



# Carte 2026

*Un traiteur engagé pour des moments conviviaux, le plaisir du goût a du sens avec Le Colibri.*



# Carte Le Colibri

## PLATEAUX REPAS HIVER

Découvrez notre gamme automne-hiver de plateaux-repas, élaborés à partir de produits frais et de saison.

Chaque plateau comprend les couverts, le pain et la serviette. Les gobelets sont fournis en cas de commande de boissons.

**Option fromage :** ajoutez un fromage pour 3 € par plateau.

### L'ATELIER DU GOÛT - 19,90 €

Betterave, Noix, Bleu  
Patate douce rôtie au cheddar, oignons rouges, semoule au piment d'Espelette  
Tarte Normande

### PAUSE JARDIN - 21,60 €

Salade de chou chinois, carottes, sésame grillé  
Potimarron grillé, crémeux de feta, pistaches, quinoa  
Fruits de saison découpés

### CUEILLETTE - 22,30 €

Poireaux grillés à l'érable, noisettes, herbes  
Rouleaux d'hiver « façon » printemps : potimarron, noisettes, chou chinois, oignons rouges, crème tahini  
Crème chocolat noisettes

### PAUSE GOURMET - 23,10 €

Crémeux de champignons, noisettes grillées, châtaigne  
Volaille, crème de moutarde, pomme de terre, champignons  
Tarte au citron

### MIDI PARFAIT - 24,40 €

Salade de pommes de terre, sauce Vitello tonnato  
Saumon teriyaki, poireaux, champignons au sésame  
Tiramisu

### BALADE GOURMANDE - 24,40 €

Potimarron, sauce tahini, miel, Harissa, citron  
Cabillaud laqué au miso, wok de légumes  
Fondant aux marrons

### P'TIT BONHEUR - 26,20 €

Ceviche de poissons blanc  
Effiloché de bœuf sucré salé, salade cuite de carottes aux épices  
Pana Cotta mangue, grenade

### COUP DE FOURCHETTE - 28,80 €

Foie gras, crackers, confiture du moment  
Cecina, polenta, crème de gorgonzola à la sauge poêlée  
Tarte au chocolat, caramel



# OFFRE DE BUFFET PACKAGE

**Vendu uniquement en matériel jetable (éco labélisé) et pour un minimum de 25 couverts.**  
**Commande à passer 5 jours ouvrés avant livraison.**

## **SIGNATURE CARNÉE** à 23, 98 € TTC

### ENTRÉES

Betteraves rôties au thym, sauce yaourt, citron confit

Poireaux rôtis, vinaigrette miel soja

### PLATS PRINCIPAUX

Chiffonnade de rosbeef, sauce moutarde au miel et cornichons

Effiloché de poulet aux épices, mayonnaise au Zaatar

### ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre grenaille, sauce yaourt menthe

Carottes rôties au miel et au cumin, grenade et ciboulette

### DESSERT

Salade de fruits : clémentines et mangue, sirop vanille, miel, basilic

Tarte normande

## **VÉGÉ MOOD** à 22, 90 € TTC

### ENTRÉES

Salade de butternut et betterave rôtie, feta, noix

Coleslaw hivernal chou, carotte, pomme, noisettes

### PLATS PRINCIPAUX

Tarte froide poireaux, chèvre, miel

Patates douces rôties, feta, coriandre

### ACCOMPAGNEMENTS

Lentilles vertes, échalote, pommes vertes, aneth

Salade de pommes de terre, œufs, câpres, échalotes et estragon

### DESSERT

Salade de fruits : clémentines et mangue, sirop vanille, miel, basilic

Tarte normande

## **ÉCAILLES & SAVEURS** à 23, 80 € TTC

### ENTRÉES

Chou-fleur rôti, vinaigrette au curry, grenade

Endives, poires rôties au miel, bleu et noix

### PLATS PRINCIPAUX

Saumon poché froid, mayonnaise aux herbes, câpres croustillantes

Boulettes de lieu noir façon kefta, sauce yaourt citron

### ACCOMPAGNEMENTS

Légumes d'hiver, crème de radis noir

Fenouil braisé et caramel d'orange

### DESSERT

Salade de fruits : clémentines et mangue, sirop vanille, miel, basilic

Mousse au chocolat et fleur de sel



## OFFRE PETIT DÉJEUNER

**Service assuré exclusivement en vaisselle jetable.  
Mise à disposition de thermos avec système de consigne.  
Commande minimale pour 25 personnes.**

### Formule Standard

---

2 mini viennoiseries  
1 jus d'orange 25 cl.  
1 café

### Formule Healthy

---

1 banane  
2 energy ball  
1 jus de pomme 25 cl.

---

## PAGE SUIVANTE

## COCKTAIL AUTOMNE HIVER

Pour organiser une réception ou créer un événement, contactez notre service commercial : [colibri@falret.org](mailto:colibri@falret.org)

## Animations culinaires sur mesure pour sublimer vos événements

En fonction du nombre de convives, nous vous proposons des animations culinaires salées ou sucrées, pensées pour créer un moment convivial et spectaculaire.

**Animation « Maître Cortador » :** dégustation ibérique 100 % Bellota-Bellota, avec un jambon entier tranché sous vos yeux par un maître Cortador.

**Animation « Mille-feuilles » :** un pâtissier assemble en direct des mini mille-feuilles, garnis de crèmes à la pistache, à la vanille ou au chocolat.

De véritables spectacles culinaires qui raviront vos convives et marqueront votre événement.

# COCKTAIL AUTOMNE HIVER

Toutes nos pièces cocktail sont fabriquées dans notre laboratoire, par nos travailleurs accompagnés de notre équipe de Chefs.

Nous concevons des événements sur mesure, à la hauteur de vos attentes : [colibri@falret.org](mailto:colibri@falret.org)

## Les Sablés

Sablés aux graines et lamelle de Comté  
 Sablés piment d'Espelette et crème de feta  
 Sablés au sésame et houmous de patate douce

## Les Rouleaux « Façon » Printemps

Potimarron, noisette, chou chinois  
 Soja, carotte, poulet  
 Saumon, poireaux

## Les Brochettes

Poulet, miel, datte  
 Tataki de saumon, sésame torréfié  
 Comté, raisin

## Les Mini Burgers Froids

Cecina, crème de gorgonzola, noix  
 Effiloché de bœuf, cheddar, pickles, sucrine  
 Saumon, crème de chèvre citronnée, ciboulette

## Les Fingers Pain De Mie

Egg sando  
 Poulet, sucrine, mayo, cheddar  
 Saumon, crème de chèvre citronnée, mâche, pomme acidulée

## Les Bodegas

Salade de légumes cuits, sauce tahini citron  
 Ceviche de cabillaud, lèche de tigre  
 Saumon, ricotta, aneth, citron, mesclun

## Les Gaufres Salées

Saumon fumé, ricotta, aneth  
 Crème de légumes du moment  
 Fromage frais, ciboulette

## Les Foccacias

Foccacias crème d'olives, poivrons  
 Foccacias caviar d'aubergines, baba to-mates séchées  
 Foccacias crème d'ail, artichaut

## Les Tartelettes

Artichaut, cecina de bœuf  
 Poivrons, chèvre  
 Courge en purée, noisette

## Les Choux Salés

Fromage frais, saumon  
 Crème d'aubergine, houmous  
 Crème de poêlée des bois

## Les Mini Wraps

Saumon  
 Jambon  
 Boursin, tomates séchées, épinards

## Les Quichettes

Jambon, fromage  
 Légumes rôtis  
 Full fromage

## Les Macarons

Chèvre, thym, figue  
 Foie gras, pomme

# COCKTAIL AUTOMNE HIVER

Pour organiser une réception ou créer un événement, contactez notre service commercial : [colibri@falret.org](mailto:colibri@falret.org)

Prix moyen par personne : 35 €, pour l'équivalent d'un repas.

## Les Macarons

Fraise  
Citron  
Chocolat  
Vanille

## Les Financiers

Beurre noisette  
Pistache  
Citron

## Les Brochettes

Kiwi, clémentine  
Raisin, ananas

## Les Madeleines

Nature  
Vanille  
Citron, pavot

## Les Fingers « Brioche »

Crème de noisette  
Beurre confit de pomme  
Beurre de cacahuète, chocolat

## Les Bodegas

Tartare de fruits frais  
Tiramisu  
Panna cota noisette, chocolat

## Les Tartelettes

Citron  
Chocolat, caramel  
Pommes Normandes

## Les Minis Éclairs

Chocolat  
Vanille  
Café

## Les « Spéciaux »

Mini Baba, crème fouettée vanille  
Tarte tatin banane, caramel  
Pastel de nata  
Cheese cake vanille  
Cannelé



## CONTACT

Sandrine CIUPA,  
Directrice Plateforme  
Emploi Inclusion ESAT & EA  
Port. 07 86 27 31 07  
[www.lecolibri-paris.com](http://www.lecolibri-paris.com)