



---

# *Biotiful traiteur*

# QUI SOMMES-NOUS ?

---

***BIOTIFUL TRAITEUR un nom qui en dit long sur nous... BIO BON ET BEAU !***

*Entreprise Familiale créée en 1986, ancrée dans le bio et le développement durable depuis ses débuts.*

*Fort de notre engagement pour promouvoir l'ensemble des filières bio, nous avons été le 1er Traiteur certifié Bio en 1995, l'aboutissement d'un long travail...*

*Nous proposons une gamme de prestations traiteur, qui donneront une nouvelle dimension à vos évènements en proposant une restauration de qualité élaborée à partir de produits bio qualitatifs, de saison et locaux.*

*Biotiful Traiteur met à votre disposition tout son savoir-faire et son expérience pour la réussite de votre évènement.*

*Au quotidien, toute l'équipe Biotiful Traiteur est engagée dans une démarche éco responsable visant à limiter et réduire les impacts de leurs activités sur l'environnement*

***Plus qu'un mode d'alimentation, une philosophie de vie !***

# COCKTAIL EXPRESS FROID

39,50€ TTC/pers

*minimum commande 30 pers.*

18 PIÈCES / PERSONNE

(6 pièces salées + 3 mini sandwiches + 1 timbale froide + 4 pièces sucrées)

## **Pièces cocktails salées**

Blinis saumon fumé maison  
Rosace coppa & chèvre sur pain multicéréales  
Foie gras sur pain d'épice et fleur de bleuets  
Pop's chèvre & pistache, abricot  
Coppa, comté & pruneaux  
Pince de crevette en habits verts

## **Minis Sandwichs (compte pour 2 pièces)**

Navette saumon fumé concombre  
Millefeuille pesto verde  
Wrap fromage frais aux herbes roquette

## **Timbales froides (compte pour 2 pièces)**

Œuf mimosa Francilien ciboulette  
Taboulé aux herbes fraîches et agrumes

## **Pièces sucrées**

Gourmandises fruitées :  
*Financier pistache • Bavarois fruits rouges •  
Tatin caramélisée*  
Gourmandises chocolatées :  
*Opéra • Croustillant chocolat caramel • Dôme  
chocolat feuillantine*  
Macarons gourmands  
Cannelé Bordelais  
Financiers

# COCKTAIL EXPRESS CHAUD

43,50€ TTC/pers

*minimum commande 30 pers.*

18 PIÈCES / PERSONNE

*10 pièces salées + 1 Mini plat chaud (compte pour 4 pcs) + 4 pièces sucrées*

## **Pièces cocktails salées**

Millefeuille pesto verde  
Rosace bressaola & chèvre sur pain multicéréales  
Houmous coriandre sur pain noir  
Pop's chèvre & pistache, abricot  
Brochette coppa, comté pruneaux  
Pince crevettes persillées  
Feuilletés 3 fromages  
Quiche ratatouille  
Verrine œuf mimosa d'à côté  
Taboulé quinoa aux herbes fraîches & agrumes

## **Mini-plats chauds (au choix)**

Vegan moussaka au quinoa  
Hachis parmentier de bœuf Salers du Vexin  
Brandade aux 2 saumons ciboulette

## **Pièces sucrées**

Gourmandises fruitées :  
*Financier pistache • Bavarois fruits rouges •  
Tatin caramélisée*  
Gourmandises chocolatées :  
*Opéra • Croustillant chocolat caramel • Dôme  
chocolat feuillantine*  
Macarons gourmands  
Cannelé Bordelais  
Financiers

# PRESTATIONS INCLUSES

---

- *Softs (Eaux + jus de fruit Bio + limonade Bio)*
- *Verrerie soft*
- *Buffet nappé*
- *Livraison / Reprise le lendemain (jour ouvré)*

# OPTIONS

---

- *Vin Bio (rouge, blanc ou rosé)* *17,40€ TTC*
- *Personnel de Service – Déjeuner* *385,00€ TTC*  
*(1 Maitre d'hôtel pour 50 pers. maximum)*





# NOTRE ÉQUIPE RESTE A VOTRE DISPOSITION

---

Pour toute information complémentaire et/ou devis  
personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter :

01 30 95 46 62

[www.biotifultraiteur.fr](http://www.biotifultraiteur.fr)

