

LA CARTE TRAITEUR

AVRIL-MAI 2024





UNE CARTE SAINTE, LOCALE ET DURABLE

Dans la lignée de son positionnement éco-responsable, la REcyclerie vous propose une cuisine engagée et savoureuse, pour accompagner chaque format d'événement professionnel.

Petit-déjeuner, collation, menu complet ou formule cocktail, notre cheffe et son équipe concoctent un menu selon vos besoins avec des produits frais et de saison, et dans le respect des différents régimes et allergies.



De l'approvisionnement à l'assiette, en passant par les fourneaux et le bar, Écotable a évalué les pratiques du Café-Cantine de la REcyclerie pour mesurer l'impact de son activité. En attribuant 3 macarons, il qualifie le Café-Cantine de la REcyclerie comme un établissement à la "démarche exemplaire".



PETIT-DÉJEUNER & PAUSES

PAUSE PERMANENTE - 5€ HT

Thé Bourgeon, café Lomi en continu

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE - 8€ HT

Thé Bourgeon, café Lomi, jus de fruits et viennoiseries

PETIT-DÉJEUNER GOURMAND - 10€ HT

Thé Bourgeon, café Lomi, jus de fruits, viennoiseries et bouchées sucrées

COLLATION SUCRÉE - 10€ HT

Thé Bourgeon, café Lomi, jus de fruits, fruits frais ou compote de saison et une pâtisserie maison.

COLLATION SUCRÉE PREMIUM - 12€ HT

Thé Bourgeon, café Lomi, jus de fruits, fruits frais ou compote de saison et une pâtisserie maison premium.

OFFRES TRAITEUR

TARIFS

FORMULE COCKTAIL

40 à 250 pax



10 PIÈCES
28€ HT

15 PIÈCES
36€ HT

PIÈCE PREMIUM / PERSONNE : 2€ HT

REPAS ASSIS

5 à 70 pax



PLAT + DESSERT
18€ HT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
22€ HT

REPAS ASSIS

(DE 5 À 70 PAX)

Notre cuisine propose des recettes au gré des saisons. Elle peut vous concocter des plats végétariens et vegan si souhaité. Vous retrouverez deux formules :

PLAT + DESSERT

OU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT





FORMULE COCKTAIL

PIÈCES SALÉES

PIÈCES VÉGÉTARIENNES

Chou-fleur gratiné au comté
Salade de pois chiche, fêta fumée, wasabi, pickles
Siphon de champignons et poêlée forestière
Carotte, tzatziki, menthe, zeste de citron, amarante
Croquettes de champignons, mayo fumée
Asperge sauce hollandaise et paprika fumé
Fenouil, stracciatella et cumin
Arancini de petits pois
Assortiment de fromages

PIÈCES CARNÉES

Saucisse, purée, pousses de fenouil, moutarde au miel, pickles
Poulet panko, mayo verte, piment, oseille veine
Croquettes de jambon de pays, mayonnaise fumée
Assortiment de charcuteries basques

PIÈCES VEGAN

Poireaux vinaigrette
Salade de pommes de terre et ciboulette
Tataki de patate douce, sésame, sauce tahinii
Falafels
Houmous

PIÈCES PREMIUM (+2€ HT/PIÈCE/PERSONNE)

Polenta grillée, pulled pork et ketchup maison revisité
(version végétarienne avec légumes de saison)
Magret fumé, purée de topinambour

**Sous réserve de disponibilité des produits.*



FORMULE COCKTAIL

PIÈCES SUCRÉES

Notre Cheffe Pâtissière Lucile et son équipe oeuvrent tous les jours pour proposer des nouvelles recettes : créativité, authenticité et gourmandise sont de sortie ! Au choix, vous trouverez :

PIÈCES CLASSIQUES

Panna cotta fruits de saison - sans gluten

Riz au lait de coco, citron vert - vegan et sans gluten

Moelleux aux pommes et noisettes - vegan

Choux à la crème

Brownie chocolat - sans gluten

Carrot cake et glaçage au miel

PIÈCES PREMIUM (+2€ HT/PIÈCE/PERSONNE)

Tartelette noix et caramel

Tartelette aux fruits de saison

Choux praliné façon Paris Brest



PÂTISSERIES SUR-MESURE

EN JOURNÉE COMME EN SOIRÉE

Et parce que l'on suit vos envies, notre équipe propose des **créations à votre image** pour vos événements ! A vous de choisir les goûts et les couleurs, selon les saisons.

Pour rendre votre événement unique, nous proposons :

- des **Number Cake** ou des **Letter Cake**
- des **Layer Cake**
- des **biscuits personnalisés**.

Nos équipes restent ouvertes à vos propositions et à votre imagination. Discutons-en !



PÂTISSERIES SUR-MESURE

NUMBER OU LETTER CAKE

Lancement de produit, soirée clients, défilé de marque ou encore anniversaire d'entreprise ? Notre équipe pâtisserie vous propose des créations sur mesure pour épater votre public !

Différentes saveurs sont disponibles:

- Citron vert ou jaune
- Thé vert matcha et agrumes
- Chocolat et praliné
- Pomme caramel
- Hibiscus chocolat noir
- Poire chocolat

VENDU PAR CHIFFRE OU LETTRE :

10 PARTS -> 90€ HT / 15 PARTS -> 130€ HT

**Supplément de 50€ par goût supplémentaire*



PÂTISSERIES SUR-MESURE

LAYER CAKE

Là aussi pour n'importe quel événement, nos équipes mettent en forme vos idées. Avec possibilité de pocher votre Layer Cake, offrez originalité et créativité !

Nous retrouvons les mêmes goûts que pour les Letter et Number Cake :

- Citron vert ou jaune
- Thé vert matcha et agrumes
- Chocolat et praliné
- Pomme caramel
- Hibiscus chocolat noir
- Poire chocolat

DIFFÉRENTES TAILLES :

18 PARTS : 180€ HT / 42 PARTS : 350€ HT

80 PARTS : 650€ HT / 134 PARTS : 950€ HT





PÂTISSERIES SUR-MESURE

BISCUITS

Et si l'on vous proposait une expérience personnalisée au biscuit prêt ? Oui, c'est possible et même recommandé ! Notre Cheffe Pâtissière et son équipe vous proposent de marquer vos événements avec des **biscuits personnalisables** : nom de votre entreprise, lancement de projet, anniversaire...

Nous avons deux types de biscuits personnalisables :

- des biscuits sablés
- des biscuits Spritz (sur la photo ci-contre).

MINIMUM DE 30 BISCUITS :

3€ HT LE BISCUIT SABLÉ / 5€ HT LE BISCUIT SPRITZ

CARTE DES BOISSONS

FORMULE 2 VERRES - 10€ HT

Forfait softs + 2 verres de vin OU 2 demis de bière

FORMULE 4 VERRES - 16,50€ HT

Forfait softs + 2 verres de vin + 2 demis de bière

FORMULE 6 VERRES - 26€ HT

Forfait softs + 2 verres de vin + 2 demis de bière + 2 cocktails

FORMULE CHAMPAGNE - 22€ HT

Forfait softs + 2 coupes de champagne

FORMULE CONNAISSEURS - 20€ HT

Forfait softs + 3 verres de vin premium

EXTRAS:

Cocktail: 5,50€HT

Coupe pétillant naturel: 6,50€HT

Coupe de champagne: 9€HT

Bière 25cl: 3,8€HT

Verre de vin: 4€HT



CARTE DES BOISSONS

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Pour agrémenter vos formules boissons, nous proposons des cocktails en jarre. Au gré des saisons, choisissez vous-même vos cocktails et égayer vos soirées. Confiez-nous vous envies !

COCKTAILS AU LITRE

24€ HT LE LITRE, MINIMUM DE 10

Broc'tail (soupe angevine)

Punch line (agrumes et fruits rouges)

Sangria d'été / d'hiver

Black Pearl version champagne

BAR THÉMATIQUES

6€ HT LE VERRE - 3€ HT LE SHOT

Cidre chaud

Vin chaud

Shots



DEMANDES SUR MESURE

Nous sommes attentifs à vos demandes spécifiques et prenons en compte les régimes végétariens, allergies etc...

Notre cheffe est disposée à créer une carte selon la thématique de votre événement et vos attentes.

CONTACT PRIVATISATION

Anne-Charlotte PHILIPPE
et Lisa SARREAU
evenementiel@larecyclerie.com

La REcyclerie
83 Boulevard Ornano
75018 PARIS
www.larecyclerie.com

