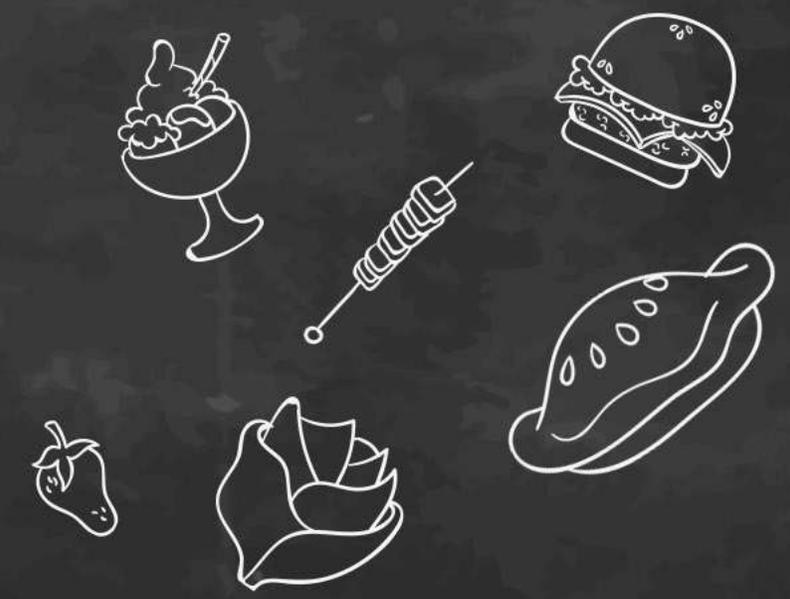




Le traiteur gourmand et responsable





Prix par personne : 39,90€ ttc
(à partir de 50 personnes)



Les Petits Cuistots

Cocktail 18 pièces

Pièces salées

Bread Maki jambon cru
Bread Maki duo saumon
Briochin caviar d'aubergine
Briochin ricotta aux herbes
Pain surprise complet et/ou multigrains x2
Bouquet de crudités
Brochette de volaille Yakitori

Pièces sucrées

Assortiment de macarons
Millefeuille
Caroline au chocolat
Donuts

Inclus : Matériel de service, buffet nappé - Boissons soft, glaçons, thé et café.
Maître d'hôtel pour 6h de vacation (mise en place et débarrassage inclus)





Prix par personne : 48,50€ ttc
(à partir de 50 personnes)

Inclus : Matériel de service, buffet nappé
Boissons soft, glaçons, thé et café
Maître d'hôtel pour 6h de vacation



Les Petits Cuistots



Cocktail tendance 18 Pièces

Pain Finger

Mille-feuille de saumon fumé et pesto de roquette, mozzarella grillée
Pita Houmous, chou rouge et mousseline de thon Dukan

Fraicheurs

Cigale de comté et céleri branche, confit de griottes

Verrines

Mousseline de patate douce,
stick de jeunes poireaux et magret fumé

Bread Maki

Jambon cru et rémoulade de céleri aux noix

Briochins

Caviar d'aubergine et courgette grillée, poivron goutte
Mousse de foie gras maison, gelée d'hibiscus et pistache
Ricotta aux herbes, purée de tomate à l'ail fumée

Finger Food

Brochette yakitori et cacahuète
Croque flétan

Les Cocottes

Parmentier de canard confit, jus court et crème de cèpes

Pièces Sucrées

Sucette de poire au romarin et mousseline williamine
Saint-honoré au coquelicot de Nemours
Ganache de chocolat et graines de chia au lait coco



En supplément (12€ ttc par personne)

Nos animations culinaires en présence d'un chef dédié

Bar à salades

Poissons fumés sous cloche

Takoyakis sucrés ou salés

Burgers au ketchup de griottes

Côte de bœuf maturée

Crêpes salées ou sucrées

Œufs Brouillés

Bar à soupes

Banh Bao

Hot Dogs

Bar à soupes

St-Homère

Burger sucré

Gaufres

Notre Offre Éco-conçue : 100% responsable et inédite

Une offre événementielle 3.0 proposant de multiples solutions que nous avons établi autour de 3 piliers semblables à nos valeurs

Le Respect du Produit

- **Redistribution de la nourriture** grâce à notre concept *Les Petites Boxes* (doggy bags) ou à notre association partenaire : **Linkee**.
- Travailler dès que possible avec des **produits frais et de saison**, et proposer nos réalisations en tout **Bio**.
- **Tri des déchets** et valorisation des bio-déchets avec notre partenaire **Moulinot**, qui les transforme en compost pour l'agriculture.
- **Privilégier les producteurs et distributeurs en circuit court** et dont nous connaissons personnellement le responsable.

L'Engagement Social

- **Emploi de personnel en insertion** professionnelle au travers de notre partenariat avec l'association **Secours Emploi**.
- Blanchisserie confiée à des **travailleurs en insertion**.
- **Mécénat de compétences**.
- Formation et sensibilisation de nos équipes avec notre partenaire **Solidethique**.

L'Environnement

- Électricité « **propre** » fournie par **Enercoop**.
- **Revalorisation de nos papiers** et cartons avec **Elise**.
- Privilégier caissons isothermes et chauffe-plats afin de limiter l'utilisation de camions réfrigérés et la consommation énergétique.
- **Animations culinaires** non consommatrices d'énergie comme les Bars à salades, Wraps, etc
- Proposition de lieux de réception **éco-responsables**.
- **Réduction de l'impact carbone** des événements via la plantation d'arbres avec **ReforestAction**.
- Utilisation de l'eau micro-filtrée : **Castalie**



Les Petits Cuistots

www.lespetitscuistots.fr
06.98.75.18.03
gregory@paris-evenement.fr