



PHILEMON

Place au goût



CATALOGUE

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



Philémon, c'est l'histoire d'une équipe de passionnés, les uns par la gastronomie, les autres par notre vieille planète.

En 2014, le traiteur Mr Matin voit le jour. Spécialisé initialement sur le petit-déjeuner, l'offre s'élargie très rapidement sur des brunchs, buffets, plateaux-repas et cocktails. Après quelques années de développement sur le marché du traiteur pour entreprise, Philémon voit le jour. C'est l'opportunité de renforcer un savoir-faire accumulé au fil des années.

Mêmes convictions, nouvelles recettes !

L'aventure Philémon, c'est aussi et surtout la volonté d'aller plus loin. Le déjeuner gastronomique, les cocktails à thème ou les salons sont des prestations qui permettent d'élargir le champ des possibles.

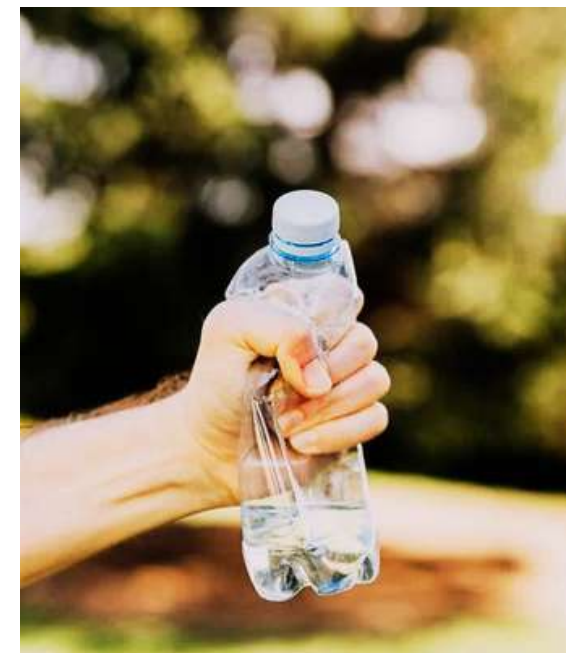
ENGAGEMENTS RSE

Faire de nos engagements une réalité

Chez Philémon, nous sommes convaincus d'un intérêt pour une politique **durable** forte et **transparente**. Au-delà de l'obligation morale qui pèse sur notre profession, cette démarche permet de pouvoir en parler avec plaisir.

Quand on est traiteur, avoir une approche plus **responsable**, c'est 3 choses :

Un packaging durable



La valorisation des déchets



Une offre de saison



ENGAGEMENT & FOURNISSEURS



Nous travaillons en permanence avec nos fournisseurs afin de limiter l'impact environnemental de notre activité et nous demandons toujours à avoir des garanties sur l'origine de nos produits bruts. Aujourd'hui, plus de 30% de nos produits sont d'origine française et 85% proviennent de l'Union Européenne.

Une grande partie de nos matières premières est labellisée : AOP pour le fromage, Label Rouge pour les viandes ou la farine, pêche durable pour le poisson, commerce équitable pour le thé ou le café, AB pour les jus pasteurisés



- Des produits frais et fait maison
- Un approvisionnement local
- Des emballages recyclables, réutilisables ou biodégradables

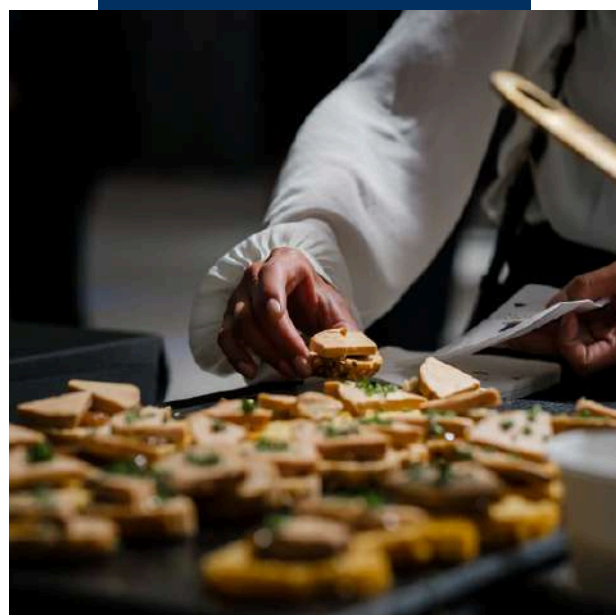


Notre jus de pomme frais :

Chaque nuit, nos équipes fabriquent du jus de pomme frais et sans aucun conservateur dans nos locaux. Les pommes proviennent directement du Domaine Dupont à Victot-Pontfol en Normandie.

Ce jus de pomme frais, sans additif ni sucre ajouté vous garantit uniquement le goût de la pomme.





Des valeurs qui n'ont pas changé depuis 10 ans

Proximité

Chez Philémon la dimension humaine est l'une de nos principales préoccupations. Du commercial au chauffeur, en passant par la cuisine, chacun de nous connaît les spécificités de chaque prestation.

En coulisse, pas de secret ! La porte des cuisines est toujours ouverte et les équipes sont ravies de pouvoir partager leur savoir-faire.

Qualité

Les équipes Philémon ont une passion commune : bien manger. Pour nous, un bon repas, c'est 3 choses : de bons produits, une bonne recette, et un bon chef !

Nous échangeons quotidiennement avec les cuisiniers pour partager les retours clients.

Réactivité

Les contraintes de timing sont souvent serrées, surtout en entreprise ! Nous savons écouter, comprendre et adapter notre service pour avancer rapidement dans les échanges et concrétiser la réalisation d'une prestation.

Nous prenons toutes vos commandes jusqu'à 18h avec une livraison dès 7h le lendemain.

Devis express en ligne

Les bons mots

Avant la forme, le fond !

Avant qu'un événement soit beau, il doit être fonctionnel. L'équipe Philémon sera de bon conseil pour vos événement, petits et grands. Des questions ?



Nous contacter

01.79.75.15.51

contact@philemon-traiteur.fr



NOS DEUX EXPERTISES



**Philémon
L'Agence**

Les prestations en livré-posé :

- Prise de commande jusqu'à 18h la veille
- Passage de commande en autonomie sur le site internet
- Ou équipe commerciale à disposition pour réaliser des devis
- Installation réalisée par le coursier
- Consommation en autonomie sans personnel
- Vaisselle jetable respectueuse de l'environnement
- Livraison sur des créneaux de 30 minutes

L'accompagnement événementiel :

- Définition des objectifs et enjeux
- Recherche de lieu et scénographie
- Visite et adaptation aux contraintes logistiques
- Accompagnement et organisation de l'événement
- Coordination des prestataires
- Restauration, personnel de service, vaisselle et mobilier
- Prestation clé en main

Plus d'informations en page 37

SOMMAIRE

01 LUNCH BOX
Page 11

02 PLATEAUX-REPAS
Page 14

03 PLATEAUX-REPAS
RÉUTILISABLES
Page 15

04 BUFFETS
Page 17

05 PLANCHES
Page 18

06 BARS
Page 19

07 DESSERTS
Page 19

08 FORMULES
Page 20, 21

09 PIÈCES COCKTAILS
Page 23

10 FINGERFOOD
Page 24

11 PIÈCES SUCRÉES
Page 25

12 PLATEAUX
Page 26

13 COCKTAIL AFTERWORK
Page 27

14 COCKTAILS VÉGÉTARIENS
Page 28, 29

15 COCKTAILS DINATOIRES
Page 30, 31

16 MINI PLATS CHAUDS
Page 32

17 BOISSONS
Page 34

18 CAVE
Page 35

19 COCKTAILS
Page 36

20 ANIMATIONS
CULINAIRES
Page 38, 39

21 MIXOLOGIE
Page 40

22 REPAS ASSIS
Page 43, 44, 45

23 MATÉRIEL ET
SERVICE
Page 47, 48, 49

24 RÉCUPÉRATION
EVENEMENTIEL
Page 50

25 L'AGENCE
Page 52

26 CAS CLIENT
Page 55



LE LIVRÉ-POSÉ

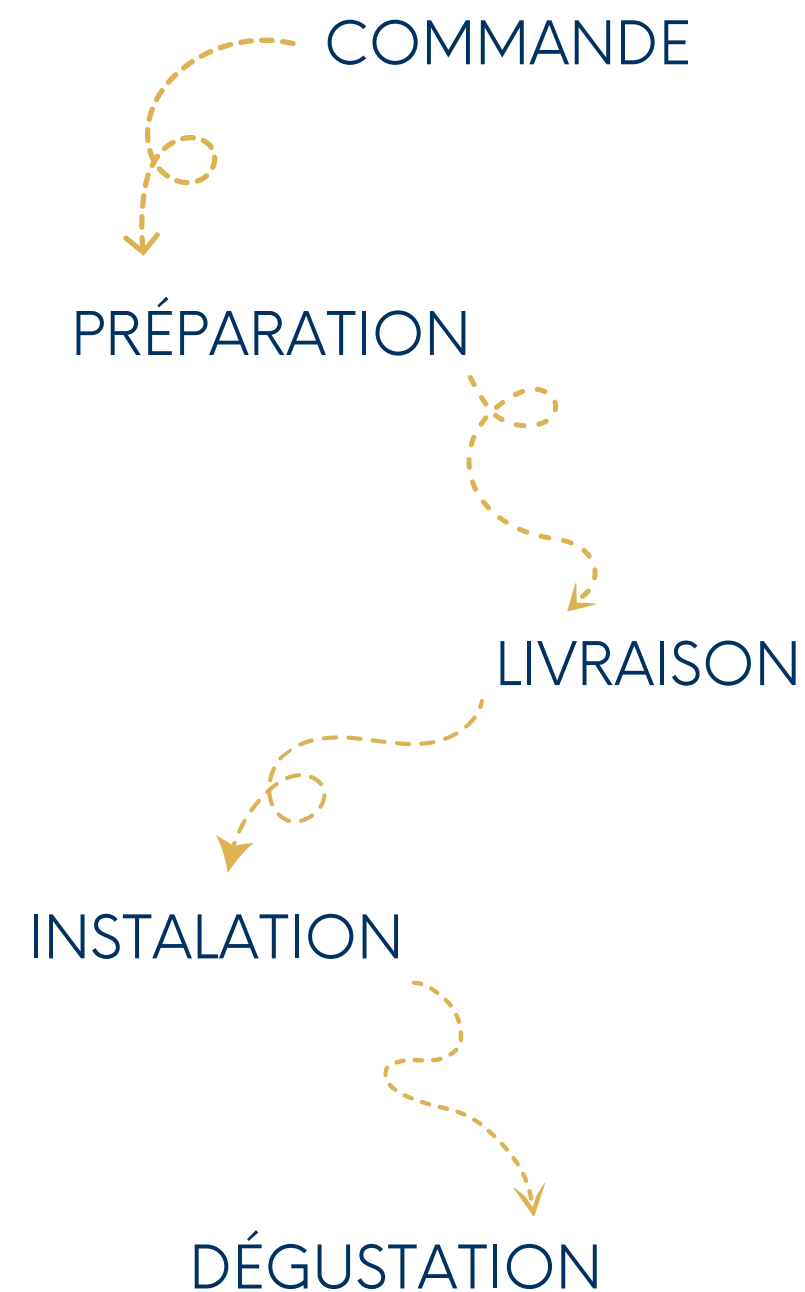
NOTRE SAVOIR FAIRE

Les prestations livrées posées permettent de répondre à vos besoins avec **simplicité et efficacité**. Nous livrons votre commande dans un créneau de **30 minutes** partout en Île-de-France.

Sur demande, le coursier peut **réaliser l'installation sans frais supplémentaire**, il suffit de l'accueillir et de lui indiquer l'endroit.

Les éléments sont livrés **dressés sur des plateaux en pulpe de canne**, avec **serviettes, gobelets pour les boissons, couverts en bambou et assiettes recyclables** fournis si nécessaire.

Cette **approche clé en main** garantit une **expérience simple** tout en respectant nos **engagements environnementaux** à chaque étape.



LIVRAISON



Zone 1 – 28,00€ HT

Zone 2 – 35,00€ HT

Zone 3 – 58,00€ HT

Zone 4 – 68,00€ HT

Zone 5 – 83,00€ HT

Zone 6 – 135,00€ HT

Zone 7 – 215,00€ HT

Zone 8 – 285,00€ HT

LA LIVRAISON

Chez Philémon, c'est nous qui livrons ! Et ce du lundi au vendredi, de 6h à 20h.

Nous intervenons sur des créneaux de 30 minutes afin d'assurer un maximum de précision. Nos équipes en logistique prévoient toujours une livraison en début de créneau mais l'existence de ce battement nous permet d'absorber les aléas de la circulation afin de ne pas impacter vos prestations.

Le fait d'avoir internalisé la livraison nous permet une gestion des imprévus en temps réel et une **disponibilité** pour les commandes de dernière minute. Nos équipes feront toujours le maximum pour trouver une solution dans l'urgence.

PS : Info top secrète, le standard est ouvert dès 6h, n'hésitez pas si vous avez des questions sur l'heure d'arrivée de votre commande.



Pour en savoir plus, contactez-nous par mail à l'adresse : commande@philemon-traiteur.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.



LA RÉCUPÉRATION

Le matériel que nous utilisons est en grande partie recyclable, mais surtout réutilisable.

Ainsi, nous nous engageons à venir récupérer le matériel prêté sur le lieu de la prestation le lendemain ou au plus tard dans un délai de 72 heures ouvrées à compter de la livraison.

Le client est tenu de veiller à la garde et à la conservation du matériel prêté jusqu'à récupération par Philémon.

Si l'adresse de récupération et/ou le contact sur place est différent de ceux de la livraison, il est important de le notifier lors du passage de commande.

Les thermos sont récupérés par des coursiers à vélo cargo, dans ce cas, si l'adresse de livraison est un quai de livraison, il faudra nous communiquer l'adresse piétonne.



En cas de consignes de récupération particulières, nous vous invitons à adresser un mail à l'adresse suivante : recuperations@mr-matin.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.



LUNCHBOX

LUNCH BOX

DUO DE BAOS

🌿 Bodega : Noodles thaï, sésame, légumes au wok

🌿 Duo de baos :
Veggie façon banh mi, crudités, aubergines grillées et cacahuètes
Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants

🌿 Un petit pain aux céréales (avec gluten)

🌿 FOCACCIA VEGGIE

Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges

Focaccia, tapenade, duo de salade, tomme de brebis

Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison

FOCACCIA CALABRESE

🌿 Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde

Focaccia, spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rouge maison

🌿 Mousse maison au chocolat 72%

SANDWICH 18,60€ HT



02

HARICOTS ET OEUFS

Grande salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde

Mousse maison au chocolat 72%

CRUDITÉS ET HOUMOUS

Grande salade : Crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges

Salade de fruit de saison et menthe fraîche

NOODLES THAÏ ET LÉGUMES

Grande salade : Noodles thaï, sésame, légumes au wok

Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison

CÉSAR

Une grande salade, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

Une Mousse maison au chocolat 72%

SALADE 17,60€ HT



CÉSAR

Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde

Pain à bagel maison, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan, laitue et sauce César maison

Mousse au chocolat 72 % maison

VEGGIE

Noodles thaï, sésame, légumes au wok

Bagel veggie : Pain à bagel maison, courgettes marinées, roquette, creamcheese et tapenade

Salade de fruits frais à la menthe

THON

Noodles thaï, sésame, légumes au wok

Bagel veggie : Pain à bagel maison, courgettes marinées, roquette, creamcheese et tapenade

Salade de fruits frais à la menthe

BAGEL 18,60€ HT

LUNCH BOX

DUO DE BAOS

Bodega : Noodles thaï, sésame, légumes au wok

Duo de baos :
Veggie façon banh mi, crudités, aubergines grillées et cacahuètes
Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants

Un petit pain aux céréales (avec gluten)

FOCACCIA VEGGIE

Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges

Focaccia, tapenade, duo de salade, tomme de brebis

Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison

FOCACCIA CALABRESE

Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde

Focaccia, spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rouge maison

Mousse maison au chocolat 72%

SANDWICH 18,60€ HT



SANDWICH 16,50€ HT

PIERROT

Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde

Sandwich Pierrot : Pain aux céréales, poulet grillé, tomates confites et copeaux de parmesan

Mousse maison au chocolat 72 %

NIÇOIS

Noodles thaï, sésame, légumes au wok

Sandwich Niçois : Pain aux céréales, thon à la crème d'estragon et crudités de saison

Chia pudding vegan, lait d'avoine et amande

VEGGIE

Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges

Sandwich végétarien : Pain aux céréales, tomate confites, laitue et fromage de chèvre

Salade de fruits frais de saison à la menthe

01





PLATEAUX-REPAS

PLATEAUX-REPAS

26,50 € HT



LE BISTRO

Oeuf poché et crème d'herbes gourmande

Bavette sauce corsée câpre, échalote et persil.
Haricots verts et pommes grenailles

Tartelette gourmande abricot et crème légère au romarin

Petit pain aux céréales



LE COCOTTE

Salade fraîcheur de concombre, yaourt menthe et aneth

Suprême de poulet fermier rôti, boulgour aux herbes et courgettes grillées, sauce au tahini

Clafoutis à la framboise et amandes torréfiées

Petit pain aux céréales



LA MARÉE

Salade méditerranéenne, poivrons, roquette et feta

Saumon confit 24h, citron, fregola sarda, fenouil et abricots rôtis

Perle du japon, coco, coulis de mangue et cacahuète

Petit pain aux céréales



LE VEGAN

Falafel de betterave et houmous maison

Riz pilaf coco-gingembre et légumes d'été rôtis

Fondant tout chocolat vegan et sans gluten

Petit pain aux céréales



L'ITALIA

Insalata de riso nero, fenouil et herbes fraîches au citron

Mezze rigatoni, crème de poivron jaune, mozzarella di bufala et pignons torréfiés

Torta della Nonna (tarte toscane typique avec crème à l'orange et pignons de pin)

Petit pain aux céréales

Livré froid dans un coffret recyclable avec des assiettes en pulpe de canne et un kit couvert en bois

03

A top-down view of a buffet spread on a light-colored, textured table. The spread includes several sandwiches on a wooden board, some with dark bread and others with white. There are also two small white bowls containing soups, one with a yellowish broth and the other with a darker broth topped with nuts. Additionally, there are two more small white bowls containing salads, one with sliced tomatoes and the other with sliced tomatoes, hard-boiled eggs, and other vegetables. The word "BUFFET" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

BUFFET

BUFFET



Mini Bagels par 20

Saumon, concombre et crème de pavot

59,00€ HT

Carpaccio de bœuf et pesto Genovese

59,00 € HT

Courgette, tapenade et crème ciboulette 

59,00€ HT

Pastrami, cheddar et relish

59,00€ HT



Mini Burgers par 20

Foie gras et figue

Confit d'oignons, foie gras et confit de figues

63,70€ HT

Berger

Noisette de beurre, jambon aux herbes et fromage de chèvre

57,20€ HT

Méditerranéen 

Ratatouille au cumin et chapeau concombre

57,20€ HT

Sud-Ouest

Oignons rouges confits, magret de canard séché et moutarde-miel

57,20€ HT

Mini burgers maison (assortiment de 21)

7 Berger, 7 Méditerranéen et 7 Sud-Ouest

61,20€ HT

Quiches 8 parts

Quiche thon tomate confite olives

Quiche poulet, moutarde et estragon

Quiche poivron grillés et chèvre

29,70€ HT



ZOOM SUR NOS PETITS PAINS

Nos pains à burgers et bagels, sont fabriqués quotidiennement par nos équipes.

Pétris, levés et cuits pour un moelleux unique, avec une recette inchangée depuis plus de 10 ans !



Clubs

12 minis clubs terroir - assortiment

29,00€ HT

6 Mimosa oeuf mayonnaise et herbes fraîches 

6 Jambon blanc au torchon et tomme de brebis

24 grands clubs - assortiment

62,90€ HT

8 Grands clubs jambon et tomme de brebis

8 Grands clubs thon-estragon

8 Grands clubs mimosa 

Plateaux de sandwiches

8 mini sandwiches Niçois - pain brioché

27,00 € HT

Crème de thon à l'estragon et crudités

8 mini sandwiches Pierrot - pain brioché

27,00€ HT

Escalope de poulet grillée, sauce César, salade et copeaux de parmesan.

8 mini sandwiches Végétarien - pain brioché 

27,00€ HT

Tomates confites, fromage de chèvre

Assortiment de 21 mini sandwiches - pain brioché

71,20€ HT

7 Végétarien : tomates confites et fromage de chèvre

7 Niçois : thon à la crème d'estragon, oeuf et dés d'olives

7 Pierrot : poulet grillée, copeaux de parmesan et roquette

Assortiment de 12 Baos


57,70€ HT

6 Baos façon banh mi, crudités à la thaï, aubergines grillées et cacahuètes 

6 Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants

Assortiment de 12 Focaccias

59,30€ HT

6 Focaccias tapenade d'olives kalamata, duo de salade et tomme de brebis 

6 Focaccias spianata Calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison





Bodegas 130g par 8

César

Poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison 31,50€ HT

Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde 31,50€ HT

8 Salades de haricots verts croquants, oeuf au persil, crème à la moutarde à l'ancienne

Noodles thaï, sésame, légumes au wok 31,50€ HT

8 Salades de noodles Thaï, graine de sésame et légumes au wok

Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges 31,50€ HT

8 Salade de crudités, houmous maison au tahini, fèves croquantes et pickles d'oignons rouges maison

Coffret de 12 Bodegas Vегgie assorties 47,10€ HT

4 Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde
4 Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges
4 Noodles thaï, sésame, légumes au wok



Wraps par 10

Grand wrap poulet-césar 32,10€ HT
Escalope de poulet grillée, laitue, parmesan et sauce césar maison

Grand wrap saumon-avocat 32,10€ HT
Saumon fumé, avocats, crudités et oignons frits

Grand wrap veggie falafel 32,10€ HT
Falafel, crudités et sauce au yaourt maison

Assortiment de 24 grands wraps 71,90€ HT
8 Grands wraps poulet-césar
8 Grands wraps saumon-avocat
8 Grands wraps veggie falafel

LES PLANCHES

77,80€ HT



Planche de la Mer - 800g

Planche de saumon fumé d'Écosse tranché
Servi avec : Pains aux céréales tranchés et une crème montée à la ciboulette

56,20€ HT



Planche de charcuterie - 800g

Jambon blanc italien cuit au torchon
Saucisson de montagne tranché
Viande des grisons
Coppa corse
Servi avec : Pain aux céréales tranchés, cornichons, petits beurres "paysan breton"

56,20€ HT



Planche de fromage - 800g

Comté fruité 12 mois
Chèvre cendré d'Anjou
Brie de Meaux
Tomme de Savoie
Servi avec : Pain aux céréales tranchés, petits beurres "paysan breton"

05

LES PINSAS

25,80€ HT



Pinsa tomates et burrata

Pinsa croustillante, tomates cerises rôties, burrata des Pouilles, zeste de citron et basilic

25,80€ HT



Pinsa Ricotta , figues et noix

Pinsa croustillante, crème de ricotta aux herbes, figues séchées moelleuse et cerneaux de noix



Bar à crudités - 1kg

Assortiment de dips de légumes accompagnés de leurs sauces de saison

27,30€ HT



Bar à focaccia 1kg

Dips de focaccia et assortiment de sauces maison

34,50€ HT

Bar à fruits - 1kg

Assortiment de fruits de saison découpés le matin même et prêts à piquer - 1kg

27,80€ HT



ZOOM SUR LA DÉCOUPE DE FRUITS

Nos fruits sont coupés le jour même, pour vous garantir une fraîcheur optimale et qui assure pour chaque livraison une qualité irréprochable.

07

LES BARS



LES DESSERTS

Desserts individuels (entre 90g et 130g) - Par 8

Mousses au chocolat (aux éclats de noisettes) 31,50€ HT

Salade de fruits de saison 31,50€ HT

Bodega de chia pudding vegan, lait d'avoine et coulis de saison 36,80€ HT

Fondants tout chocolat vegan et sans gluten 38,30 €HT

Perles du japon, coco, coulis de mangue et cacahuète 38,30 €HT

Tartelettes gourmandes abricot et crème légère au romarin 38,30 €HT

Torta della Nonna 38,30 €HT

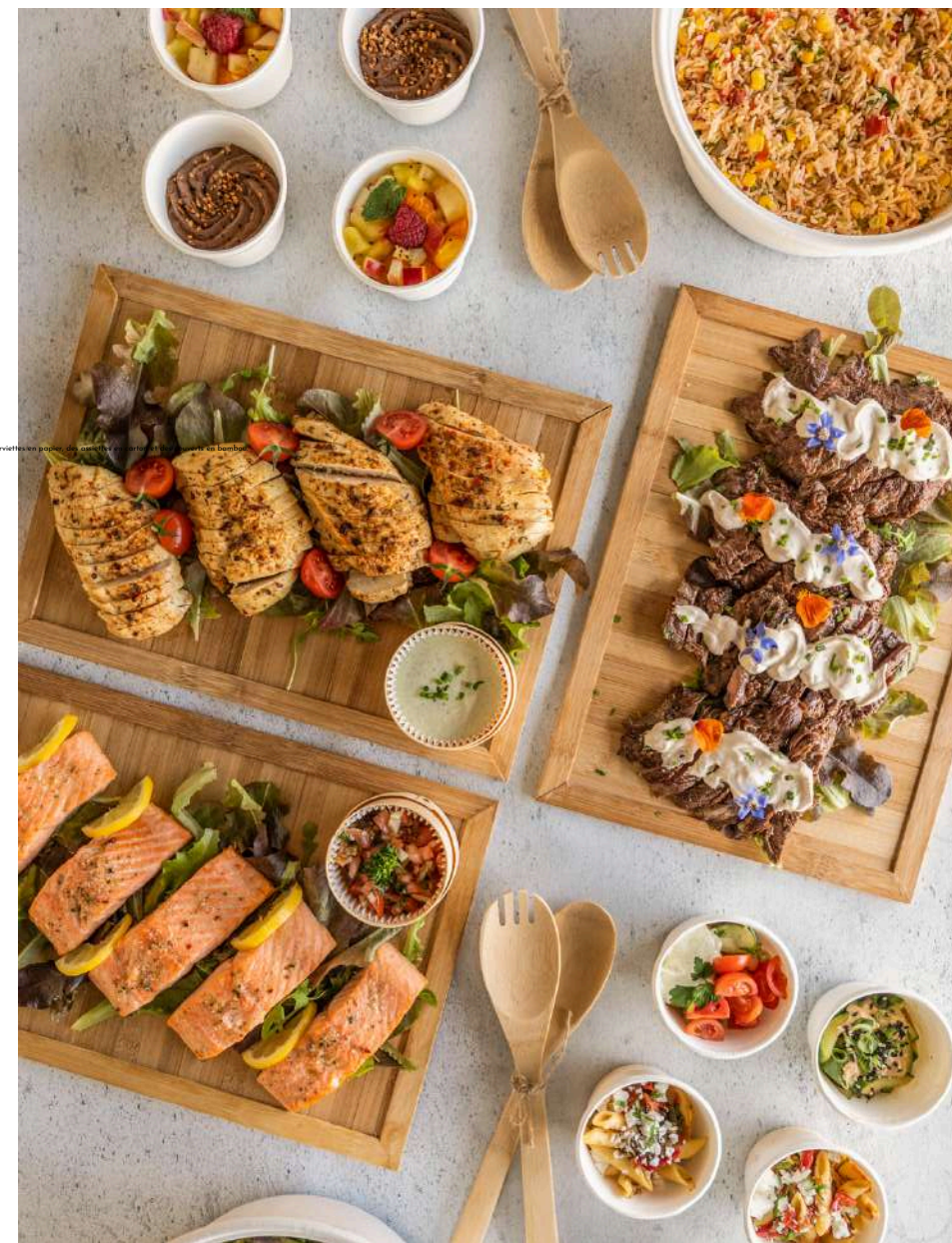
Clafoutis à la framboise et amandes torréfiées 38,30 €HT



FORMULE BUFFET



Pour 8 minimum




NOTRE BUFFET DE SAISON


08


27,70€ HT par personne

Un buffet à partager frais et varié, conçu pour être consommé froid en libre service avec des assiettes et des couverts.

Assortiment d'entrées - 1 par personne 
Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde
Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges
Noodles thaï, sésame, légumes au wok

Plats à partager - 150g par personne
Bavette grillée sauce verte
Filet de poulet fermier, sauce tahini-tapenade
Pavé de saumon grillé, crème Romesco

Accompagnements - 150g par personne 
Poêlée de haricots verts, oignons caramélisés et tomates confites
Boullgour, aubergines grillées et pois chiches rôtis

Assortiment de desserts - 1 par personne 
Mousse maison au chocolat 72%
Salade de fruits de saison à la menthe
Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison

Livré avec du pain au maïs et du pain aux céréales, des serviettes en papier, des assiettes en carton et des couverts en bambou.

Pour 8 minimum

09



BUFFET MINI SANDWICH

20.90€ HT par personne

Assortiment d'entrées - 1 Entrée par personne

Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde
Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges
Noodles thai, sésame, légumes au wok

Assortiment de 3 Mini sandwiches par personne

Végétarien : Pain brioché, tomates confites, fromage de chèvre et laitue
Niçois : Pain brioché, crème de thon à l'estragon, dés d'olive et crudités
Pierrot : Pain brioché, poulet grillé, tomates confites et copeaux de parmesan

Assortiment de desserts - 1 Dessert par personne

Salade de fruits de saison
Mousse au chocolat 72% maison



PLANCHE DU BISTROT

25.30€ HT par personne

Un buffet convivial et généreux, idéal pour les amateurs de planches à partager. Prêt à consommer avec tout le nécessaire.

Bar à focaccia - 50g par personne

Dips de focaccia et assortiments de sauces maison :
Tapenade maison aux olives kalamata
Pesto rosso maison
Sauce au yaourt grecque et aux herbes fraîches

Planche de charcuterie - 70g par personne

Jambon blanc italien cuit au torchon
Spianata Calabrese
Viande des grisons
Coppa corse

Planche de fromage - 70g par personne

Comté fruité 12 mois
Chèvre cendré d'Anjou
Brie de Meaux
Tomme de Savoie

Bar à crudités - 90g par personne

Assortiment de dips de quatre légumes variables en fonction de la saison accompagnés de leurs sauces de saison.

Assortiment de desserts - 110g par personne

Mousse maison au chocolat 72%
Salade de fruits de saison à la menthe



STREET FOOD

23.00€ HT par personne

Un buffet dans une ambiance détendue avec des saveurs détonantes. Pas besoin d'assiettes, le service est rapide et tout se mange sur le pouce.

Assortiment d'entrées - 1 par personne

Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde
Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges
Noodles thai, sésame, légumes au wok

Assortiment de bao - 1 par personne

Façon banh mi, crudités à la thai, aubergines grillées et cacahuètes
Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants

Assortiment de focaccia - 1 par personne

Tapenade, duo de salade, tomme de brebis
Spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

Assortiment de desserts - 1 par personne

Salade de fruits de saison à la menthe
Mousse au chocolat 72% maison



25,30€ HT par personne

MEET-UP

Dans ce buffet au format original, un mélange de pièces taille lunch et de pièces cocktails en lieu et place des entrées et des desserts traditionnels. Un format alternatif au cocktail pour un déjeuner rapide et gourmand.

Assortiment pièces cocktail salées froides - 4 par personne

Pic de gyoza frit et teriyaki
Canapé de rillettes de haddock fumé au cerfeuil et pomme Granny Smith
Verrine de dahl de lentilles corail aux épices
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue

Assortiment pièces lunch salées froides - 2 par personne

6 Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants
1/2 bagel veggie courgettes marinées, roquette, creamcheese et tapenade
Focaccia Spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

Assortiment pièces cocktail sucrées froides - 4 par personne

Mini chou praliné
Mini tartelette chocolat, caramel et cacahuète
Mini cheesecake aux fruits de saison
Mini tartelette pistache

Pour 8 minimum



23,00€ HT par personne

GRAND-MÈRE

Un buffet généreux et réconfortant, un format conviviale pour les moments de partage. Conçu pour être consommé en libre service avec des assiettes et des couverts

Assortiment d'entrées : 1 par personne

Bodega Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde
Bodega Salade César : Poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce César maison

2 parts de tartes salées par personne (assortiment)

Poivrons et feta
Thon tomate confite olives
Poulet, moutarde et estragon

Assortiment de desserts : 1 par personne

Salade de fruits de saison
Mousse au chocolat 72%



24,00€ HT par personne

FINGER FOOD

Un buffet pratique et savoureux, idéal pour une dégustation sur le pouce. Parfait pour les réceptions ou réunions décontractées. Offrant une variété de bouchées gourmandes pour satisfaire tous les régimes alimentaires.

1 Entrée par personne (assortiment)

Salade de haricots verts, oeufs au persil, crème légère à la moutarde
Salade de crudités, houmous maison, fèves et pickles d'oignons rouges
Noodles thaï, sésame, légumes au wok

4 Finger Food par personne (assortiment)

Mini bagel saumon, concombre et crème de pavot
Mini burger méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre (veggie)
Wrap poulet : poulet grillé aux herbes, crudités, copeaux de parmesan et sauce césar maison
Club thon : thon à la crème d'estragon, dés d'olives et crudités

1 mini sandwich par personne (assortiment)

Végétarien : tomates confites, fromage de chèvre et laitue
Niçois : Crème de thon aux légumes, crudités de saison et laitue
Pierrot : Poulet grillé, tomates confites, copeaux de parmesan et roquette

1 dessert par personne (assortiment)

Salade de fruits saison à la menthe
Mousse maison au chocolat 72%

A collage of various appetizers and cocktails on wooden trays. The central focus is the word "COCKTAIL" in large, white, bold, sans-serif capital letters, overlaid on a semi-transparent blue rectangular background. The background image shows several wooden trays filled with different types of food: small round appetizers with cream and fruit, skewers of meat and vegetables, small bowls of dips, and other bite-sized items. The trays are arranged on a light-colored, textured surface, possibly a table or countertop. The overall aesthetic is clean and modern, with a focus on fresh ingredients and creative presentation.

COCKTAIL

LES PIÈCES COCKTAILS 11



Pics par 30

Gyoza frit et teriyaki	53,20€ HT
Bœuf teriyaki et duo de sésame	54,20€ HT
Radis croquant et crème d'estragon	43,80€ HT
Fagottino de bresaola et mozzarella di Bufala	47,70€ HT
Pics de magret séché et fruit de saison	54,20€ HT
Pinces de radis noir, crème corsée au raifort et saumon fumé	59,10€ HT



Canapés par 30

Rillettes de haddock maison au cerfeuil, pommes granny	55,30€ HT
Pain d'épices maison, foie gras, confit de figues	64,50€ HT
Pain suédois, crème de ciboulette, crudités de saison	52,50€ HT
Mini sablé curry, crémeux carotte-orange	52,50€ HT
Mini sablé à la tomate, mousse de pesto et olive kalamata	52,50€ HT
Mini sablé parmesan et crème de truffe	52,50€ HT
Mini clafoutis de légumes et mousse au pesto	50,10€ HT



Cuillères par 30

Carpaccio de boeuf, pesto vert au basilic et parmesan	59,10€ HT
Dalh de lentilles corail aux épices	59,10€ HT
Cuillère de ceviche	59,10€ HT
Cuillère émulsion de poivron rouge et dés de feta au cumin	59,10€ HT



Verrines par 30

Fondant de patate douce, noix de cajou et sauce coco-curry	46,20€ HT
Tartare de saumon au léché des tigre	51,50€ HT
Accras et sauce épicée maison et coriandre	47,10€ HT
Curry thaï de pois chiches	53,20€ HT
Carottes et pommes croquantes au curry	46,20€ HT

LES FINGER FOOD

12

Mini Burger - Tous nos buns sont fait maison

équivalent 2 pièces

30 Foie gras et confiture de figue

30 Berger - Noisette de beurre, jambon aux herbes et fromage de chèvre

30 Méditerranéen - Ratatouille au cumin et chapeau concombre

30 Sud-ouest - Oignons rouges confits, magret de canard séché et moutarde-miel

95,60€ HT

86,60€ HT

86,60€ HT

86,60€ HT



Mini Bagel - Tous nos pains sont fait maison

équivalent 2 pièces

30 Saumon, concombre et crème de pavot

30 Carpaccio de bœuf et pesto Genovese

30 Courgette, tapenade et crème ciboulette

30 Pastrami cheddar et relish

89,00€ HT

89,00€ HT

89,00€ HT

89,00€ HT



Mini wrap

30 Veggie - Avocat, feta et grenade

30 Poulet Pierrot - Poulet pierrot aux oignons, tomates confites et copeaux de parmesan

30 Saumon-avocat - Saumon fumé, avocats et crudités

53,20€ HT

53,20€ HT

53,20€ HT



Mini croissant

équivalent 3 pièces

30 Provençal - Tomates confites, fromage de chèvre et herbes de Provence

30 Nordique - Mini croissant, crème de ciboulette fraîche, saumon fumé

66,90€ HT

66,90€ HT

Mini club

30 Jambon - Jambon blanc et tomme de brebis

30 Thon-estragon - Thon, estragon, légumes confits et olives

30 Mimosa - Oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches

54,80€ HT

54,80€ HT

54,80€ HT



LES PIÈCES SUCRÉES



Par plateau de 30 pièces

Brochette de fruits frais	59,00€ HT
Macaron artisanal - assortiment	63,00€ HT
Mini cheesecake aux fruits de saison	59,10€ HT
Mini moelleux chocolat cœur griotte	50,10€ HT
Mini cannelé Bordelais	39,40€ HT
Mini financier maison au sésame noir et citron confit	43,70€ HT
Mini chou praliné	55,80€ HT
Mini tigré	43,70€ HT
Bouchée cappuccino, coque chocolat, mousse légère de lait, gelée café et génoise noisette-sarrasi	55,50€ HT
Coque chocolat, chia pudding au lait d'amande, coulis de saison	50,70€ HT
Mini financiers vegan et sans gluten, pavot et cranberry	40,50€ HT
Croquants chocolat blanc et gel fraîcheur citron vert et bergamote	59,10 € HT
Bouchées passion acidulée (vegan & sans gluten)	59,10 € HT



Mini tartelettes par 30

Mini tartelette pistache, ganache montée et éclats de pistache torréfiés	55,80€ HT
Mini tartelette au citron et meringue à l'Italienne	53,20€ HT
Mini tartelette chocolat, caramel et cacahuète grillées	54,80€ HT
Mini tartelette crème pâtissière à la vanille et fruits frais de saison	50,70€ HT

Verrines par 30

Panna cotta coco-passion	50,10€ HT
Mousse chocolat aux éclats de noisettes	51,50€ HT
Chia pudding vegan et coulis de saison	57,80€ HT



Plateaux de 30 desserts fruités

10 Verrines panna cotta coco-passion,
10 Mini tartelettes citron meringuée,
10 Mini tartelettes aux fruits de saison

57,10€ HT

Plateaux de 30 mini tartelettes

10 Mini tartelettes citron meringuée,
10 Mini tartelettes chocolat, caramel et cacahuète,
10 Mini tartelettes à la pistache

57,10€ HT

Plateaux de 30 verrines desserts

10 Mousses chocolat maison,
10 Chia pudding vegan, lait d'avoine au coulis de saison,
10 Panna cotta coco-passion maison

50,10€ HT

Plateaux de 30 desserts gourmands

10 Mini moelleux chocolat cœur griotte,
10 Mini tartelettes chocolat, caramel et cacahuètes,
10 Mini choux pralinés

55,50€ HT

Plateaux de 30 mini pâtisseries

10 Mini tartelettes pistache,
10 Cheesecakes base spéculoos et fruits de saison
10 Bouchées cappuccino, coque chocolat, mousse légère de lait,
gelée café et génoise noisette-sarrasin

55,50€ HT

Plateaux de 30 pièces Sans Gluten

10 Croquants sans gluten au chocolat blanc et gel émulsionné
fraicheur citron vert et bergamote
10 Bouchées vegan et sans gluten, passion acidulée et sablé aux
fruits secs
10 Mini financiers vegan et sans gluten pavot et cranberry

57,10€ HT

13

LES PLATEAUX SALÉES



Plateaux de 30 pics

10 Pics de radis et crème d'estragon
10 Pics de gyoza grillé et teriyaki
10 Pics de magret séché, bille de chèvre et fruit de saison

50,10€ HT

Plateaux de 30 sablés

10 Sablés curry, tapenade de carotte à l'orange et petit pois wasabi
10 Sablés tomates, mousse pesto et olive Kalamata
10 Sablés parmesan, crème de truffe

53,20€ HT

Plateaux de 30 canapés

10 Canapés suédois, crème de ciboulette, crudités de saison
10 Toast pain d'épices maison, foie gras et confit d'oignons
10 Canapés rillettes de haddock fumé au cerfeuil et pomme Granny Smith

55,50€ HT



Plateaux de 30 cuillères

10 Cuillères de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic
10 Cuillères de ceviche de daurade à la mangue
10 Cuillère de Dahl de lentilles corail

58,20€ HT

Plateaux de 30 wraps

10 Mini wraps saumon-avocat
10 Mini wraps végétarien, avocat, feta et grenade
10 Mini wraps poulet "Pierrot" aux oignons, tomates confites et copeaux de parmesan

55,50€ HT



Plateaux de 30 fingerfood

10 Mini burgers maison "Sud-Ouest"
10 Mini bagels saumon et crème de ciboulette
10 Mini wraps végétarien, avocat, feta et grenade

78,40€ HT

Plateaux de 30 bagels

10 Mini bagels pastrami, cheddar et relish
10 Mini bagel saumon et crème de ciboulette
10 Mini bagels carpaccio de boeuf et pesto

86,60€ HT

Plateaux de 30 verrines

10 Verrines de curry thaï de pois chiches
10 Verrines de tartare de saumon au léché de tigre
10 Verrines d'accras de morue et sauce rose

56,10€ HT

Plateau de 30 clubs

10 Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
10 Mini club de thon à l'estragon
10 Mini club jambon blanc et tomme de brebis

55,50€ HT



14

Formule cocktail pour un minimum de 15 personnes

19 .00€ HT par personne



Cocktail Afterwork

10 pièces par personne

Salé - 8 pièces

- Pic de gyoza frit et teriyaki
- Mini burger "Sud-Ouest" au magret séché
- Mini burger Méditerranéen
- Mini club thon-estragon
- Mini bagel saumon, concombre et crème de pavot
- Mini wrap végétarien, avocat, feta et grenade
- Mini bagel pastrami, cheddar et relish
- Verrine d'accras de morue et sauce épicée

Sucré - 2 pièces

- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux au chocolat et cœur griotte

11 .20€ HT par personne



Cocktail Apéritif

6 pièces par personne

Salé - 6 pièces

- Fagottino Bresaola billes mozzarella
- Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
- Mini clafoutis aux légumes et mousse pesto
- Mini bagel carpaccio de boeuf et pesto genovese
- Mini burger Méditerranéen
- Mini wrap saumon-avocat

26 .40€ HT par personne



Cocktail Afterwork

14 pièces par personne

Salé - 11 pièces

- Mini burger "Sud-Ouest", oignons caramélisés, magret de canard séché et moutarde-miel
- Mini burger Méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre
- Mini club thon-estragon
- Mini bagel saumon, concombre et crème de pavot
- Pic de gyoza grillé et teriyaki
- Cuillère émulsion de poivrons rouges, dès de feta, cumin
- Mini wrap végétarien, avocat, feta et grenade
- Mini bagel pastrami, cheddar et relish
- Verrine accras de morue et sauce épicée
- Pic radis et crème d'estragon
- Verrine de curry Thaï de pois chiche

Sucré - 3 pièces

- Mini financier tigré
- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux au chocolat et cœur griotte

14 .30€ HT par personne



Cocktail Apéritif

8 pièces par personne

Salé - 8 pièces

- Fagottino Bresaola billes mozzarella
- Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
- Mini clafoutis aux légumes et mousse pesto
- Mini bagel maison carpaccio de boeuf et pesto genovese
- Mini burger maison Méditerranéen
- Mini wrap saumon-avocat
- Pain suédois, crème de ciboulette, crudités de saison
- Sablé curry, crémeux carotte-orange et pois wasabi

16 NOS FORMULES COCKTAILS VEGETARIENS

Formule cocktail pour minimum 15 personnes

6 pièces par personne 



Pic radis crème d'estragon
Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
Canapé Suédois, crème montée à la ciboulette et crudités
Mini burger Méditerranéen et chapeau concombre
Sablé tomate, pesto et olive kalamata
Mini bagel veggie, courgette grillée et tapenade noire

11,10€ HT par personne



Pièces salées - 12 pièces
Pic radis crème de ciboulette
Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
Canapé Suédois, crème montée à la ciboulette et crudités
Mini burger Méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre
Mini bagel veggie, courgette grillée, cream cheese et tapenade noire
Sablé tomate, pesto et olive kalamata
Cuillère de dahl de lentilles corail aux épices
Cuillère émulsion de poivrons rouges, dès de feta, cumin

12 pièces par personne 



Sablé curry, crémeux carotte-orange et pickles d'oignons
Verrine de curry Thaï de pois chiche
Mini wrap veggie, avocat, feta et grenade
Mini clafoutis aux légumes grillés et crème de pesto

23,00€ HT per personne



18 pièces par personne 



Pièces salées - 13 pièces

Verrine carotte et pomme croquante au curry
Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
Canapé Suédois, crème montée à la ciboulette et crudités
Mini burger Méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre
Mini bagel veggie, courgette grillée, cream cheese et tapenade noire
Sablé tomate, pesto et olive kalamata
Cuillère de dahl de lentilles corail aux épices
Cuillère émulsion de poivrons rouges, dès de feta, cumin
Sablé parmesan et crémeux truffé
Verrine de curry Thaï de pois chiche
Mini wrap veggie, avocat, feta et grenade
Mini clafoutis aux légumes grillés et crème de pesto
Pic radis et crème d'estragon



Pièces sucrées - 5 pièces

Tartelette chocolat, caramel au beurre salé et cacahuète
Mini cheesecake aux fruits de saison
Mini chou praliné maison et noisettes torréfiées
Mini tartelette citron meringuée
Bouchée cappuccino

33 ,90€ HT par personne

20 pièces par personne 



Pièces salées - 14 pièces

Sablé curry, crémeux carotte-orange et pois wasabi
Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
Canapé Suédois, crème montée à la ciboulette et crudités
Mini burger Méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre
Mini bagel veggie, courgette grillée, cream cheese et tapenade noire
Sablé tomate, pesto et olive kalamata
Cuillère de dahl de lentilles corail aux épices
Cuillère émulsion de poivrons rouges, dès de feta, cumin
Sablé parmesan et crémeux truffé
Verrine carotte et pomme croquante au curry
Mini wrap avocat, feta et grenade
Mini clafoutis aux légumes grillés et crème de pesto
Cuillère de curry Thaï de pois chiche
Pic radis et crème d'estragon



Pièces sucrées - 6 pièces

Tartelette chocolat, caramel au beurre salé et cacahuète
Mini cheesecake aux fruits de saison
Mini chou praliné maison et noisettes torréfiées
Mini tartelette citron meringuée
Bouchée cappuccino
Brochette de fruit frais de saison

37 ,50€ HT par personne

NOS FORMULES COCKTAILS DINATOIRES

Cocktail 12 pièces par personne

23.00€ HT par personne



Pics et cuillères - 3 pièces

Pics de magret séché et fruit de saison
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue
Cuillère émulsion de poivrons rouges, dès de feta, cumin

Verrines et canapés - 3 pièces

Canapé de rillettes de haddock fumé au cerfeuil et granny smith
Canapé de foie gras et pain d'épice maison
Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches

Fingerfood - 3 pièces

Mini bagel saumon, concombre et crème de pavot
Mini burger « Sud-ouest », oignons caramélisés, magret séché et moutarde-miel
Sablé parmesan et crémeux truffé

Pièces sucrées - 3 pièces

Mini tartelette aux fruits de saison
Mini chou praliné maison
Tartelette chocolat, caramel et cacahuète

Cocktail 18 pièces par personne

33.90€ HT par personne



Pic et cuillère - 5 pièces

Pic de magret séché, bille de chèvre et fruit de saison
Pic de boeuf teriyaki et duo de sésame
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue
Cuillère émulsion de poivrons rouges, dès de feta, cumin
Cuillère de curry Thaï de pois chiche

Verrine et canapé - 4 pièces

Rillettes de haddock fumé au cerfeuil
Foie gras et pain d'épices maison
Dahl de lentilles corail aux épices
Tartare de saumon au leche de tigre

Fingerfood - 4 pièces

Mini burger « Sud-Ouest », oignons caramélisés, magret séché et moutarde-miel
Mini bagel saumon fumé, concombre et crème de pavot
Mini bagel pastrami, cheddar et relish
Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches

Pièces sucrées - 5 pièces

Tartelette chocolat, caramel au beurre salé et cacahuète
Mini chou praliné maison et noisettes torréfiées
Mini tartelette citron meringuée
Bouchée cappuccino
Mini cheesecake aux fruits de saison



Cocktail 22 pièces
par personne

41,20€ HT par personne

Pic et cuillère - 6 pièces

Pic de magret séché, bille de chèvre et fruit de saison
 Cuillère de ceviche de daurade à la mangue
 Pic de boeuf grillé, teriyaki et duo de sésame
 Pic de radis et crème d'estragon
 Cuillère émulsion de poivrons rouges, dès de feta, cumin
 Cuillère de carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

Verrines et canapés - 7 pièces

Canapé de rillettes de haddock fumé au cerfeuil et pomme granny-smith
 Canapé de foie gras et pain d'épices maison
 Verrine de tartare de saumon au leche de tigre
 Verrine curry Thaï de pois chiche
 Sablé tomate, mousse pesto et olive kalamata
 Sablé parmesan et crémeux truffé

Fingerfood - 4 pièces

Mini bagel saumon, concombre et crème de pavot
 Mini burger "Sud-Ouest", oignons caramélisés, magret de canard séché et moutarde-miel
 Mini burger Méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre
 Mini bagel veggie, courgette grillée, cream cheese et tapenade noire

Pièces sucrées - 6 pièces

Mini tartelette chocolat, caramel au beurre salé et cacahuète
 Mini tartelette croquant pistache
 Mini moelleux au chocolat et cœur griotte
 Mini tartelette citron meringuée
 Mini cheesecake aux fruits de saison
 Bouchée cappuccino



Lapo BACCI

Notre chef cuisinier

D'origine Italienne, Lapo a travaillé pendant plus de 20 ans dans divers établissements à travers le monde. Italie, Mexique, Canada, ou encore Danemark. De ses voyages il a ramené des saveurs et des recettes qui sont aujourd'hui source d'inspiration pour l'élaboration de notre carte.

15 cuisiniers et commis de cuisine partagent les fourneaux aux côtés de Lapo, ils travaillent de jour comme de nuit sur vos buffets, cocktails et plateaux-repas afin de garantir des plats les plus frais possible.

"Une cuisine simple mais toujours avec beaucoup de goût"

MINI PLATS CHAUDS

18

56,00 € HT



LE BISTRO

Bavette sauce corsée câpre, échalote et persil.
Haricots verts et pommes grenailles



LE COCOTTE

Suprême de poulet fermier rôti, boulgour aux
herbes et courgettes grillées, sauce au tahini



LE VEGAN

Riz pilaf coco-gingembre et légumes d'été rôtis



LA MARÉE

Saumon confit 24h, citron, fregola sarda, fenouil
et abricots rôti



L'ITALIA

Mezze rigatoni, crème de poivron jaune,
mozzarella di bufala et pignons torréfiés

LES PIÈCES CHAUDES SONT LIVRÉES
FROIDES DANS UNE CASSOLETTE EN
BOIS AVEC COUVERCLE ET
NÉCESSITENT UNE REMISE EN
TEMPÉRATURE SUR PLACE.

Nous proposons la location
d'étuve seule au besoin si vous
souhaitez gérer la prestation de
manière autonome sans personnel
de service.



BOISSONS



BOISSONS

Les Eaux



Evian Bouteille de 75cl en verre perdu	4,10€ HT
Eau neuve Cannette d'eau plate 33cl Cannette d'eau gazeuse 33cl	1,20€ HT 1,30€ HT
San Pellegrino Bouteille de 1L Bouteille de 1L en verre perdu	3,95€ HT 4,95€ HT

Les Boissons Chaudes



Café Ethiquable Bio Thermos 1L	20,60€ HT
Thé Ethiquable Bio Thermos 1L Assortiment de sachets de thé bio	23,70€ HT
Chocolatière 3 litres Cette location nécessite un branchement électrique et environ 1h15 de remise en température	79,95€ HT
Recharge de chocolat chaud Bouteille de 75cl Réalisé avec du chocolat Valrhona	9,95€ HT

Les Citronnade et Thé glacé maison

Citronnade maison 75cl Bouteille de 75cl	9,00€ HT
Thé glacé maison Bouteille de 75cl	6,30€ HT

Les Jus Maison - Extrait à froid



Jus de pomme frais Bouteille de 75cl	7,30€ HT
Jus d'orange frais Bouteille de 75cl	7,30€ HT
Jus de pampleousse frais Bouteille de 75cl	9,20€ HT
Jus vitaminé frais Bouteille de 75cl	9,20€ HT

Les Jus Pasteurisés et Sodas



Jus de pomme BIO - Meneau Bouteille de 75cl	6,20€ HT
Jus d'orange BIO - Meneau Bouteille de 75cl	6,20€ HT
Jus d'ananas BIO - Meneau Bouteille de 75cl	6,20€ HT
Thé glacé pêche BIO - Meneau Bouteille de 75cl	5,99€ HT
Assortiment de 10 jus Meneau Bouteille de 25cl	33,50€ HT
Limonade Artisanale Elixia Bouteille de 75cl	5,90€ HT
Limonade Artisanale Elixia goût Cola Bouteille de 75cl	6,70€ HT

LES FORMULES



Formule Boisson soft
40cl par personne
Assortiment de jus, eaux et sodas
2,90€ HT par personne
Livré avec des gobelets



Formule Boisson soft en verre perdu
40cl par personne
Assortiment de jus, eaux et sodas
3,40€ HT par personne
Livré avec des gobelets



Formule Jus de fruits frais
20cl par personne
Assortiment de jus pressées 100% frais - Orange et Pomme
2,99€ HT par personne
Livré dans des bouteilles en verre 75cl 100% recyclable avec des gobelets



Formule Boissons chaudes
20cl par personne
Cafe 100% Arabica Equateur Bio et Thé Bio Ethiquable (Assortiment de sachets)
3,10€ HT par personne
Livré avec : gobelets, agitateurs bois, sucrettes, dosettes de lait, serviettes en papier
Récupération des thermos le jour ouvré suivant

19



Vin blanc

Macon Villages blanc - Domaine Perraud, Domaine des Remparts 75cl	13,80€ HT
Quincy AOC Blanc - Beaucharme - Val de Loire, Domaine Bailly 75cl	18,00€ HT

Vin Rouge

St Chinian, Château Coujan, Cuvée Gabrielle Spinola 75cl	13,70€ HT
Les Hauts du Montillet - IGP Collines Rhodaniennes, Stéphane Montez 75cl	19,00€ HT
Saumur Champigny - Tuffe - Val de Loire, Château du Hureau 75cl	19,00€ HT

Vin Rosé

Coteaux Varois, Château de l'Escarelle BIO 75cl	15,95€ HT
---	-----------

Formule Vin

Formule comprenant environ 15cl par personne (verre à vin compris)
 - Vin rouge : St Chinian, Château Coujan, Cuvée Gabrielle Spinola
 - Vin blanc : Macon Villages, Domaine Perraud

4,99€ HT par personne



Les bouteilles sont livrées froides. Pour la conservation la glace et les seaux sont en option.
 La location des verres est à commander en option également.



Cidre

Cidre Fermier de Carnac 75cl	13,10€ HT
------------------------------	-----------

Bière

Bière Peroni Nastro Azzurro - Bouteille 33cl	2,70€ HT
Bière Bio La parisienne - Bouteille 33cl	3,20€ HT
Socrate - Ginger beer 75cl	3,20€ HT

Champagne

Maison Paul Leredde 75cl Élaboré à partir de raisins blancs provenant du vignoble	31,20€ HT
Champagne brut Laurent-Perrier 75cl Élaboré à partir d'un assemblage 55% Chardonnay, 35% Pinot noir, 15% Pinot meunier	40,30€ HT

Formule Champagne

Formule comprenant 1 flûte de 12cl par personne (flûtes comprises)
 Champagne Blanc de Blanc - Maison Paul Leredde, producteur indépendant
 Médaille de bronze au concours général agricole Paris 2022

9,95€ HT par personne





Cocktails prêts à servir

Découvrez notre sélection de cocktails Nighthawks prêts à servir pour apporter une touche d'originalité et de raffinement sur vos événements. Cocktails signatures avec alcool, classiques réinventés et mocktails sans alcool.

Tous les cocktails sont disponibles en différents formats adaptés à vos besoins :
Bouteilles de 20 cl, bouteilles de 50 cl ou cubi de 5 litres.

Livré avec des gobelets - La location des verres à cocktail, distributeur de boisson et glaçons sont à commander en option.

NIGHTHAWKS

COCKTAILS PRÊTS À DÉGUSTER

Vendu en Bib de 5L : 40 verres

JAMAÏCAN PUNCH - Puissant et audacieux

Rhum ambré et épicé, cognac, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, crème de pêche, thé noir.
Mélange exotique et énergisant, idéal pour une ambiance festive et inoubliable.

MÉCHANT LOUP - Acidulé et floral

Gin, sirop de myrtille et poivre Sichuan, jus de citron jaune, eau infusée framboise.
Un cocktail à la fois rafraîchissant et sophistiqué, parfait pour les amateurs de saveurs fruitées et épicées.

LE VOYAGEUR - Acidulé et Épicé

Rhum ambré, Mezcal, fruit de la passion, sirop de fève tonka, jus de citron vert, thé fumé
Évadez-vous avec ce cocktail, un mélange aux arômes délicats.

LE RÊVEUR - Délicat et frais

Vodka, sirop de rhubarbe et romarin, verjus, thé à la bergamote.
Une composition douce et harmonieuse avec une touche d'originalité

O'CAPTAIN - Intense et boisé

Whisky, vermouth dry, sirop de figue, jus de citron jaune, liqueur de noisette, thé noir.
Pour les amateurs de sensations fortes, ce cocktail complexe et raffiné offre une expérience gustative unique.

Cocktails Signatures avec Alcool - 174€



L'EMBELLIE - Acidulé et délicat

Infusion à la rose, sirop d'abricot et romarin, jus de citron jaune.
Une douceur florale et fruitée.

L'ENVOÛTANT - Fruité et boisé

Infusion hibiscus et menthe, sirop de framboise et fève tonka, jus de citron jaune.
Un mélange envoûtant de saveurs.

L'ÉNERGIQUE - Acidulé et détox

Thé bergamote, sirop ananas et thym, gingembre, jus de citron jaune.
Un cocktail revitalisant et purifiant, idéal pour un boost d'énergie naturelle.

LA TIMONADE - Acidulé et épicé

Infusion menthe, sirop de poivre de timut et gingembre, jus de citron jaune.
Un mélange audacieux et rafraîchissant qui réveille les sens.

Mocktails Sans Alcool - 114,50

21

A chef in a kitchen, wearing black gloves, is shown in a close-up shot. The chef is holding a knife and appears to be preparing food. In the background, a pan is on a stove with visible flames. The entire scene is overlaid with a semi-transparent dark blue rectangle, which contains the text.

ANIMATIONS CULINAIRES

ANIMATIONS CULINAIRES



Nos chefs préparent, cuisent, découpent, grillent, caramélisent et flambent les plats directement devant vos invités. Un moment culinaire qui garantit fraîcheur, personnalisation et gourmandise. Ces animations s'intègrent à tous types d'événements, que ce soit en complément d'un cocktail ou comme fil conducteur d'un repas entièrement animé.



Informations Pratiques

Durée : 4h30 minimum
(1h30 d'installation, 2h d'animation, 1h de démontage)

Inclus : Matériel complet et présence d'un chef pour animer

Nos besoins :

- Espace à proximité en guise d'office traiteur
- Branchement électrique
- Point d'eau
- 5m2 environ

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



ANIMATIONS CULINAIRES

23

*Tarification proposée sur une base de 100 personnes pour 2h d'animation effective sur Paris



Mini Burgers

Mini pain à burger maison garni avec :
Steak de bœuf Charolais
A partir de 8,85 € HT par personne



Thon Snacké

Pavé de thon rouge snacké minute, enrobé
de son duo de sésame
A partir de 9,90 € HT par personne



Saint-jacques snackées

Noix de St Jacques fraîches snackées à la
plancha
A partir de 11,5€ HT par personne



Ravioles

Ravioles de champignons cuits minute
A partir de 11,8 € HT par personne



Foie Gras

Découpe de terrine de foie gras de canard
A partir de 9,5 € HT par personne



Jambon cru

Découpe de jambon cru
A partir de 8,5 € HT par personne



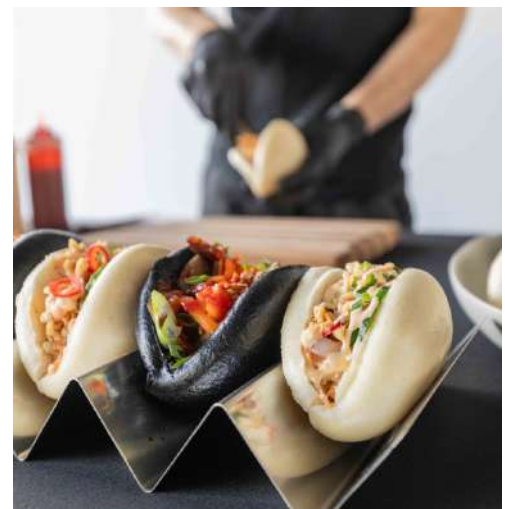
Gambas flambées

Gambas flambées au Cognac
A partir de 11,8 € HT par personne



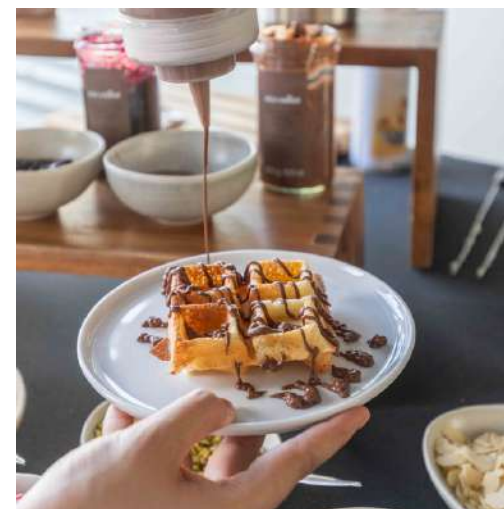
Huîtres

Ouverture d'huîtres fraîches
A partir de 13,9 € HT par personne



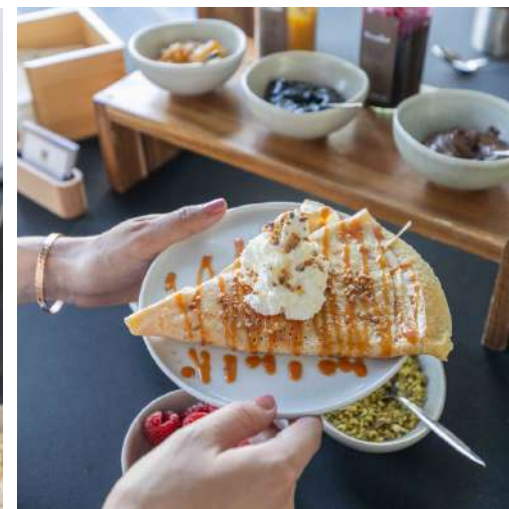
Baos

Bao réalisé à la demande par notre chef
A partir de 11,5 € HT par personne



Gaufres artisanales

Mini gaufres réalisées par un chef de cuisine à la
demande
A partir de 9,85 € HT par personne



Crêpes

Crêpes maison réalisées par un chef de cuisine
à la demande
A partir de 8,85 € HT par personne



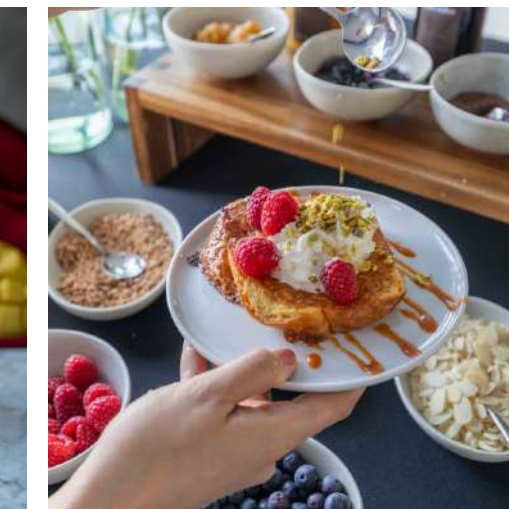
Fontaine au chocolat

Cascade de sauce au chocolat chaud avec
toppings à tremper
A partir de 5,95 € HT par personne



Jus minute

Jus réalisés à la demande par notre animateur
A partir de 7,85 € HT par personne



Brioche perdue

Brioche perdue réalisée par un chef de cuisine à la
demande
A partir de 11,5 € HT par personne



Galettes bretonnes

Galettes de sarrasin maison garni réalisées
par un chef de cuisine à la demande
A partir de 12,85 € HT par personne



Ces animations culinaires ne représentent qu'un aperçu de nos possibilités. Nous pouvons concevoir des expériences uniques sur demande, entièrement adaptées à des thématiques spécifiques.

ANIMATION MIXOLOGIE



Nous proposons un service de bar animé par un mixologue, offrant des cocktails préparés en temps réel. Pour une durée minimum de 2 heures, nous vous offrons la possibilité de choisir des cocktails avec ou sans alcool. Ensemble, nous définissons à l'avance les recettes qui seront servies lors de votre événement, ainsi que le nombre de verres par personne. Sur place, notre prestation est entièrement clé en main.

Nos Recettes de Prédilection

Anna - Sans Alcool

Infusion de rooibos agrumes, sirop de vanille, jus d'ananas, jus de citron vert

Virgin Mojito Passion - Sans Alcool

Feuilles de menthe, sirop de sucre, eau gazeuse, sirop de passion

Mojito Passion

Rhum, feuilles de menthe, sirop de sucre, eau gazeuse, sirop de passion

Basil Smash

Gin, basilic, citron jaune, sucre de canne



À partir de 15,99 euros par personne

Informations Pratiques

Durée : 4h30 minimum

(1h30 d'installation, 2h d'animation, 1h de démontage)

Inclus : Matériel complet et présence d'un mixologue expert

Nos besoins :

- Espace à proximité en guise d'office traiteur
- Branchement électrique et point d'eau
- 5m2 environ



24



REPAS ASSIS

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 géant. Nous construisons avec vous votre prestation afin qu'elle correspondent 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 nourriture :

- 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 environ

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



25

NOS REPAS ASSIS

Ces menus sont à titre d'exemple et varient au fil des saisons. Il n'y a pas de garantie de disponibilité de chaque propositions à la date de votre prestation. Ici des propositions pour la saison printemps-été.

LE BISTRO FROID

37,64€ HT par personne



L'entrée

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

Le plat

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

Le fromage

Chèvre frais aux herbes et confiture de cerises noires

Le dessert

Soupe froide de fraises et basilic, éclats de meringue

LE BISTRO

43,85€ HT par personne



L'entrée

Ceviche de bar, lèche de tigre, coco-citronnelle

Le plat

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

Le fromage

Comté affiné 18 mois, noix torréfiées

Le dessert

Mousse au chocolat noir 75% et croquant chocolat-sésame

LE BISTRONOMIQUE

Ici une version 100% végétarienne

49,97€ HT par personne



L'entrée

Tartare de tomates umami, ricotta fumée et biscuit sésame

Le plat

Ravioles ricotta et citron confit, pesto vert et asperges vertes

Le fromage

Bleu de gex, miel de fleurs sauvages

Le dessert

Mille-feuille d'arlette, abricot et crème légère romarin

LE GASTRONOMIQUE

86,70€ HT par personne



L'entrée

Langoustines rôties, crémeux de maïs, huile verte et citron caviar

Le poisson

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

La viande

Filet mignon de veau, légumes croquants d'été et sauce au beurre citronné

Le fromage

Tomme d'Auvergne, confiture d'abricot au romarin

Le dessert

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

NOS REPAS ASSIS

Ces menus sont à titre d'exemple et varient au fil des saisons. Il n'y a pas de garantie de disponibilité de chaque propositions à la date de votre prestation. Ici des propositions pour la saison automne-hiver.

LE BISTRO FROID

37,64€ HT par personne



L'entrée

Poireaux fondants, vinaigrette à l'estragon et noisettes torréfiées

Le plat

Tataki de boeuf sauce hoisin, crème de butternut et shiitake

Le fromage

Tomme de brebis, confiture de figue

Le dessert

Paris-Brest aux noisettes torréfiées

LE BISTRO

Ici une version 100% végétarienne

43,85€ HT par personne



L'entrée

Velouté de butternut à la crème d'Isigny, noisettes torréfiées et tête de moine

Le plat

Comme un bourguignon de champignons, pommes de terre grenaille.

Le fromage

Bleu d'Auvergne et brunoise de poire pochée

Le dessert

Entremet poire, coeur praliné et noix de pécan

LE BISTRONOMIQUE

49,97€ HT par personne



L'entrée

Noix de Saint-Jacques poêlées, espuma gingembre-citronnelle

Le plat

Ballottine de volaille aux marrons et foie gras, écrasé de pomme de terre et sauce porto réduite

Le fromage

Rocamadour, gelée de fraises et pistaches concassées

Le dessert

Tatin d'ananas Victoria et crème de Bresse montée, Cardamome

LE GASTRONOMIQUE

86,70€ HT par personne



L'entrée

Foie gras poêlé, condiment coing, pain d'épices et graines de cumin

Le poisson

Filet de Saint-Pierre, jus clémentine safranée et mousseline de carotte

La viande

Carré d'agneau en croûte d'herbes, courge rôtie et jus réduit

Le fromage

St Marcellin au lait cru et crème de cresson

Le dessert

Mousse légère citron-verveine, biscuit croquante et gelée de bergamote

A photograph of a bar counter with various items. In the foreground, there are several stacks of clear glasses, some containing a pink drink. In the middle ground, there are several bottles of water and other beverages. In the background, there are more bottles and a tray of cookies. The text "MATÉRIELLE ET SERVICE" is overlaid in white on a dark blue background.

MATÉRIELLE ET SERVICE

MATERIEL 26

Location de matériel et décoration

Selon le type d'événement, les souhaits exprimés et le budget alloué, nous proposons une variété de mobiliers, de vaisselles et de décorations adaptés.

Sur demande, nous offrons la possibilité de louer de la vaisselle dans divers styles et coloris, ainsi que des mobiliers de différentes dimensions pour s'adapter à tous espaces.

Nous pouvons également concevoir une décoration florale sur devis, répondant à vos attentes, allant de centres de tables assez simple à une mise en scène plus élaborée pour les buffets.



Tireuse à bière



**Machine à café double
Nespresso**



Chafing Dish



Chaise Chiavari



Machine à pop corn



Plancha à gaz

non exhaustive

Nos essentiels



Rack de verres au choix (x36)
60,00€ HT



Rack de verres haut de gamme au choix (x15)
50,00€ HT



Rack de verres en cristallin aux choix (x15)
50,00€ HT



Mange-debout housé - Ø85cm - H 110cm
58,80€ HT



Buffet housé noir 200x80
126,50€ HT



Mange-debout housé - Ø85cm - H 110cm
58,80€ HT



Buffet housé blanc 200x80
143,00€ HT



Vasque à champagne
25,70€ HT



Tasse et sous-tasse à café (x25)
97,50€ HT



Plateau bambou premium
6,00€ HT



Le matériel présenté est notre sélection standard. Cependant, nous pouvons également répondre à des demandes spécifiques. De plus, nous offrons aussi des services de décoration pour embellir votre événement selon vos souhaits. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière !

SERVICE

Servir

Les petits détails font les grandes maisons. Notre expertise dans le passage de plateaux, le dressage des buffets et le service de boissons vous assure un service sans surprise témoignant de notre professionnalisme. Il y a des métiers où les choses ne s'improvisent pas.

Accueillir

Vous n'avez qu'une seule occasion de faire une bonne première impression. Pour cela, certains principes fondamentaux s'imposent : la diplomatie, l'enthousiasme et la rigueur. Les équipes en première ligne jouent un rôle clé en tant qu'ambassadrices du message que vous souhaitez véhiculer.

Cuisiner

Que ce soit devant vos invités avec une animation ou derrière les fourneaux dans l'office traiteur, nos chefs usent de leur savoir faire pour répondre aux attentes de votre événement quelque soit le contexte.



LIVRAISON & RÉCUPÉRATION ÉVÉNEMENTIEL



La livraison

Nos équipes s'occupent de l'**installation sur place**, du **dressage des produits** et de l'**évacuation des caisses en carton**, dans la mesure du possible.

Pour **garantir une prestation optimale**, il est important de nous fournir les informations suivantes lors de votre commande :

- **L'adresse exacte de livraison.**
- **La présence de marches ou d'obstacles.**
- **La possibilité de stationnement à proximité.**

La personne **responsable** de la réception doit être présente pendant toute la durée du créneau de livraison afin d'assurer une **réception fluide et sans encombre**.

En présence de **maîtres d'hôtel**, prévoyez une heure pour l'installation et une heure supplémentaire pour la désinstallation. Des frais de manutention peuvent s'appliquer en cas de livraison conséquent.

Pour toute **demande particulière**, notamment des installations complexes ou des besoins spécifiques, il est préférable de nous en informer à l'avance.

La récupération

Les prestations incluant du **matériel réutilisable** ou du **mobilier font l'objet d'un passage pour récupération le lendemain** de l'événement ou au plus tard dans un délai de 72 heures ouvrées après la livraison.

Il est crucial que **le client veille à la garde et à la conservation du matériel prêté** jusqu'à sa récupération par Philémon.

Pour garantir une récupération efficace, nous avons besoin des informations suivantes :

- **L'adresse exacte de récupération** si différente de celle de la livraison.
- **Le contact sur place** si différent de celui de la livraison.
- **Toute consigne particulière** de récupération.

Les maîtres d'hôtel mettront le matériel restant dans le lieu prévu à cet effet en attendant la récupération.

Si nécessaire, **nous pouvons récupérer le matériel le jour même** avec des frais supplémentaires

N'hésitez pas à contactez-nous par mail à l'adresse : commande@philemon-traiteur.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.

27

A person in a white shirt is preparing food on a tray. The person's hands are visible, one holding a small sandwich and the other holding a piece of paper. The tray is filled with various food items, including bread slices and small sandwiches. A glass is visible on the left, and a blue bowl is on the right. The background is dark and out of focus.

L'AGENCE



**Philémon
L'Agence**

28

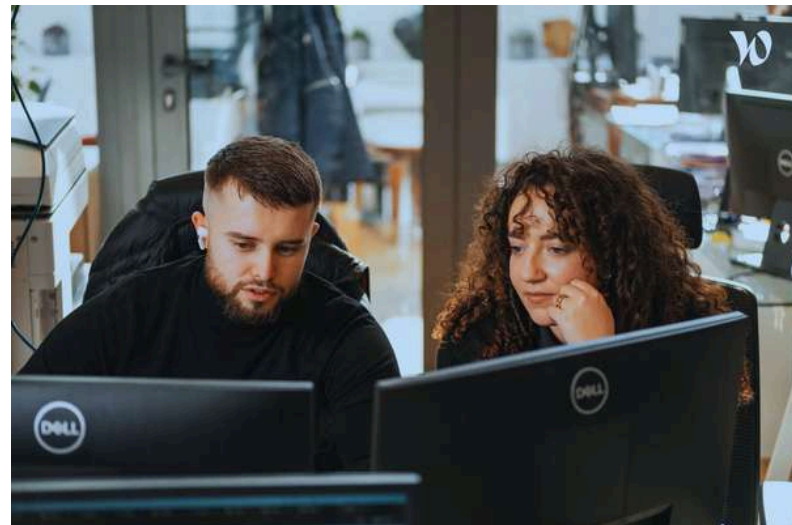
Pour reprendre le fil, l'histoire commence en **2014** avec Mr Martin, traiteur spécialisé dans les petits-déjeuners et les moments sucrés en entreprise. Issus du monde de la boulangerie, nous avons rapidement élargi notre offre pour répondre à une demande grandissante, en intégrant des recettes autour de la farine : sandwiches, wraps, mini-burgers, bagels. Une gamme de snacking frais et gourmand, pensée pour les pros.

Au fil des années, notre savoir-faire s'est affirmé. Buffets, plateaux-repas, cocktails : notre cuisine s'est invitée à de plus grands événements, nécessitant une organisation plus pointue. En **2019**, l'évidence s'impose : il nous faut une identité à la hauteur de cette nouvelle ambition. Philémon Traiteur voit le jour, accompagné de projets toujours plus audacieux. Nous avons notamment eu l'honneur d'assurer le catering de la cérémonie d'ouverture des Jeux Olympiques et les repas personnalisés des loges VIP.

Après plus de 10 ans à affiner notre expertise en restauration et logistique événementielle, une nouvelle étape s'impose. En **2024**, nous lançons Philémon, L'Agence : une continuité naturelle, au service d'événements toujours plus exigeants et sur-mesure.

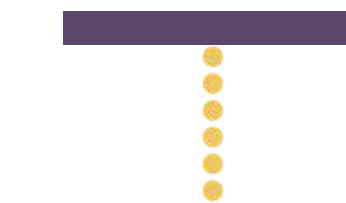
L'Agence ne se limite pas à l'assiette : nous concevons des événements où chaque détail a son importance. Recherche de lieu, scénographie, accompagnement et coordination des prestataires pour une prestation clé en main.





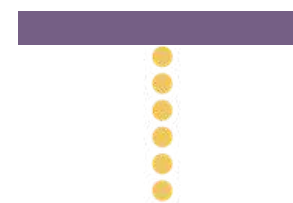
Prise de brief

Réunion initiale
Identification des priorités
Validation des données clés
Formalisation du brief



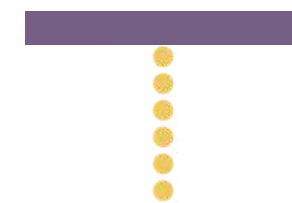
Recommandation

Dossier de présentation
Proposition budgétaire
Planification préliminaire
Proposition de prestataires



Préparation de l'événement

Validation finale
Coordination des prestataires
Planning détaillé
Commande des éléments
Brief des équipes



Brainstorming

Réunion d'équipe
Proposition de concepts
Analyse de faisabilité
Sélection des idées fortes

Visite technique

Inspection du site
Analyse des contraintes
Coordination avec le lieu
Évaluation des besoins spécifiques

Jour J

Montage
Brief final des équipes
Supervision opérationnelle
Démontage et nettoyage

Dès notre premier échange, nous prendrons le temps de découvrir vos envies et besoins afin de bien saisir l'essence de votre projet. Cet échange nous permettra de poser les bases de votre événement et de prévoir un second rendez-vous pour affiner chaque détail et en faire une expérience à votre image.

Nous concevons et vous soumettons une proposition détaillée, intégrant budget, planning et concepts créatifs. Ce projet évolue avec vous, ajusté au fil des échanges jusqu'à ce qu'il corresponde parfaitement à votre vision.

Le jour J, notre équipe est sur place pour orchestrer chaque détail, coordonner les prestataires et gérer les imprévus. Nous veillons à ce que tout se déroule sans accroc, afin que vous puissiez profiter pleinement de votre événement, l'esprit léger.

A person in a white shirt is preparing food on a tray. The person's hands are visible, one holding a small piece of food. The tray is filled with various food items, including bread slices and what appears to be a small bowl. A glass is visible on the left side of the frame. The background is dark and out of focus.

CAS CLIENTS

Repas assis

Banque de France

Une expertise en 5 services

Repas avec un service rapide pour 150 invités de la banque de France

Une équipe de 15 personnes pour un service en quasi simultanéité

Saint Jacques nacrées, agneau de 7h et oeuf parfait entre autres plats servis

Vin à discrétion et buffet de fromages varié

29



Arbre de Noël

Novartis Pharma

Une organisation d'envergure maîtrisée

3 années consécutives de confiance pour cet événement de plus de 500 personnes.

Déploiement rapide : installation et décoration en moins de 2h, service et animation assurés dans les délais impartis

Animations gourmandes : gaufres minute, chocolat chaud, pain d'épices et autres douceurs.



Salon Réunir et Activ'Assistante

Musée des arts forains

Une journée entière aux couleurs des arts forains.

Installation d'espaces optimisés et intégrés au cadre unique du musée avec des contraintes importantes de temps et de protection du patrimoine.

Petit-déjeuner, pause gourmande, cocktail déjeunatoire, animations culinaire et cocktail dinatoire pour 1200 personnes

Décoration sur le thème des Arts Forains



Cas client : JO Paris 2024 - Le catering



Une prise de contact début juillet pour s'approprier le projet, en comprendre les enjeux logistiques et faire les démarches administratives nécessaires avant le début des prestations.

Entre le 23 et le 26 juillet 2024 :

9 880 Lunchbox - Entrée, bowl et dessert

1 566 cubis d'eau - Soit environ 1,5 tonnes

2 923 format snacking avec financier et madeleine maison

730 kg de fruits frais

Pour 21 points de livraison sécurisés nécessitant :

Une demande d'accréditation avec criblage à anticiper pour les coursiers pénétrant sur la zone, une récupération en physique sans dérogation possible au parc des expositions de la Porte de Versailles et une demande d'accréditation particulière pour les véhicules.

Un conditionnement particulier des prestations pour vérification aux points de déminage.



Cas client : JO Paris 2024 - Les loges

Nous étions également en charge de la restauration pour les loges des artistes et la régie lors de la cérémonie d'ouverture des JO Paris 2024. Le défi consistait à fournir un service de restauration sur-mesure et de haute qualité répondant à tout type d'exigences alimentaires.

Les chiffres clés :

13 points de livraison en simultané

2 semaines entre la première prise de contact et la réalisation

130 personnes à restaurer

L'événement en quelques mots :

Des défis liés à l'accès aux zones sensibles, exigeant une coopération fluide avec les autorités nos équipes sur le terrain. Un délai très court pour comprendre les besoins des artistes, planifier la production et organiser les livraisons. Des exigences alimentaires nécessitant une modification spécifique de nos recettes pour chaque cas et un sourcing de plus de 70 références de niche pour satisfaire les exigences des invités VIP.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

