



Les Papillons d'Issy
Restaurant Snacking



TRAITEUR,
ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS CULINAIRES





Les Papillons d'Issy
Restaurant Snacking

Qui sommes-nous ?

Les Papillons d'Issy : c'est l'alliage savoureux du souci gustatif, de l'innovation collective, de l'exigence qualité et du professionnalisme d'un secteur expérimenté dans les métiers de bouche.

Les Papillons d'Issy est un **service de préparation et livraison** de paniers repas en Île-de-France. Les menus sont élaborés par une équipe de **cuisiniers**, selon les saisons et les **tendances culinaires**. Nous vous offrons un large choix de repas gourmands **adaptés à chaque occasion**. Une solution pratique pour le plus grand plaisir de vos collaborateurs et clients avec des repas de grande qualité et équilibrés qui s'adapteront à chaque moment de consommation.

Le recours à ce service s'intègre dans votre politique **RSE**. Les repas sont confectionnés par des personnes en situation de handicap travaillant dans un **ESAT** (Établissement et service d'aide par le travail) et dans le respect de l'environnement grâce à une offre de proximité et de saison.

La sous-traitance auprès d'un de ces établissements permettra de **répondre à vos obligations d'emploi de 6 % de travailleurs handicapés** pour votre entreprise de plus de 20 salariés.





Les Papillons d'Issy
Restaurant Snacking

Prestation traiteur pour vos réceptions

Que vous soyez **professionnels ou particuliers**, nous mettons notre savoir-faire à votre service.

- ▶ **Pauses café et petits déjeuners gourmands**
- ▶ **Cocktails & Buffets** apéritifs déjeunatoires ou dinatoires (chauds et froids)
- ▶ **Repas assis**
- ▶ **Paniers repas**

Nous vous proposons :

- des prestations en **espaces événementiels** ou **privés**
- un service **livraison** / des produits **à emporter**
- une brigade de serveurs



**Exprimez toutes vos envies...
Nous les réalisons sur mesure !**

NOS POINTS FORTS :

Cuisine « fait maison »

Variété et originalité

Adaptabilité

Qualité de service et choix des produits

Réactivité

Nos équipes, constituées de personnes en situation de handicap et encadrées par des professionnels de restauration, travaillent avec cœur et passion pour répondre au mieux à toutes vos attentes. Rencontrons-nous pour **échanger** et **étudier** votre projet. Nous vous proposerons plusieurs solutions sur mesure.



Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 16h30
41, allée Sainte-Lucie
92130 Issy-les-Moulineaux
01 45 29 33 63
07 78 12 81 43
cuisinewendling@pbrds.fr



Les Papillons d'Issy
Restaurant Snacking

Vous recherchez un lieu de réception ? Nous vous proposons notre restaurant !

Un espace de travail et de réception de 114 m², entièrement privatisable ou modulable.

- De **10 à 80 personnes**, selon la configuration, (2 à 50 personnes assises ou 80 debout)
- Accès **wifi** – paperboard – **vidéoprojecteur** – écran
- Mise à disposition de **tables, chaises, portants** vestiaire
- Bouteilles d'eau, blocs-notes et stylos sur demande
- Avec ou sans restauration
- Facilité de **parking** pour personnes à mobilité réduite, accès transports en commun

Contactez M. Mandel

07 78 12 81 43 / cuisinewendling@pbrds.fr

Notre site Web ESAT : www.esat-pbrds.fr

RDV dans la rubrique « Nos prestations / Événementiel »



Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 16h30

41, allée Sainte-Lucie
92130 Issy-les-Moulineaux
01 45 29 33 63
07 78 12 81 43
cuisinewendling@pbrds.fr



Les Papillons d'Issy
Restaurant Snacking



Références





COCKTAIL PRESTIGE

Cocktail 18 pièces, soit 13 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne

Boissons softs et Vins compris

Canapés prestige (foie gras, saumon fumé, asperge, œuf de caille)

Brochetine d'écrevisse et ananas

Brochetine de magret et abricot brioche de queue d'écrevisse

Brochetine de saint-jacques au lard grillé crémeux de saumon à l'aneth

Navette de campagne

Navette de saumon

Croûtons provençaux (tapenade verte et noire, brandade de morue et caviar d'aubergine)

Animation : ateliers Mini-crêpe de volaille tandoori / Pétoncle de Saint-Jacques

Plateau de charcuterie coupée à la suisse (tranches très fines pour que l'élément fonde dans la bouche)

Plateau de fromages 3 pâtes différentes

Assortiments gourmand de gâteaux de soirée

(éclair au chocolat, chou à la crème, opéra, ganache, castel,

mini-tartelettes, mini-brochette de fruits frais)

SOIT PAR PERSONNE : de 34,50 TTC

Tarif étudié à partir de 50 personnes





Cocktail 15 pièces, soit 12 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne

Boissons softs et Vins compris

- Mini-crêpe de volaille tandoori
- Canapés prestige (foie gras, saumon fumé, asperge, œufs de saumon, jambon Serrano, tomate confite à l'huile d'olive)
- Pain surprise (mousse de canard, fromages aux fines herbes, rillettes de saumon, pâté de campagne)
- Feuilletés (petite tourte aux oignons, aux tomates et anchois, aux pétoncles, feuilletés aux fruits de mer, à la saucisse)
- Briques de poulet et au fromage
- Mini-bouchée de risotto
- Brochetine de tomate et mozzarella
- Brochetine de crevette
- Endive à la mousse de roquefort et noix
- Plateau de fromages 3 pâtes différentes

Assortiments gourmand de gâteaux de soirée
(éclair au chocolat, chou à la crème, opéra, ganache, castel, mini-tartelettes)

SOIT PAR PERSONNE : 39,00€ TTC
Tarif étudié à partir de 50 personnes





COCKTAIL APÉRITIF 1

Croûtons provençaux
(tapenade verte et noire, brandade de morue et caviar d'aubergine)
Canapés variés
(Asperge, foie gras, saumon, œufs de caille)
Brochette de crevettes
Verrine de concassée de tomate à l'italienne
Brochette d'artichaut et de tomate séchée

Soit 5 pièces par personne

SOIT PAR PERSONNE : de 8,50 € à 10,90 € HT
Tarif étudié sur la base de 40 personnes

Sans service et sans
boissons
ou
Forfait service :
38€TTC/h/Personne





COCKTAIL APÉRITIF 2

Brouillade de saumon
Mini-crêpe au saumon
Brochette de tomate et mozzarella
Brochette de foie gras et pain d'épices
Acras de morue
Mini-nem de crevette
Croûton au jambon Serrano
Brochetine de fruits exotiques

Soit 8 pièces par personne

SOIT PAR PERSONNE : de 10,50 € à 12,90 € HT
Tarif étudié sur la base de 40 personnes

Sans service et sans
boissons
ou
Forfait service :
38€ TTC/h/Personne





MENU DÉLICE

ENTRÉE

Terrine de foie gras poêlé aux épices,
Gelée au pinot gris, purée de coing et petit pain brioché

PLAT CHAUD

Filet mignon aux cèpes-purée de vitelotte, brochette de légumes et poêlée automnale
ou

Civet de chevreuil, knepfle au beurre, pommes aux airelles et marrons
ou

Jarret d'agneau au thym

Purée de pommes de terre douce et flan de céleri rave, brochette d'ananas et de griottes

FROMAGE

3 sortes de fromages au lait cru sur assiette et sa salade

DESSERT

À choisir avec le client

À PARTIR DE 29,90 € HT (sans service, matériels et boissons)
Tarif étudié sur la base de 100 personnes





MENU GALA

ENTRÉE

Harmonie de foie gras de canard et d'ananas au safran avec son petit brioché

ou

Méli-mélo de saumon et ses crudités

ou

Noix de saint-jacques poêlée au safran, flan de cresson et asperges vertes

PLAT CHAUD

Fondant de tournedos sur son lit crémeux

Quenelle de purée de pomme de terre douce au coulis de petits pois au champagne

ou

Saumon mariné et mi-cuit à la crème de vanille au piment d'Espelette

Quenelle de pomme de terre douce et ses petites billes vertes

ou

Blanquette de veau, petite pomme de terre

Risotto aux cèpes

FROMAGE

3 sortes de fromages au lait cru sur assiette et sa salade

DESSERT

Assiette de 3 desserts

À PARTIR DE 29,90 € HT (sans service, matériels et boissons)

Tarif étudié sur la base de 100 personnes





BUFFET DES GASTRONOMES

Saumon à la norvégienne, œufs et tomates garnis

Pyramide de crustacés (crevettes et langoustines)

Gâteau de poisson aux écrevisses

Sushi maki (2 par personne) et leurs sauces

Jambon italien et espagnol éventail de melon, magret de canard fumé, coppa, grissini,
foie gras de canard entier maison à la vanille ou au porto ou au muscat

Salade de perles aux petits légumes

Salade de farfalle et son poulet mariné

Salade italienne

Cuisseau de veau flambé et sa sauce aux herbes accompagné de polenta à l'italienne

Buffet de fromages au lait cru

Pain blanc, campagne ou aux noix (3 par personnes)

Buffet de desserts (à voir ensemble)

À PARTIR DE 28,90 € HT (sans service, matériels et boissons)

Tarif étudié sur la base de 100 personnes





Les Papillons d'Issy
Restaurant Snacking



**Dans la dynamique de la journée de travail,
les repas sont des moments privilégiés
de rencontre et de détente**



Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 16h30
41, allée Sainte-Lucie
92130 Issy-les-Moulineaux
01 45 29 33 63
07 78 12 81 43
cuisinewendling@pbrds.fr

Nos petits déjeuners



Tarif : 4,50 € HT
sans service

Cette formule petit déjeuner est composée de :

Café
Jus d'orange *
Eau minérale d'Evian *
Vaisselle à usage unique
* 20 cl/pers.



Tarif : 6,50 € HT
sans service

Cette formule petit déjeuner est composée de :

Café
Thés noir
Jus d'orange*
Eau de source*
Mini-croissant
Mini-pain au chocolat
(2 pièces/pers.)
(viennoiseries artisanales pur beurre)
Vaisselle à usage unique
* 20 cl/pers.

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 16h30
41, allée Sainte-Lucie
92130 Issy-les-Moulineaux
01 45 29 33 63
07 78 12 81 43
cuisinewendling@pbrds.fr



Tarif : 7,50 € HT
sans service

Cette formule petit déjeuner est composée de :

Café
Thés assortis
Jus d'orange ultra frais *
Eau minérale d'Evian *
Mini -croissant
Mini -pain au chocolat
Mini -pain aux raisins
* 20cl/pers.

(3 viennoiseries artisanales pur beurre par pers.)



Tarif : 8,50 € HT
sans service

Cette formule petit déjeuner est composée de:

Café
Thé noir
Jus d'orange*
Eau minérale d'Evian*
Mini-muffin's assortis
Rochers coco
Mini-cannelés
(3 pièces/pers.)
Vaisselle à usage unique
* 20cl/pers.

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 16h30
41, allée Sainte-Lucie
92130 Issy-les-Moulineaux
01 45 29 33 63
07 78 12 81 43
cuisinewendling@pbrds.fr