



**Le Colibri**

*Partenaire traiteur de  
vos événements*

## Carte 2026

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

**[colibri.traiteur@falret.org](mailto:colibri.traiteur@falret.org)**



# Carte Le Colibri

## PLATEAUX REPAS HIVER

Découvrez notre gamme 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.

**Conditions de réservation : 5 jours ouvrés - 6 plateaux min.**

**Livraison : Paris 35 € - Petite couronne 45 € - Grande couronne 55 €**

### 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, châtaignes  
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 mijoté, grenailles persillées  
Panna 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

**OPTION FROMAGE :**  
ajoutez un fromage pour 3 € par plateau.



# 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

Fines tranches de rosbeef, sauce moutarde au miel et cornichons

Effiloché de poulet aux épices, mayonnaise au Zaatar

### ACCOMPAGNEMENTS

Pommes 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

Salade 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

Fenouils braisés et caramel d'orange

### DESSERT

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

Mousse au chocolat et fleur de sel



# PLANCHES À PARTAGER

Envie de passer un moment convivial autour de grignotages accompagnés d'un verre ou deux ?

Découvrez nos planches variées :

**PLANCHE DE CHARCUTERIE - 49 €**

terrines, saucissons, jambon & rillettes

**PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS - 52 €**

**PLANCHE DE CRUDITÉS DE SAISON - 45 €**

avec sauces (tahini, tzatzíki, mayo wasabi)

**PLANCHE DE FRUITS DÉCOUPÉS DE SAISON - 38 €**

---

Chaque planche pèse 800g et peut régaler jusqu'à 10 personnes (selon votre appétit !).

Vous pouvez également compléter votre dégustation avec du pain individuel à 0,80 € le pain et consulter notre carte des vins pour un accord parfait !



# 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.traiteur@falret.org](mailto:colibri.traiteur@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, dattes  
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, 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 Focaccias

Focaccias crème d'olives, poivrons  
Focaccias caviar d'aubergines, tomates séchées  
Focaccias 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.traiteur@falret.org](mailto:colibri.traiteur@falret.org)

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

## **Les Macarons**

Citron  
Chocolat  
Vanille  
Café  
Pistache

## **Les Financiers**

Framboise  
Chocolat  
Pistache  
Amande

## **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 cotta noisette, chocolat

## **Les Tartelettes**

Citron  
Chocolat, caramel  
Pommes Normandes

## **Les Minis Éclairs**

Chocolat  
Café

## **Les « Spéciaux »**

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



# COCKTAIL AUTOMNE HIVER

## 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.

### EXEMPLE D'ANIMATIONS AU BUFFET

**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.

## BOISSONS

### Bulles

Champagne brut – H. Richard – 26 €

### Blancs

Bourgogne – Chardonnay – Château Chénenteaux – 22 €

Pays d'Oc – Viognier – Domaine les salices – 23 €

### Rouges

Graves – Château Pouyanne – 25 €

Côte du Rhône – Grès de Gayanne – 24 €



# 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** – 7,90 €

---

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

## **Formule Colibri** – 9,90 €

---

Pain brioché à la brouillade d'oeuf  
Salade de fruits de saison  
1 jus de fruits 25 cl.  
1 café / thé

---

## CONTACTS

Sandrine CIUPA,  
Directrice Plateforme Emploi Inclusion ESAT & EA

Port. 07 86 27 31 07

Eloise LEY,  
Attachée commerciale

Port. 06 37 63 01 92

[colibri.traiteur@falret.org](mailto:colibri.traiteur@falret.org)



**Le Colibri**

*Partenaire traiteur de  
vos événements*