

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

- Boissons soft (eau, gazeuse, coca, jus) pour Cocktail / buffet : 2€ / pers
- Café / Thé buffet : 2€/personne
- Citronnade à la fleur d'oranger 2€ / personne
- 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 à 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 à 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 de la FERME

- Salade du jour de saison
- Poulet effiloché aux épices, mayonnaise zaatar
- Pomme de terre grenaille, salsa verte : ail menthe, yaourt
- Mousse au chocolat)

Menu du PRIMEUR Végé

- Salades Médina : boulgour, pois chiche, légumes grillés
- Chili sin Carne
- Riz parfumé
- Fondant au chocolat et la châtaigne, crème anglaise et coulis de fruits rouges, éclat de pistache *GF*

Lunch box GOURMANDE 23,90€ TTC (Commande 10 minimum)

Menu OCEAN

- Salade de saison
- Pavé de saumon, tomates, champignons
- Carottes et Pomme de terre rôtis au miel, pesto de coriandre
- Tiramisu traditionnel

Menu MONDE Végé

- Clafoutis courgettes féta (ou chèvre) et thym ou feta tomates séchées, olive Kalamata et salade croquante
- Boulettes de ricotta
- Farandole de pâtes, coulis de sauce tomate cerise au pesto
- Banoffee aux spéculoos

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 ENTRACTE** ●

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

Minimum 20 personnes : **360,00 € TTC**

- Canapés prestiges
- Mini quiches
- Mini muffins salés (tomates, courgettes, basilic)
- Mini sandwich saumon
- Mini tartelettes salées

- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux

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

Minimum 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

● Carte traiteur **Gamme GOURMANDE**

Le Gourmand 14 pièces (9 salées / 5 sucrées)

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

- Mini pitas cocktail
- Canapés prestige
- Mini quiches,
- Mini tartelettes salées
- Mini sandwich saumons
- Assortiment de mini muffin salés
- Navette Bretzel saumon/ jambon
- Brochettes poulet, miel et dates
- Canapés saumon
- Douceurs de France (sablés, financiers, brownies)
- Saveurs sucrées (mini crumbles variés)
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux, mini Paris-Brest

Le Gourmand Végé 14 pièces (9 salées / 5 sucrées)

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

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

● Carte traiteur ***Gamme IRRESISTIBLE*** ●

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

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

- 1 Pain surprise aux céréales
- Mini croque-monsieur à la truffe
- Mini bouchée au foie gras
- Mini chou crème parmesan
- Mini brochette de poulet
- Mini poivron au thon
- Canapés apéritifs
- Canapés élégance
- Amuse- bouche Bistro
- 2 Mini tartelettes apéritives briochées
- Plateau cocktails saumon

- Petits fours Arts Décors
- Mini moelleux variés
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux
- Mini Paris-Brest

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

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

- 1 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
- 2 Mini tartelettes
- Canapés végétarien
- Mini poivron ricotta
- Assortiment de mini pitas

- Petits fours Arts Décors
- Mini moelleux variés
- Macarons
- Mignardises
- Mini moelleux variés
- Mini Paris-Brest

Gamme Excellence « sur mesure »

« Pièces de prestiges produites en fonction de votre événement »

Créations personnalisées et sur mesure en collaboration avec notre Cheffe

● Plateaux de 20 pièces identiques 28.00€ ●

- **Falafels et sauce tahini**
 - **Mini muffin salés** courgette, tomates et Boursin
 - **Mini burgers**
 - **Mini Quiches variées** (saumon, jambon, fromage, légumes)
 - **Pita cocktails** (saumon, fromage frais herbes, épinards...)

 - **Toast Bretzel** saumon, fromage frais, pesto tomate
 - **Mini tartelettes**
 - **Gougères au fromage**
 - **Mini choux tartufata** (crème truffe et parmesan)

 - **Pain nordique saumon**, raifort, concombre
 - **Pain surprise végétarien** (tomate, houmous, légumes, olive)
 - **Mini bouchées Gruyère et Comté**

 - **Mini brochettes de poulet**, miel, dates
 - **Mini wraps CARNE** saumon, poulet, pastrami, chèvre
 - **Mini brochettes comté et raisin**

 - **Mini Moelleux** au chocolat
 - **Mini moelleux variés** (choco, pomme caramel, amandes, coco)
 - **Macarons** note gourmandes
 - **Mini Paris Brest**
- **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 au plateau 45.00€ TTC ●

- Mini croque monsieur à la Truffe 25 p
- Mini briochettes Foie Gras 25 p
- Canapés Cocktail Saumon 35 p
- Canapés Élégance (foie gras, St Jacques, Saumon) 60 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

- 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 et pains toastés : 150 €
- Bœuf / rosbeef tranché : 100 €
- Saumon fumé : 100 €
- Saumon Gravelax : 150 €

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

Tartes salées 29 €

- Quiches aux légumes
- Quiches aux 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
- Banoffee aux spéculoos.
- Crêpes et garniture
- Brownies chocolat
- Flan ou Flan coco

- Salade de fruits frais à la menthe
- 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 ●

Vins du SUD OUEST : *Biodynamique*

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

Vins du SUD EST : *Biodynamique*

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

Nos Bulles :

- Champagne Brut **26 €**
- Champagne Demi Sec **26 €**
- Prosecco **15 €**
- Soupe Champenoise **4 €/personne**

Nos Cocktails :

- Punch des iles **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

Personnel de Service

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

Prestations complémentaires

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