

*Beau,
Bon
et Bio...*



*Biotiful
traiteur*

Qui sommes nous ?

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

Biotiful Traiteur s'engage à offrir des prestations qui donneront une nouvelle dimension à vos événements en alliant savoir-faire traditionnel, ingrédients de qualité et respect de l'environnement.

En tant que traiteur passionné, notre mission est de vous faire découvrir le meilleur de la gastronomie en mettant en avant de bons produits bio et locaux.

Transformez vos événements en souvenirs inoubliables!



Notre Biotiful histoire



1986

Gil et Francine CASAMIA fondent HALTE NATURE, boutique bio et traiteur précurseur, animés par de profondes convictions sur l'alimentation saine.

1995

L'entreprise devient le premier traiteur certifié BIO en France après un long travail avec le Ministère de l'Agriculture.

2017

Leur fille Delphine CASAMIA rachète l'entreprise familiale qui devient BIOTIFUL TRAITEUR. Elle développe de nouvelles ambitions tout en préservant les valeurs fondatrices de l'entreprise.

2022

Face au COVID-19, BIOTIFUL TRAITEUR se restructure pour s'adapter au marché et se spécialise dans l'événementiel d'entreprise et les mariages en renforçant son engagement éco-responsable.



Qualité et goût se rencontrent.

Une expérience culinaire unique, en mettant en avant des produits de haute qualité pour satisfaire les papilles les plus exigeantes.

Notre mission est de transformer vos événements professionnels en moments mémorables...



Nos valeurs

Votre événement mérite une attention particulière

c'est pourquoi nous avons créé un
service exclusif pour répondre à
vos besoins les plus exigeants,
tout en respectant notre
engagement envers la durabilité
et le bien-être de la planète.

*Services
événementiels*



The background features four large green circles: two on the left, one on the right, and one at the bottom center.

Nos prestations à la MAS

Cocktail Express Froid - 18 pièces/pers.

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

Pièces salées

- Blinis Saumon fumé tzatzíki
- Rosace coppa & chèvre sur pain multicéréales
- Caviar d'aubergine sur blinis, mini poivron et feta
- Pop's chèvre & pistache, abricot
- Coppa, comté & pruneaux
- Pince de crevette en habits verts

Pièces taille lunch (compte pour 2 pièces)

- Navette saumon fumé concombre
- Millefeuille pesto verde
- Navette poulet curry tomate séchée

Assortiment de pièces sucrées

Mini crumble de saison, Panna cotta framboise à l'eau de rose, Coulant chocolat, Macarons, Cannelés, Mini éclaires, Fruits à picorer

Assortiment de timbales froides (compte pour 2 pièces)

- Œuf mimosa Francilien ciboulette
- Taboulé aux herbes fraîches et agrumes

39,50€

TTC/pers.

(minimum 30 pers.)

Cocktail Express Chaud - 18 pièces/pers.

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

Pièces cocktails salées

Millefeuille pesto verte
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

Assortiment de pièces sucrées

Mini crumble de saison, Panna cotta framboise à l'eau de rose, Coulant chocolat,
Macarons, Cannelés, Mini éclaires, Fruits à picorer

Mini-plats chauds (au choix)

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

43,50€

TTC/pers.

(minimum 30 pers.)

Buffet Chaud en jolis bocaux

(inclus : kit couverts éco-conçus)

Entrées

Œuf poché et mâche croustillante

Rillettes au Saumon fumé maison et ciboulette

Burrata crémeuse sur caviar d'aubergines & roquette

Nos plats en jolis bocaux

Hachis parmentier façon grand mère

Brandade aux 2 saumons

Moussaka végétarienne au quinoa gratinée à la feta

Desserts

Tiramisu au café

Mousse au chocolat noir de ma maman

Tartare de fruits de saison



43,50€

TTC/pers.

(minimum 30 pers.)

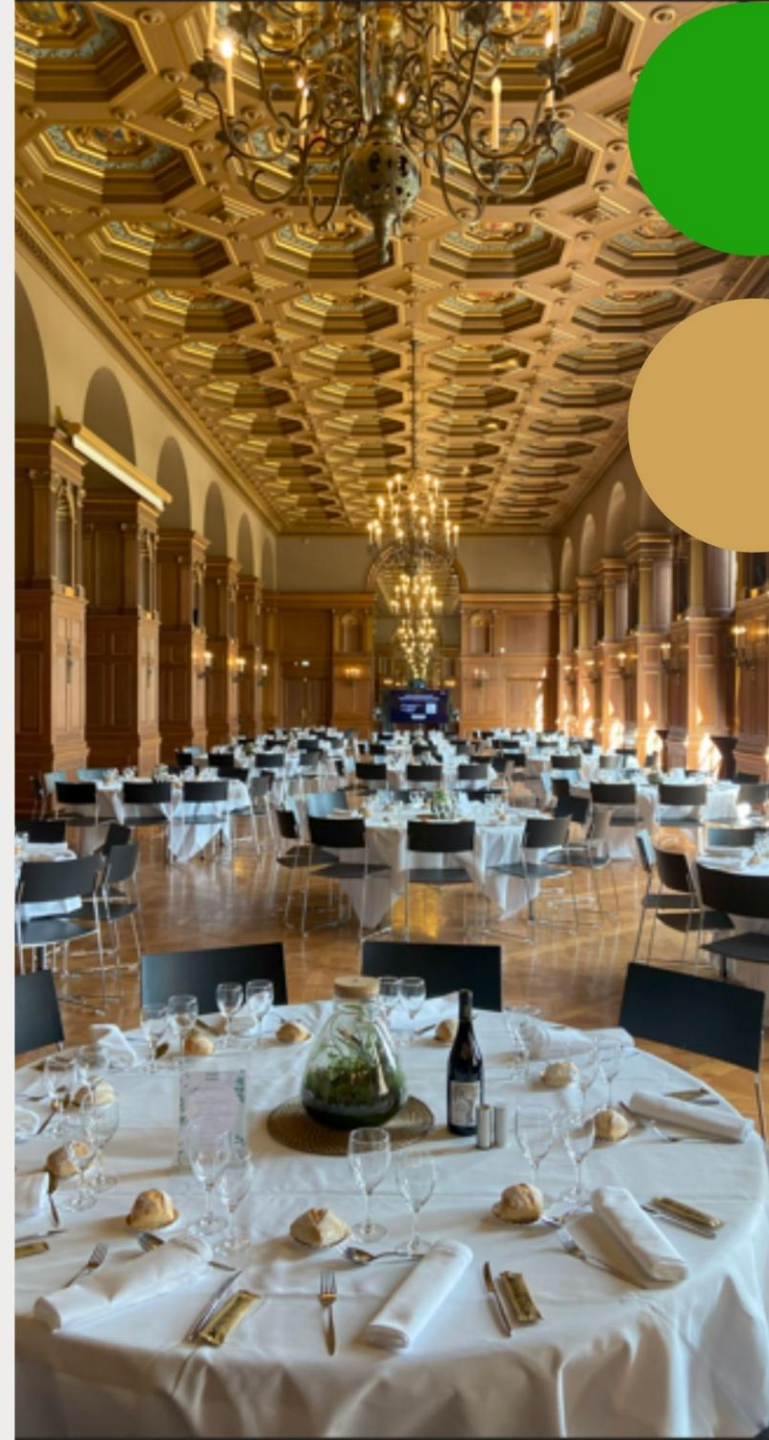


Prestations incluses

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

OPTIONS

- | | |
|---|-------------|
| • Verre de vin Bio | 5,40€ TTC |
| • Flûte de Champagne Bio | 9,60€ TTC |
| <hr/> | |
| • Personnel de Service – Déjeuner
(1 Maitre d'hôtel pour 50 pers. maximum) | 385,00€ TTC |



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

cnrs

AgroParisTech

YESSS
ELECTRIQUE



NATURE
DECOUVERTES

DECATHLON



GAB ÎdF

Agriculteurs BIO d'Île-de-France

FEEF
Fédération des Entreprises
et Entrepreneurs de France

JECworld
Composites Show & Conferences

Milipol
PARIS



Nos clients

VILLE DE
PARIS

Communauté
d'Agglomération

Plaine Vallée
Forêt de Montmorency

DOMONT



GRAND PARIS
SEINE
& OISE
COMMUNAUTÉ URBAINE

Saint-Leu
La Forêt

val
d'Oise
le département
Val d'Oise Habitat

SOTIS
SCREENALL
Les innovations au service de la création



SALON DU BOURGET
PARIS AIR SHOW

CHÂTEAU DE VERSAILLES



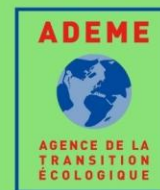
BNP PARIBAS

Urban
Station

GRUPE
RATP



anses



EQUIP AUTO

EQUIPHOTEL PARIS
HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE



LES PETITES CANAILLES

HELEN
KELLER
EUROPE

Culligan®

UNE ENVIE ? UNE IDÉE?
N'hésitez pas à nous en parler !

laureen@biotifultraiteur.fr
delphine@biotifultraiteur.fr
01 30 95 46 62
www.biotifultraiteur.fr
@biotifultraiteur



***Biotiful
traiteur***