

CATALOGUE TRAITEUR 2026-2027

TERRE D'ICI

UNE AGRICULTURE BIO ET LOCALE

Chez nous, que des ingrédients bio et ayant poussé à 90% en Île-de-France !

UNE EQUIPE

Reconnue structure de l'économie sociale et solidaire, Terre d'ici est composée de 4 cuisiniers qui vont vous régaler à coup sûr !

On tient (à) nos engagements sans jamais compromettre la gourmandise... vous n'en laisserez pas une miette !

ZÉRO DÉCHET

On opte pour une démarche zéro déchet de l'approvisionnement à la livraison (vrac, consigne) : rien n'est jeté.

ENTIÈREMENT FAIT MAISON

Chez nous, que de la cuisine fait maison à 100% : rien n'est congelé, rien n'est acheté tout fait.

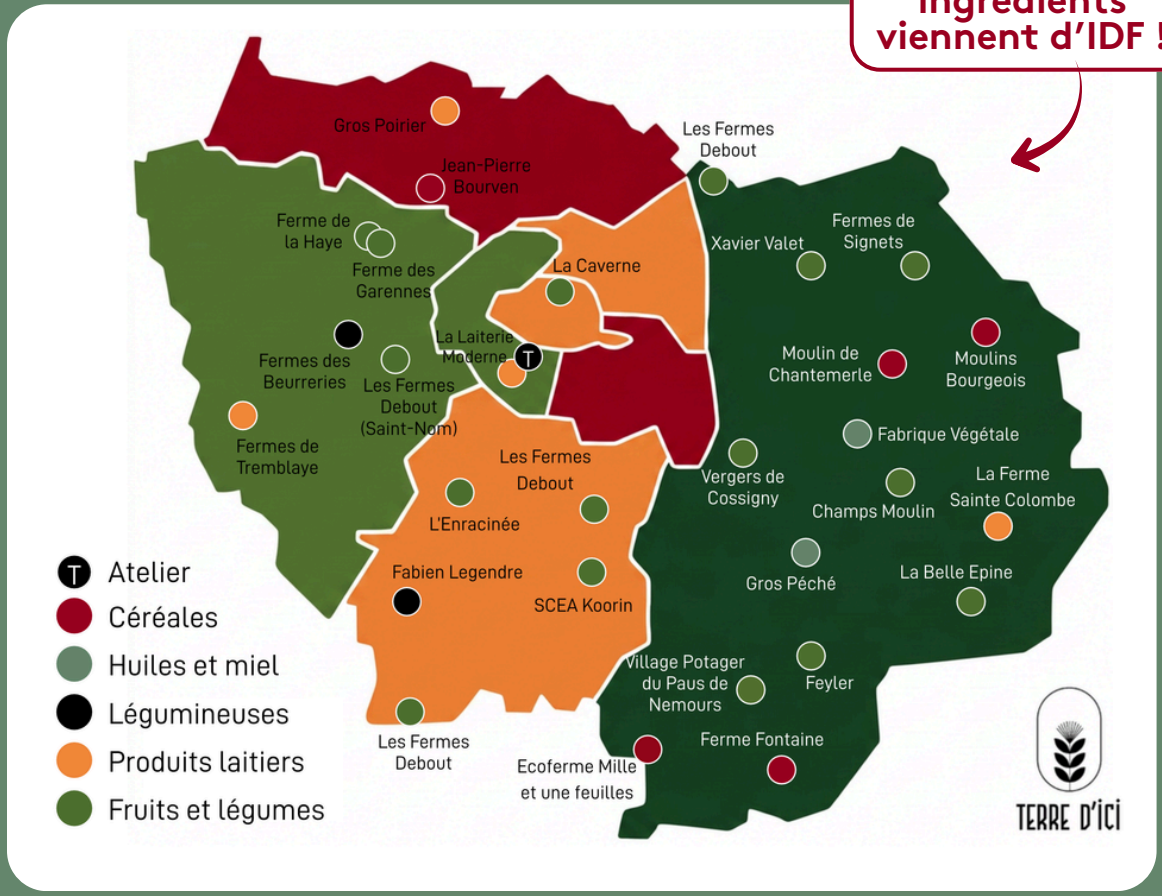
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PRODUIT EN îledeFrance

ESS France

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

90% de nos ingrédients viennent d'IDF !





LA COOPÉRATIVE BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

60 fermes bio partenaires chez qui nous nous procurons fruits, légumes, céréales, huiles, légumineuses, farine, pâtes, miel, flocons d'avoine, ...



L'ENRACINÉE (91)

Des herbes aromatiques cultivées en sous-bois et en bio, ramassées et triées à la main par Aline.



LA LAITERIE MODERNE (92)

Des fromages bio, avec du lait de Rambouillet (78), affinés par Laurent et Léa dans leur atelier à Clamart.

TARIFS (€ TTC)

Plateaux repas

Formule entrée-plat-dessert en bocaux	29,5
Formule mix bocaux chauds/buffet	38,5

Plat livré chaud
Boissons soft comprises (jus, sodas, eau)
Ecocup incluses

Cocktails

Cocktail froid 8 pièces	33
Cocktail froid 18 pièces	49
Cocktail chaud 18 pièces	52,5

Boissons softs comprises (jus, sodas, eau)
Verrerie incluse

Option alccol 17,5

Vin, bière, cidre (bio et consigné)
Verrerie incluse

TERRE D'ICI

MAS PARIS
LOCATION DE SALLES

Services

Livraison incluse dans toutes les prestations

Maitres d'hôtel

- **jusqu'à 50 personnes 200**
- **50-150 personnes 400**
- **au delà de 150 personnes 600**

- Toutes nos recettes sont végétariennes, et offrent des options vegan et sans gluten.
- Toutes nos boissons sont bio et dans des bouteilles en verre consigné. Toutes les boissons livrées sont dues.
- Les prix sont en euros (€) TTC et par personne.

contact@terreetfourchette.fr
07 81 48 65 84



PLATEAUX-REPAS

90% d'Ile-de-France · Bio · Zéro déchet

Menu printemps-été



Entrées :

- Salade de lentilles d'Essonne, brocoli et fromage de brebis
- Flan aux légumes d'IDF et Pavé de Paris
- Crumble de légumes de la région
- Salade courgette pêche, graines de sarrasin torréfiées et burrata
- Mini potatoes rôties sur yaourt à la menthe
- Salade de quinoa de Seine-et-Marne
- Gaspacho courgette menthe

Desserts :

- Tiramisu rhubarbe
- Crème caramel, touche de chicorée
- Crème aux fruits de saison
- Carrot cake aux noisettes
- Crème verveine prune

Plats :

- Risotto d'épeautre, courgette et champignon (livré chaud)
- Taboulé équilibre, poivrons rouges et courgettes rôties
- Moussaka de lentilles, béchamel maison (livré chaud)
- Salade de quinoa, tomate et aubergines rôties
- Légumes gourmands et lentilles, purée de betterave
- Potatoes aux épices, purée de carottes et pleurotes (livré chaud)
- Salade de pomme de terre et poireaux, miel et moutarde

Vegan · Sans gluten

TERRE D'ICI

PLATEAUX-REPAS

90% d'Ile-de-France | Bio | Zéro déchet

Menu automne-hiver



Entrées :

- Salade de lentilles d'Essonne, potimarron et chèvre frais
- Flan aux légumes d'IDF et fromage de Clamart (92)
- Salade de quinoa de Seine-et-Marne
- Poireau viniagrette, crème citron confit maison
- Mini potatoes rôties sur yaourt à la menthe d'Essonne
- Soupe de légumes anciens, croutons au four
- Soupe à l'oignon gratinée
- Crumble parmesan de légumes d'Île-de-France

Desserts :

- Crème caramel, touche de chicorée
- Carotte cake aux noisettes
- Crème à la pomme
- Flan de patate douce, caramel beurre salé maison

Plats (livrés chauds) :

- Parmentier végétarien, purée de panais, compotée choux carottes
- Risotto d'épeautre au potimarron et noisettes
- Blanquette de légumes et pâtes d'Ile-de-France
- Légumes gourmands, purée de carotte et lentilles d'Essonne
- Parmentier de patate douce, lentilles beluga et noisette
- Pulled Shiitake, purée et poireaux
- Potatoes aux épices, purée de carottes et champignons
- Pâtes forestières, poireaux et Brie de Meaux

Vegan | Sans gluten

TERRE D'ICI

COCKTAIL

Nos bouchées phares



CHOU FLEUR RÔTI
au curcuma



BOUCHÉE CAROTTE
au gingembre



BRIOCHE PERDUE
caramel maison



MINI BURGER
galette façon chili



BRIOCHE MATIGNON
au Brie de Meaux



MOELLEUX
rhubarbe



CROUSTILLANT
patate douce



ENDIVE MODERNE
mousse au citron



COOKIES
aux graines de chia

Sans gluten

Vegan

COCKTAIL

90% d'Ile-de-France Bio Zéro déchet

Menu toutes saisons

Salé :

- Mini burger, galette façon chili et mayo au piment des Vergers de Cossigny (77)
- Bouchée carotte d'Essonne au gingembre sur biscuit maison
- Bouchée potimarron sur biscuit maison, émietté de chèvre
- Croustillant de carotte au Pavé de Paris (chapelure aux flocons d'avoine du 77)
- Brochettes de légumes façon wok et tofu d'Evaurys (78)
- Verrine de carottes couleur, yaourt Fromaville et miel d'acacia de la Coop bio d'IDF
- Mini croissant gourmand (chèvre frais et pesto maison)
- Farandole de crèmes à tartiner de saison (houmous oignons confit, caviar d'aubergine, ...)
- Plateau de crudités de saison et trio de tartinables de légumineuses



Vegan

Sans gluten

TERRE D'ICI

COCKTAIL

90% d'Ile-de-France Bio Zéro déchet

Spécialités printemps-été

Salé :

- Croustillant de topinambour au Pavé de Paris
- Club sandwich courgette tomme et oignons confits
- Club sandwich tomate ancienne et pesto maison
- Brochette melon-fromage de brebis français
- Brochette tomate ancienne, mozzarella et basilic
- Croquette aux blettes, noix et Pavé de Paris
- Bruschetta tomates anciennes des Fermes Debout (78)
- Tarte aux tomates des Yvelines et confit d'oignon
- Cake aux poivrons rouges et fromage de brebis

Sucré :

- Mini moelleux aux rhubarbes d'Essonne
- Carotte cake aux noisettes
- Cookies aux graines de chia
- Brioche perdue et son caramel beurre salé maison
- Mini moelleux aux mirabelles d'Île-de-France
- Bouchée à la chicorée française sur biscuit maison
- Abricot poché à la verveine



Vegan

Sans gluten

TERRE D'ICI

COCKTAIL

90% d'Ile-de-France · Bio · Zéro déchet

Spécialités automne-hiver

Salé :

- Endive Moderne (endive de la Caverne et mousse au citron)
- Mini burger, galette de pommes de terre et Reblochon
- Brioche Matignon (compotée de pomme de Brie de Meaux)
- Chou fleur rôti au curcuma sur mousse citron
- Croustillant de patate douce au Pavé de Paris
- Roulé à l'épinard, fourré champignon et chèvre
- Panais des Mureaux (78) et son crumble de noisette
- Club sandwich patate douce et Brie du 78
- Poireau vinaigrette et crème citron confit maison, en verrine
- Carpaccio de radis et sa crème au citron confit maison
- Cake au potimarron des Vergers de Cossigny (77) et chèvre
- Cake poireau curry et Pavé de Paris du 92
- Crackers aux graines et yaourt végétal à la menthe

Sucré :

- Mini moelleux pomme-cannelle
- Cookies aux graines de chia
- Carotte cake aux noisettes
- Brioche perdue et son caramel beurre salé maison
- Bouchée à la chicorée sur biscuit maison
- Mini moelleux aux écorces d'agrumes
- Mini moelleux aux noix françaises
- Poire rotie, caramel beurre salé maison



Vegan

Sans gluten

TERRE D'ICI