gex, miel de fleurs sauvages

ou

Rocamadour, gelée de fraises et pistaches concassées

Le plat

Tataki de boeuf, purée patate de douce et banane plantain, émulsion de piment végétarien

ou

Cabillaud en crouste de wasabi et purée de petit pois

ou

Ravioles ricotta et citron confit, pesto vert et zestes de citron jaune



Le dessert

Mille-feuille d'arlette abricot et crème légère romarin

ou

Tarte au chocolat et piment d'espelette, fond croustillant

ou

Pavlova, crème de citron, myrtilles et mûres



Cabillaud en crouste de wasabi et purée de petit pois

Ces menus sont à titre d'exemple, variables en fonction des saisons et modifiables selon vos goûts et vos envies

NOTRE MENU GASTRONOMIQUE

A partir de



Langoustines rôties, crémeux maïs, huile verte et citron caviar

79,90€ HT par personne

L'entrée

Carpaccio de veau, huile de noisette, copeaux de parmesan et roquette

Langoustines rôties, crémeux maïs, huile verte et citron caviar

Oeuf poché, crème de champignons, asperges croquantes et espuma de parmesan

La viande

Côtelettes d'agneau au romarin, gratin dauphinois aux herbes fraîches, asperges rôties et jus corsé

Tian de légumes d'été, tuile croustillante au parmesan et émulsion de basilic

Le dessert

Palet breton, tartare de fraises Gariguettes, siphon de crème d'isigny et verveine citronnée

Crémeux chocolat-sarrasin, fond caramel et tuile de sarasin

Le poisson

Poulpe grillé, sauce légère à l'ail des ours, purée de petit pois, menthe et légumes croquants

Filet de lieu jaune, crème de carotte, fenouil et gingembre

Tataki de tofu en croute de sésame, sauce soja, gelée au gingembre et légumes rôtis

Le fromage

Tomme d'Auvergne, confiture d'abricot au romarin

Saint-Nectaire et confit d'oignons

Pêche pochée à l'hibiscus, crumble amande et espuma de yaourt grec



Crémeux chocolat-sarrasin, fond caramel et tuile de sarasin



Poulpe grillé, sauce légère à l'ail des ours, purée de petit pois, menthe et légumes croquants

Ces menus sont à titre d'exemple, variables en fonction des saisons et modifiables selon vos goûts et vos envies

NOTRE MENU ENFANT



L'entrée

Petite salade fraîcheur

Le plat

Filet de volaille fermière pané façon nuggets maison, purée de pommes de terre et carottes fondantes

Le dessert

Mousse au chocolat et éclats de noisettes

A partir de **28**,50€ HT par enfant



Parce qu'un repas enfant doit rester simple et adapté, nous préparons des assiettes pensées pour eux avec des produits frais et cuisinés maison.

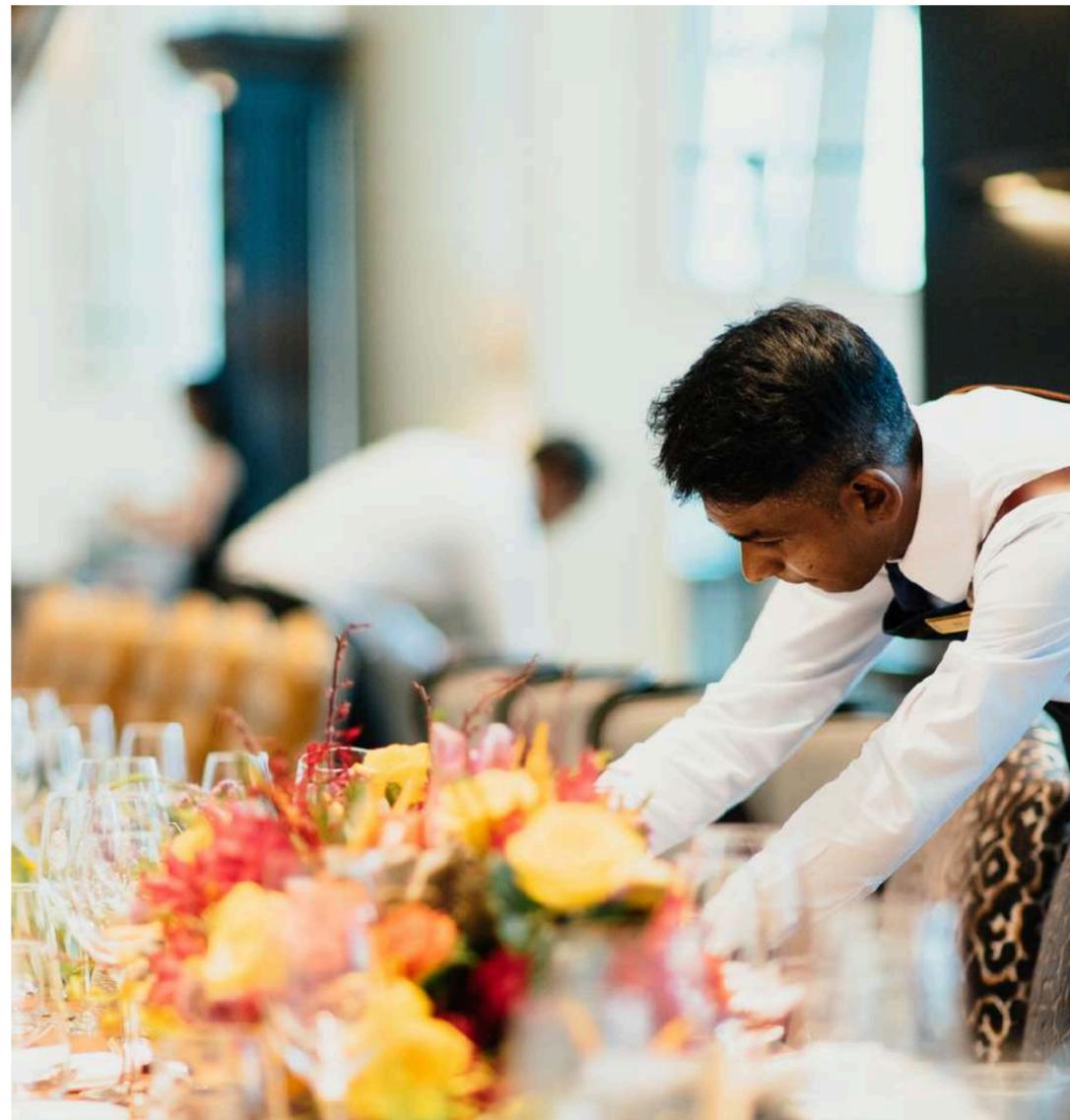
Des saveurs familières, des portions équilibrées et une présentation soignée leur permettent de profiter pleinement de ce moment, tout en partageant l'expérience du repas avec les grands.

NOTRE PERSONNEL DE SERVICE

Un service attentif et professionnel

Nos équipes de service sont sélectionnées et formées pour assurer le bon déroulement de votre repas assis. Sourire, disponibilité et efficacité rythment leur présence à vos côtés, avec une attention constante portée à vos convives.

Discrets mais toujours attentifs, ils veillent au confort de chacun et coordonnent le service en lien direct avec nos chefs et responsables de projet. Leur rôle est d'offrir une expérience fluide et agréable, où chaque invité se sent pris en charge du début à la fin du repas.



Une préparation maîtrisée de bout en bout

Nos menus sont élaborés dans notre laboratoire de Saint-Denis, où nos équipes préparent chaque plat avec des produits frais et de saison. Le jour de l'événement, nos chefs poursuivent les derniers préparatifs sur place et réalisent le dressage des assiettes.

Cette organisation garantit à la fois une cuisine soignée et un service fluide, avec des plats présentés dans les meilleures conditions.

CONTACTEZ-NOUS

Par email

contact@philemon-traiteur.fr

Par téléphone

01 79 75 15 51

Sur notre site internet

<https://www.philemon-traiteur.fr/devis/>



PHILEMON
Place au goût

