



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

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

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, sucrose
Saumon, crème de chèvre citronnée, ciboulette

Les Fingers Pain De Mie

Egg sando
Poulet, sucrose, 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

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