

Carte traiteur 2025



En passant commande à l'ESTA le COLIBRI, vous participez à l'inclusion sociale et professionnelle des personnes en situation. Vous bénéficierez d'une attestation d'équivalent d'emploi de travailleurs en situation de handicap. Cette attestation vous sera établie en fin d'année.

Accueil et collation

4,90€ / personne

- Café ou thé
- Jus de fruits
- Eau (bouteilles en verre à récupérer)
- Gobelets, touillettes et serviettes

Gouter

10€ / personne

- Café ou thé
- Jus de fruits et Eau
- Cookie du chef
- Gobelets, touillettes et serviettes

Boissons

- Cocktail / buffet : 2€ / personne
- Café / Thé buffet : 2€/personne

Eau, eau gazeuse, coca, jus de fruits **ou** citronnade à la fleur d'oranger.

- Eau minérale Bte : 3€ - Bte en verre EVIAN : 5€
- Eau fontaine Bte verre : 3€
- Eau gazeuse Bte : 4,5€ / Bte en verre BADOIT/PERRIER : 5€
- Jus d'orange 1L : : 4€
- Jus de fruit 1L : 4€

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro : 4€

Petits-déjeuners

Formule 1 – 7,5€ / personne

- Café ou thé
- Jus de fruits
- 2 mini viennoiseries
- Eau (bouteilles en verre à récupérer)
- Kit serviettes et couverts biodégradables

Formule 2 – 9€ / personne

- Café ou thé
- Jus de fruits
- 3 mini viennoiseries
- Eau (bouteilles en verre à récupérer)
- Kit serviettes et couverts biodégradables

Brunchs

16€ / personne

- Café ou thé
- Jus de fruits
- 2 mini viennoiseries
- Eau (bouteilles en verre à récupérer)
- Assortiment de pains, beurre, confiture et miel
- Granola maison : fromage blanc ou yaourt grec / fruits de saison / granola maison miel ou sirop d'érable
- Mini club de la cheffe (salé)
- Kit serviettes et couverts biodégradables

Lunch box classique

19,90€ TTC (Commande 10 minimum)

Menu du pêcheur

- Asperge mimosa : asperges vertes, œuf mimosa, pistache, pesto et basilic frais
- Boulettes de poisson du jour sauce yaourt, citron confit harissa et coriandre
- Pomme de terre grenaille, salsa verte : ail menthe, yaourt
- Mousse au chocolat à la fleur de sel et éclat de noisettes **GF**

Menu de la ferme

- Salades Medina : boulghour, pois chiche, légumes grillés
- Poulet effiloché aux épices, mayonnaise zaatar
- Carottes rôties au miel
- Fondant au chocolat châtaigne et crème anglaise coulis de framboises **GF**

Menu du primeur VEGE

- Salades Médina : boulghour, pois chiche, légumes grillés
- Boulettes de ricotta et pâtes coulis de tomates fraîches
- Fondant au chocolat châtaigne et crème anglaise coulis de framboises **GF**

Lunch box gourmande

23,90€ TTC (Commande 10 minimum)

Menu océan

- Clafoutis courgettes féta (ou chèvre) et thym ou feta tomates séchées, olive Kalamata et salade croquante
- Pavé de saumon, tomates, champignons
- Pomme de terre rôtis, pesto de coriandre
- Tiramisu traditionnel

Menu terre

- Clafoutis courgettes féta (ou chèvre) et thym ou feta tomates séchées, olive Kalamata et salade croquante
- Emincé de volaille au paprika
- Brocolis rôtis à l'ail sauce tahini (tahini, harissa, miel), feta
- Banoffee aux spéculoos

Menu monde VEGE

- Salade de saison
- Chili sin carne revisité et riz
- Tiramisu traditionnel

Servi avec Eau 1L bouteille en verre pour 6 personnes et couverts compostables

Minimum commandes 10 box par livraison et 5 box de catégorie identique)

Fromage du jour : 3€

Pain individuel : 1€

Carte traiteur Gamme Classique

L'Entracte 8 pièces (5 salées / 3 sucrées)

base 20 personnes : **360,00 € TTC**

- Canapés prestiges
- Mini quiches
- Mini muffins salés (tomates, courgettes, basilic)
- mini sandwich saumon
- Mini tartelettes salées **Végé**
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux

L'Entracte Végé 8 pièces (5 salées / 3 sucrées)

base 20 personnes : **360,00 € TTC**

- Mini tartelettes au fromage
- Falafels et sauce tahini
- Mini muffin courgette, tomates et Boursin
- Pitas cocktail végés
- Mini éclair végétarien
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux

Le Gourmand 16 pièces (10 salées / 6 sucrées)

base 20 personnes : **480,00 € TTC – 24€ / personne**

- Mini pitas cocktail
- Canapés prestige
- Mini quiches,
- Mini tartelettes salées **Végé**
- Mini sandwich saumons
- Assortiment de mini muffin salés **Végé**
- Douceurs de France (sablés, financiers, brownies)
- Saveurs sucrées (mini crumbles variés)
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux, mini Paris-Brest

Le Gourmand Végé 16 pièces (10 salées / 6 sucrées)

base 20 personnes : **480,00 € TTC – 24€ / personne**

- Pitas cocktail végés
- Canapés végétariens
- Mini tartelettes au fromage
- Falafels et sauce tahini
- Mini muffin courgettes, tomates et Boursin
- Mini éclair végétarien
- Douceurs de France (sablés, financiers, brownies)
- Saveurs sucrées (mini crumbles variés)
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux, mini Paris-Brest

Carte traiteur **Gamme Prestige**

Le Prestige 16 pièces (10 salées / 6 sucrées)

base 20 personnes : **600,00 € TTC – 30€ / personne**

- Briochettes au foie gras
- Pita cocktails **Végé**
- Canapés prestige
- Canapés saumon
- Mini cheese burger
- Mini quiches au fromage **Végé**
- Mini tartelettes briochées
- Mini poivron au thon
- Mini sandwichs gourmands
- Mini brochettes de poulet, miel et dattes
- Petits fours Arts Décors
- Mini moelleux variés
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux, mini Paris-Brest

Le Prestige Végé 16 pièces (10 salées / 6 sucrées)

base 20 personnes : **600,00 € TTC – 30€ / personne**

- Canapés végétariens
- Bouchées au brie
- Mini muffin courgette, tomates et Boursin
- Falafels et sauce tahini
- Mini quiches au fromage
- Corbeille de crudités de saison et sauces fraicheurs
- Mini wraps végétarien
- Mini brochette comté et raison
- Mini bouchées gruyère et comté
- Petits fours Arts Décors
- Mini moelleux variés
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux, mini Paris-Brest

Carte traiteur Gamme Prestige

L'Irrésistible 18 pièces (12 salées / 6 sucrées)

base 20 personnes : **700,00 € TTC – 35€ / personne**

- Mini croque-monsieur à la truffe
- Mini bouchée au foie gras
- Mini chou crème truffe parmesan **Végé**
- Mini brochette de poulet
- Mini poivron ricotta **Végé**
- Mini poivron au thon
- Canapés apéritifs
- Canapés élégance
- Amuse- bouche Bistro
- Mini tartelettes apéritives briochées
- Plateau cocktails saumon
- Pain surprise aux céréales
- Petits fours Arts Décors
- Mini moelleux variés
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux
- Mini Paris-Brest

L'Irrésistible Végé 18 pièces (12 salées / 6 sucrées)

base 20 personnes : **700,00 € TTC – 35€ / personne**

- Pain surprise végétarien (câpres, olives, féta et légumes)
- Falafels et sauce tahini
- Corbeille de crudités de saison et sauces fraîcheurs
- Mini muffin courgette, tomates et Boursin
- Mini wraps végétarien
- Mini brochette comté et raisin
- Mini bouchées gruyère et comté
- Canapés végétariens
- Mini tartelettes au fromage
- Canapés végétarien
- Mini tatin
- Petits fours Arts Décors
- Mini moelleux variés
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux variés
- Mini Paris-Brest

Gamme **Excellence** « sur mesure »

- Sur devis

Plateaux de 20 pièces identiques 28.00€

- Falafels et sauce tahini **Végé**
- Mini muffin salés courgette, tomates et Boursin **Végé**
- Mini burgers
- Mini wraps **Végé**
- Mini wraps **CARNE** saumon, poulet, pastrami, chèvre
- Mini brochettes comté et raisin **Végé**
- Mini quiches variées (saumon, jambon, fromage, légumes)
- Pita cocktails (saumon, fromage frais herbes, épinards...)
- Toast Bretzel saumon, fromage frais, pesto tomate
- Mini tartelettes au fromage **Végé**
- Gougères au fromage **Végé**
- Mini choux tartufata (crème truffe et parmesan) **Végé**
- Pain nordique saumon, raifort, concombre
- Pain surprise végétarien (tomate, houmous, légumes, olive) **Végé**
- Mini bouchées Gruyère et Comté **Végé**

- Mini Moelleux au chocolat
- Mini moelleux variés (choco, pomme caramel, amandes, coco)
- Macarons note gourmandes
- Mini Paris Brest

Pièces Salées au plateau 45.00€ TTC

- Mini croque monsieur à la Truffe 24 p
- Mini briochettes Foie Gras 24 p
- Canapés Cocktail Saumon 35 p
- Canapés Élégance (foie gras, St Jacques, Saumon) 64 p

- Mini involtini Jambon fromage de chèvre 30 p
- Mini bouchées au foie gras 30 p
- Mini poivron farcis ricotta 20 p **Végé**
- Mini poivron farcis au thon 20 p
- Focaccias végétariennes 20 p **Végé**
- Focaccias jambon, fromage, tomates 20 p
- Mini tartelettes briochées (comté, chèvre emmental, saumon)
- Cocktails saumon 35 p
- Pain surprise aux céréales Serrano, saumon, fromage frais figue 50 p
- Verrines de la mer (tartare de truite, bar, écrevisse, mousse de légumes) 20 p
- Mini Brochettes de poulet aux dattes et miel 20 p
- Mini Brochettes de poulet aux épices et gingembre 20 p
- Mini Brochettes de poisson du jour et sauces fraîcheurs 15 p
- Verrines variées (saumon pomme, poulet curry, houmous betterave) 20 p

- Petits fours envies sucrés tartelettes citron, financier framboises, éclairs... 50 p
- Petits fours Arts déco (croustillant choco, meringue, noisette, mousse) 50 p
- Mini éclairs chocolat, café, vanille, caramel 32 p
- Mini canelé de Bordeaux 30 p
- Macaron artisan (choc, citron, myrtille, spéculos, noisette) 35 p

Pièces Salées / Sucrées plateau Prestige 70.00€TTC

- Canapés Prestiges (saumon, fromage truffe, foie gras, ricotta carotte) 48 p
- Canapés Élégance (chèvre, foie gras, noix de saint jacques, poulet curry) 64 p
- Canapé Bistro (club, cake, poulet, brésaola, houmous pois, saumon, aubergine) 48 p
- Canapés végétariens (cakes et financiers légumes grillés, fromage, noix) 54 p **Végé**
- Fours sucrés saveurs (crumble caramel, éclairs, tarte ciron, almandine, financier) 48 p

Buffets

Commande 20 personnes minimum, 22€ / personne

Le Campagnard

- Terrine de campagne
- Salade d'endive, poire, bleu et noix **Végé**
- Salade Piémontaise maison
- Tarte Rustique bleu d'auvergne, potimarron, noisette **Végé**
- Plateau de charcuterie
- Dessert de la cheffe

Le Végétarien

- Terrine de légumes **Végé**
- Salade 5 céréales aux lentilles **Végé**
- Salade de lentilles orange feta **Végé**
- Salade Légume primeur **Végé**
- Tarte butternut, gorgonzola, noix **Végé**
- Dessert de la cheffe

Le monde

- Terrine de saumon
- Salade Carottes à la marocain **Végé**
- Effiloché de volaille aux épices
- Pommes de terre grenaille et salsa verde **Végé**
- Frittata épinards, mozzarella, champignon **Végé**
- Dessert de la cheffe

Plateaux pour 10 personnes

Salés

- Charcuterie : 50 €
- Chiffonnade de jambon : 50 €
- Chiffonnade de dinde : 50 €
- Fromages affinés : 50 €
- Terrine de campagne : 50 €
- Rillettes de saumon et toast : 50€
- Tartes salées 50 €

- Filet de poulet basse température, crème coco curry : 100 €
- Effiloché de poulet aux épices : 100 €
- Foie Gras : 150 €

- Bœuf tranché : 100 €
- Saumon fumé : 100 €
- Saumon Gravelax : 150 €

- Pavé de saumon tomates cerises et champignons 100 €
- Filet de poisson du jour cuit basse température et sa crème tomatée 100€
- Kéfta de poisson du jour sauce yaourt citron confit harissa et coriandre.

A la pièce

Tartes salées 29 €

- Quiches aux légumes
- Quiches aux 3 fromages
- Butternut, gorgonzola et noix
- Rustique Bleu d'auvergne, potimarron, noisette
- Provençale, thon, tomates, oignons

Sucrés : Pièce individuelle 3€ / personne

- Fondant chocolat
- Moelleux au chocolat
- Tartelette citron ou Tartelette citron meringuée
- Tiramisu tout chocolat ou café ou chocolat fruits rouges
- Salade de fruits frais à la menthe
- Banoffee aux spéculoos.
- Crêpes et garniture
- Brownies chocolat
- Flan ou Flan coco
- Tarte normande « bourdalou »
- Tarte aux fruits de saison

Desserts sans gluten : 3,5 € / personne

- Panna cotta noisette, coulis abricots chocolat. **VEGAN Sans gluten GF**
- Panna cotta vanille fleur d'oranger, coulis fruits rouges pistache. **VG GF**
- Panna cotta noix de coco, coulis mangue passion et amandes effilées. **VG GF**
- Mousse au chocolat à la fleur de sel et éclat de noisettes. **GF**
- Fondant au chocolat châtaigne et crème anglaise coulis de framboises. **GF**
- Corbeille de fruits (5kg environ) : 50€

Boissons alcoolisées

- Nos Vins :

- SUD OUEST :

- **Domaine des VIEUX MOULINS Blaye – Cotes de BORDEAUX AOC 15 €**
 - « *Pirouette* »
- **Domaine BOIS MOISSET - Montans Gaillac *Biodynamique* 15 €**
 - « *Bon Papa* » «(*Sauvignon, Loin de l'œil, Muscadelle*)
- **Domaine du MIROUZE AOC CORBIERES *Biodynamique***
 - Vin rouge « *Campana – Niouze – Rouze – Blouze de là* » **15 €**
 - Vin Blanc « *Campana - Blouze* » **15 €**
 - Vin rouge « *Lauzina* » Syrah / Grenache **18 €**

- SUD EST :

- **Domaine BEAUCHAMP AOP PROVENCE 16 €**
 - Vin rosé « *Rosé du Moment* »
- **Domaine du PURVITI Beaume de Venise / Rhône méridional *Biodynamique* 18 €**
 - Vin rouge « *Assis sur l'herbe* » AOP (Grenache, Syrah...)
 - Vin rouge « *Valréas Terre de Vent* » AOP (Grenache, Syrah...)

- Nos Bulles :

- Champagne Brut ou Sec **26 €**
- Prosecco **15 €**

- Nos cocktails :

- Punch des îles **4€/personne**
- Sangria **3€/personne**
- Ou autres cocktails sur devis

Autres prestations

Matériel jetable recyclé / recyclable

- Kit buffet (assiette, serviette, couverts, gobelet) – 2€/personne
- Kit Cocktail (serviette, gobelet) – 1,5 € /personne
- Kit Eco-Cup (uniquement en service) – 1,5 € / personne

Location de matériel en verre

- Tumbler : 0,70 €
- Verre à vin : 0,70€
- Flute à champagne : 0,70€
- Set de couverts (couteau, fourchette, cuillère) : 1€
- Assiette : 0,80€
- Assiette à dessert : 0,50€
- Étuve : 50€ par heure
- Nappe en tissu blanc : 5€
- Mange debout + housse : 12€
- Table buffet pliante : 15€
- Bar : 20€
- Barnum 3X3 Mt : 50€
 - Sur devis:
 - Machine à barbe à papa
 - Fontaine à chocolat
 - Machine à Gauffres

Prestations complémentaires

- Décorations florales : sur devis
- Aménagement de salle : sur devis
- Glaçons 20L : 30€

Mise à disposition de personnel

- Maître d'hôtel : 40€ / heure (forfait minimum 3H)
- Serveur travailleur en situation de handicap : 30€ / heure (forfait minimum 3H)

Forfait dressage Buffet / Livraison / Reprise matériel :

- Nappage et dressage de buffet : 60€
- Livraison Paris intramuros (sans reprise de matériel) : 30€
- Livraison Paris intramuros (avec reprise de matériel) : 50€
- Livraison banlieue proche (sans reprise de matériel) : 30 et 50€
- Livraison banlieue proche (avec reprise de matériel) : 70€
- Forfait reprise des déchets : 20€
- Forfait protection de sol (longueur du buffet) : 20€