

A photograph of several artichokes with green stems and purple-tinged heads, set against a dark, almost black background. The lighting highlights the texture of the artichoke leaves and the smooth surface of the stems.

ONA

Catalogue Printemps/Eté

# PLATEAUX PETIT DEJEUNER/BRUNCH A PARTAGER

## Plateau de Viennoiseries

(12 pièces) 24,90€ HT

Mini pains au chocolat(4), Mini roulés au caramel(4), Mini croissants(4)

## Plateau de Bugnes

(12 pièces) 20,90€ HT

Bugnes au sucre glace

## Plateau de Pains Divers

(12 tranches) 12,90€ HT

Pains aux fruits(4), Pains naturels(4), Pains aux céréales(4)

## Plateau de Duo Cakes

(12 tranches) 32,90€ HT

Tranches de Carrot Cake (6), Tranches de Banana Bread (6)

## Plateau de Verrines

(12 pièces) 75,90€ HT

Verrines de fromage blanc, coulis de fruits rouges, muesli (6), Verrines d'overnight oats et chia pudding, bananes, beurre de cacahuète, chocolat noir, fleur de sel (6)

## Plateau de Fruits Coupés

(pour 12 personnes) 85€ HT

Pastèque, Melon, Nectarines, Mirabelles, Fraises, Prunes

## Plateau de Tartinables

(12 pièces) 17,90€ HT

Confiture de myrtille(3), Confiture d'abricot(3), Miel (3), Beurre(3)



## Plateau de Duo de Toasts (VG)

(12 pièces) 70,50€ HT

Mini avocado toasts (6)  
Mini bruschettas aux tomates cerises confites  
et ricotta(6)

## Plateau de Bagels au Saumon Fumé

(12 pièces) 88€ HT

Demi bagels au saumon fumé, crudités,  
Philadelphia

## Plateau de Clubs Tamago Sando (VG)

(12 pièces) 75,90€ HT

Demi clubs sandwich à l'œuf mollet, légumes  
croquants et mayonnaise japonaise

# PLATEAUX DEJEUNER A PARTAGER



## **Plateau Duo de Salades Protéinées**

*(12 pièces) 82,90€ HT*

Petites salades césar: laitue croquante, œufs, croûtons, dés de poulet, bacon, sauce crémeuse au parmesan (6)

Petites salades Thai: pousses de soja, vermicelles de riz, concombres, carottes, cacahuètes, menthe, coriandre, petites crevettes (6)

## **Plateau Duo de Salades Végétariennes**

*(12 pièces) 75,90€ HT*

Petites salades de blé, carottes rôties au curry, fèves, pommes, amandes concassées, herbes fraîches (6)

Petites salades de patates douces rôties au sirop d'érable, mâche, grenade, noisettes concassées, menthe (6)

## **Plateau de Bagels au Saumon Fumé**

*(12 pièces) 88€ HT*

Demi bagels au saumon fumé, crudités, Philadelphia

## **Plateau de Duo de Toasts (VG)**

*(12 pièces) 70,50€ HT*

Mini avocado toasts (6)  
Mini bruschettas aux tomates cerises confites et ricotta(6)

## **Plateau de Focaccias (VG)**

*(12 pièces) 80€ HT*

Demi foccacias aux nectarines rôties au miel et romarin, stracciatella, roquette, crème de balsamique, basilic

## **Plateau de Clubs Tamago Sando (VG)**

*(12 pièces) 75,90€ HT*

Demi clubs sandwich à l'œuf mollet, légumes croquants et mayonnaise japonaise

## **Plateau de Buns New-Yorkais**

*(12 pièces) 82,50€ HT*

Demi buns à la dinde, Philadelphia, crudités, mayonnaise moutarde et miel

# PLATEAUX APERITIF A PARTAGER

## Plateau de Fromages (VG)

*(12 personnes) 118€ HT*

Brie à la truffe, Comté, Chèvre frais aux herbes de Provenances, Tomme de brebis au piment Espelette, Bleu d'Auvergne

## Plateau de Charcuteries

*(12 personnes) 115€ HT*

Jambon sec, Mortadelle à la pistache, Coppa, Bressaola, Saucisson sec à la figue

## Plateau mix Charcuteries, Fromages, Condiments

*(12 personnes) 126€ HT*

Bleu, Brie, Chèvre frais, Cantal Jeune, Saucisson sec aux noix, Terrine de campagne, Jambon Sec, Confiture de figue noire, Miel, Confiture d'abricot

## Plateau Duo de Gourmandises Fromagères

*(12 personnes) 75,90€ HT*

Petits pots de burrata, abricots rotis au thym et au miel (6)  
Petits pots de stracciatella, carpaccio de tomates anciennes, basilic (6)

## Plateau de Légumes à tremper/Trio de Dips (VG)

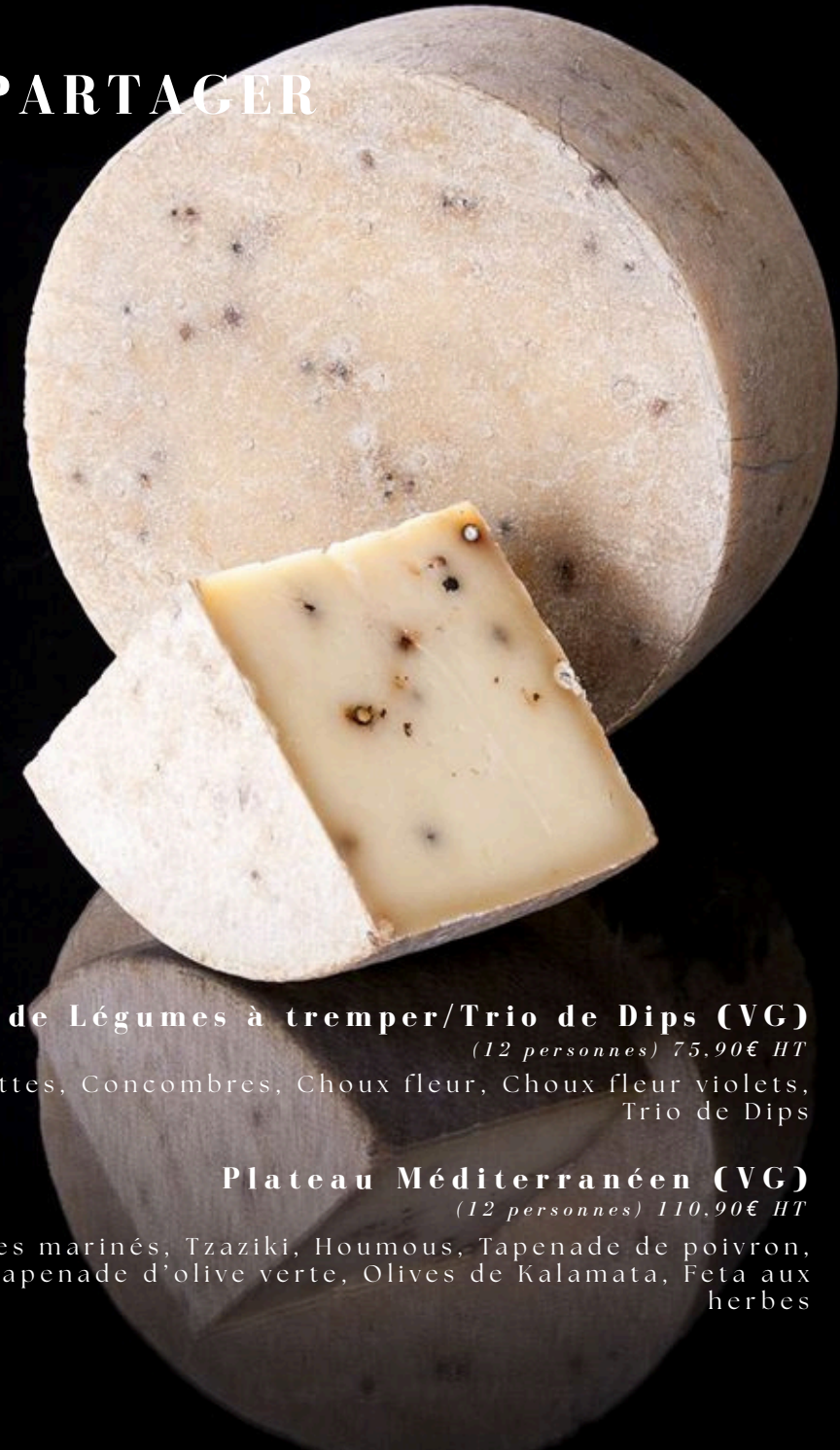
*(12 personnes) 75,90€ HT*

Carottes, Concombres, Choux fleur, Choux fleur violets,  
Trio de Dips

## Plateau Méditerranéen (VG)

*(12 personnes) 110,90€ HT*

Légumes marinés, Tzaziki, Houmous, Tapenade de poivron,  
Tapenade d'olive verte, Olives de Kalamata, Feta aux  
herbes



# PLATEAUX PIECES COCKTAILS SALES A PARTAGER

## Plateau Duo de Saveurs Iodées

(18 pièces) 82,50€ HT

Blinis de saumon gravelax, crème montée au yuzu (9)  
Tartelettes sardines, crème montée au citron confit (9)

## Plateau Duo de Bouchées du Pêcheur

(12 pièces) 89,50€ HT

Tataki de thon rouge, vinaigrette japonaise (6)  
Carpaccio de noix de st jacques aux fruits de la passion,  
citron vert (6)

## Plateau Trio de Moricettes

(18 pièces) 72€ HT

Moricettes au Sauerkraut, rosbeef, moutarde à l'ancienne (6)  
Moricettes au saumon fumé, épinard, crème citronnée (6)  
Moricettes végétariennes : légumes croquants, mayonnaise à la  
moutarde à l'ancienne et au sirop d'érable (6)

## Plateau Duo de Tartelettes Gourmandises Fromagères (VG)

(18 pièces) 72,90€ HT

Tartelettes aux oignons confits et mousse de  
chèvre frais (9)  
Tartelettes de poire confite et gorgonzola (9)

## Plateau Duo d'Amuses Bouche (VG)

(12 pièces) 68€ HT

Rouleaux de printemps aux légumes croquants, sauce  
satay (6)  
Tartelettes de petits pois et edamames, oignons  
rouges, crème au wasabi, sésame noir (6)

## Plateau Trio d'Œufs (VG)

(18 pièces) 70,50€ HT

Demi œuf à la mayonnaise wasabi et au sésame noir (6)  
Demi œuf à la mayonnaise au yuzu et au piment vert (6)  
Demi œuf à la mayonnaise au piment d'Espelette (6)

# PLATEAUX PIECES COCKTAILS SUCREES A PARTAGER

## **Plateau de Tartelettes Sucrées gourmandes**

*(18 pièces) 70,90€ HT*

Tartelettes à la feuillantine, ganache au chocolat noir et aux baies de la passion

## **Plateau de Tartelettes Sucrées Fusion**

*(18 pièces) 89,50€ HT*

Tartelettes au chocolat Ghana, praliné de pistache, baies de Timut

## **Plateau de Tartelettes Sucrées Estivales**

*(18 pièces) 72,50€ HT*

Tartelettes à la framboise fraîche, crème mascarpone à la rose

## **Plateau de Riz au Lait Exotique**

*(12 pièces) 60,50€ HT*

Riz au lait de coco façon mango sticky rice

## **Plateau de Panna Cotta Estivales**

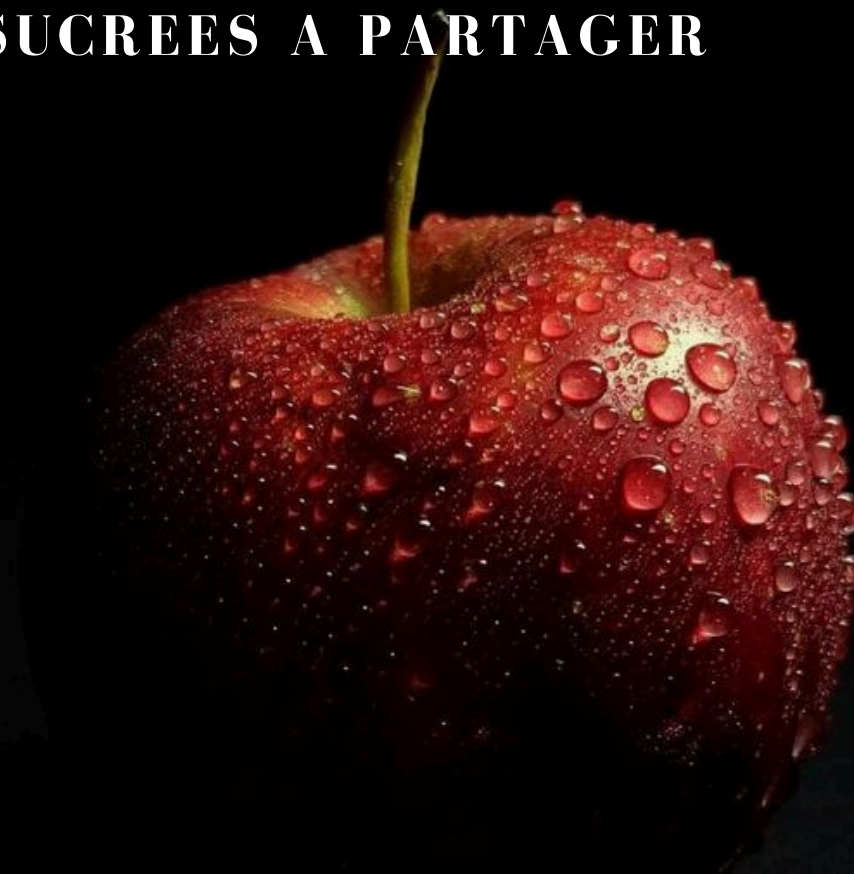
*(12 pièces) 74,50€ HT*

Panna cotta à la pistache, compotée de griottes

## **Plateau Duo de verrines de Fruits Frais**

*(12 pièces) 74,50€ HT*

Tartare de fraises, basilic et citron vert (6)  
Tartare de fruits exotiques, huile d'olive, vanille et piment  
D'Espelette (6)



## **Plateau de Sélection de Choux**

*(18 pièces) 102,50€ HT*

Choux au chocolat blanc et violette (4)  
Choux à la framboise et au Gianduja (4)  
Choux au chocolat au lait et à la passion (4)  
Choux à la pistache pistache (4)

## **Plateau de Mignardises Gourmandes**

*(18 pièces) 65,90€ HT*

Mini tatin à la mirabelle (6)  
Financiers à l'orange et au thym (6)  
Mini coulants au chocolat noir et au piment  
d'Espelette (6)

# PLATEAUX DESSERT/PAUSE SUCREE A PARTAGER

## Plateau de Fruits Coupés

(12 personnes) 85€ HT

Pastèque, Melon, Nectarines, Mirabelles, Fraises, Prunes

## Plateau Duo de clafoutis

(12 pièces) 43,50€ HT

Clafouti aux griottes (6)  
Clafouti aux poires et au chocolat noir (6)

## Plateau Duo de Cake aux Céréales

(12 tranches) 35,90€ HT

Cake au miel de châtaigner et aux noisettes (6)  
Cake aux 4 épices et au zest d'orange, fruits secs (6)

## Plateau de Riz au Lait Exotique

(12 pièces) 60,50€ HT

Riz au lait de coco façon mango sticky rice

## Plateau de Panna cotta Estivales

(12 pièces) 74,50€ HT

Panna cotta à la pistache, compotée de griotte

## Plateau Duo de Verrines de Fruits Frais

(12 pièces) 65,90€ HT

Tartare de fraises, basilic et citron vert (6)  
Tartare de fruits exotiques, huile d'olive, vanille et piment d'Espelette (6)

## Plateau de Sélection de Choux

(18 pièces) 102,50€ HT

Choux au chocolat blanc et violette (4)  
Choux à la framboise et au Gianduja (4)  
Choux au chocolat au lait et à la passion (4)  
Choux à la pistache pistache (4)

## Plateau de Mignardises gourmandes

(18 pièces) 65,90€ HT

Mini tatins aux mirabelles (6)  
Financiers à l'orange et au thym (6)  
Mini coulant au chocolat noir et au piment d'Espelette (6)



# LES BOISSONS ALCOOLISEES

## Bière

Bière Ambrée Corse à la châtaigne Pietra 33cl...4,20€ HT  
Bière blanche Tsing Tao 33cl.....3,80€ HT  
Bière blonde Goudale 33cl 7.2°.....4,20€ HT

## Cidre et Ginger beer

Cidre Brut Bio Fils de Pomme 33cl 5.5°.....5,10€ HT  
Cidre Rosé Bio Fils de Pomme 33cl 3.9°.....5,20€ HT  
Ginger Beer Bio Gingeur 33cl.....5,20€ HT

## Accord Mets et Vins\*

Vin rouge  
Vin blanc et Rosé

\*Sélection des vins en fonction des pièces choisies



## Champagnes et Pétillants

CG.H.MUMM Champagne Brut 75cl.....58,50€ HT  
Veuve Clicquot Champagne Rosé Brut 75cl.....105,50€ HT  
Alte Rocche Bianche Moscato d'Asti D.O.C.G. 75 cl.....15,90€ HT  
CORNER Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato 75 cl...16,50€ HT

# LES BOISSONS SANS ALCOL

## Thermos Thé

(12 personnes) 18,90€ HT

Eau chaude (3L)

Thé Kusmi: Thé Anastasia (4 sachets), Thé English Breakfast (4 sachets), Thé vert menthe (4 sachets)

Sachets de sucre(12)

## Thermos Café

(12 personnes) 18,90€ HT

Café filtre (3L)

Sachets de sucre(12)

## Eau plate et Gazeuse

Orezza 1L.....7,90€ HT

St Georges 1L.....5,90€ HT

## Jus et Nectars de Fruits

Nectar Abricot Juste 1L.....6,50€ HT

Nectar Pêche blanche Juste 1L.....6,50€ HT

Nectar de Poire Juste 1L.....6,50€ HT

## Limonades

Limonade Artisanale Nature Elixia 33cl.....4,50€ HT

Limonade Artisanale Fraise des bois Elixia 33cl.....4,70€ HT

Limonade Artisanale Fruit de la Passion Elixia 33cl.....4,70€ HT

## Thés glacés

Thé glacé Meneau Citron/Gingembre 33cl.....4,70€ HT

Thé glacé Meneau Grenade 33cl.....4,50€ HT

Thé glacé Meneau Pêche 33cl.....4,70€ HT

## Kombucha

Kombucha Citron vert/Menthe Atika 33cl.....5,10€ HT

Kombucha Pêche Atika 33cl.....5,10€ HT

Kombucha Hibiscus/ Myrtille Atika 33cl.....5,10€ HT



# LES ANIMATIONS

## **Japon**

Tempura de légumes/Sushi/Mochi

## **Italienne**

Arancini/Focaccia/Cannoli

## **Pâte en meule de parmesan**

3 garnitures: Gorgonzola/Noix/Tomates séchée,  
Parmesan/ Poivres/Truffe,  
Marinara/Zest de citron/Basilic

## **Brasero**

Garnitures variée de viandes/Fruits de mer et de légumes

## **Paëlla**

Poulet et fruits de mer

## **Pizza**

Pizza à garnir avec différents topping (légumes, viandes..)

## **Américaine**

Mini hot dog/Smach Burger/Pop corn

## **Fête foraine**

Pop corn/Crêpes/Gaufre

\*Sélection et prix des animations sur devis selon besoins et envies (min 50 personnes)



**Cocktail**

Pisco Sour/Oaxaca/Autumn Moon

# LES OPTIONS



## **Livraison**

À partir de 80€ pour les livraisons de plateaux repas/Plateaux gourmands à emporter  
À partir de 300€ pour les livraisons de buffets sur mesure

## **Fleurs sur buffet**

À partir de 150€ pour les plateaux gourmands à emporter  
Comprises pour les buffets sur mesure

## **Maître d'hôtel et Staff**

À partir de 150€ pour les plateaux gourmands à emporter  
Compris pour les buffets sur mesure

## **Boissons**

À partir de 3,80€ pour tout les événements (voir section boissons dans le catalogue Automne/Hiver)

## **Vaisselle et Nappes**

À partir de 200€ pour tout les événements

## **Tables et Chaises**

À partir de 250€ pour tout les événements

## **Décoration personnalisée**

À partir de 150€ pour tout les événements

## **Tentes et Chapiteaux**

À partir de 600€ pour tout les événements

\*Sélection des options sur devis selon besoins et envies