



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

CARTE 2026

Printemps Été



www.lecolibri-paris.com



**Découvrez notre nouvelle
carte Printemps Été 2026 :
une cuisine authentique,
fraîche et savoureuse,
imaginée pour vos réunions,
séminaires et événements
professionnels.**

**Choisir Le Colibri, c'est faire
un choix engagé :**

- > Soutenir l'inclusion des
personnes en situation de
handicap**
- > Valoriser concrètement
votre politique RSE**
- > Bénéficier d'une Attestation
DOETH en fin d'année**



Menu Printemps Été 2026

PLATEAUX REPAS	p. 4
OFFRE DE BUFFET PACKAGE	p. 8
PLANCHES À PARTAGER	p. 10
COCKTAIL SUR-MESURE	p. 12
OFFRE PETIT DÉJEUNER	p. 17

Plateaux Repas

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.

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



REVEIL GOURMAND 19,90 €



Tartare de concombres à l'huile d'aneth, citron et pousses d'épinards

Focaccia tomates, burrata, pesto de basilic amandes et roquette

Fraises fraîches, crème légère vanille



LE P'TIT NOUVEAU 21,90 €

Tagliatelles de courgettes et ricotta fouettée, citron et basilic, pistaches torréfiées

Salade de risonis aux courgettes, aubergines, et tomates cerises rôties, scamorza fumée, pois chiches, huile d'olive

Cheesecake vanille, coulis de fraises fraîches et zestes de citron vert



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

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



CA BOURGEONNE ! 22,80 €



Carpaccio d'artichauts,
huile d'olive, citron, sarrasin
torréfié

Aubergine rôtie panko,
pickles, mikado de légumes
et mayonnaise végétale au
Tahini

Abricots rôtis et infusés à la
verveine, zestes de citron
vert

CA FAIT DU BIEN 24,60 €

Mille-feuille d'aubergines,
tomates et mozzarella
crémeuse

Suprême de poulet,
ratatouille confite, olives
niçoises

Pastel de Nata



Plateaux Repas

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.

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

LA VIE EN VERT 25,70 €



Asperges vertes et œufs
mimosa au pesto de pistache,
flocons de piment

Saumon mi-cuit et caponata
aux olives de Kalamata

Moelleux cerises



ON FAIT PEAU NEUVE 26,50 €

Carpaccio de betteraves
chioggia, vinaigrette
framboise, yuzu

Lieu fumé, légumes verts
printaniers, vinaigrette
d'herbes

Liégeois au chocolat,
chantilly crème végétale



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

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

COUP DE FRAIS 27,80 €



Tartare de gambas façon
« Thaï », concombre, abricot,
citron vert, sésame et
gingembre

Chiffonnade de rôti de veau,
fregola à la crème de petits
pois

Moka café

RETOUR AU SOLEIL 28,30 €

Bresaola, roquette et
burrata au citron confit

Magret de canard sauce
miel thym, grenailles
rôties et salade de jeunes
pousses d'épinards

Fraisier



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.

LA BÊTE EST DE RETOUR

24 € HT

ENTRÉES

Haricots verts et sauce vierge, abricot basilic

Salade de concombre, chèvre frais et ciboulette

PLATS PRINCIPAUX

Chiffonnade de rôti de veau, mayonnaise balsamique miel et thym

Emincé de volaille, mayonnaise au piment d'Espelette

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenailles, sauce fromage frais, citron vert, ciboulette

Salade de légumes confits aux olives niçoises

DESSERT

Salade de fruits de saison

Clafoutis cerises

ÇA MIJOTE SOUS LES VAGUES

24,50 € HT

ENTRÉES

Asperges vertes, mayonnaise au citron vert

Carpaccio de betteraves chioggia, vinaigrette framboise, yuzu

PLATS PRINCIPAUX

Crevettes laquées, miel et citronnelle fraîche

Aïoli de Cabillaud

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes vapeurs pour aïoli

Fregola exotique façon « *Thai* », brunoise de légumes, gingembre et herbes fraîches

DESSERT

Salade de fruits de saison

Tarte au chocolat

ÇA POUSSE SERIEUX



23 € HT

ENTRÉES

Carpaccio de courgettes, citron vert, huile d'aneth et amandes

Salade de tomates, basilic, huile d'olive et crème de balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Focaccia fromage frais citronné, artichauts émincés, parmesan et basilic

Frittata scamorza fumée et poivrons rouges

ACCOMPAGNEMENTS

Aubergines gratinées panko et salsa de tomates fraîches

Salade de mâche et betterave, vinaigrette au miel

DESSERT

Salade de fruits de saison

Cheesecake vanille, coulis de fruits



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

Planches à partager



Planche de charcuteries – 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 – 45 €

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 sur-mesure

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

Les Sablés

Sablés aux graines, chèvre, concombre, sumac

Sablés graine de moutarde et Feta

Sablés au sésame et houmous de petit pois, menthe, radis croquants

Les Rouleaux « Façon » Printemps

Concombre, carotte, salade croquante

Poulet, courgette, carotte

Gambas, concombre, abricot

Les Brochettes

Brochettes de poulet du soleil

Gambas « à la Thaï », concombre, citron vert, sésame, gingembre

Fraise, tomme de brebis au piment d'Espelette

Les Mini Burgers Froids

Bresaola, burrata et citron confit

Effiloché de poulet aux épices, mayonnaise au Zaatar

Aubergines grillées, tomates et mozzarella crémeuse, condiment balsamique et basilic



Nos Bouchées Salées

Les Mini Pitas Estivales

Rôti de veau, moutarde, courgette

Falafel, crudités

Saumon concombre, fromage
frais, ciboulette

Les Bodegas

Caponata câpres, olives kalamata
et petits gressins

Tartare de gambas, concombre,
citron vert, sésame, gingembre

Betterave chioggia, chèvre citron
yuzu

Les Gaufres Salées

Gambas, crème de petit pois,
menthe, citron vert

Crème de légumes du moment

Brie, abricot, miel romarin

Les Foccacias

Focaccia tomates cerises, burrata,
pesto de basilic amandes

Focaccia bresaola, ricotta fouettée
au citron confit

Foccacias crème de poivrons,
artichauts

Les Tartelettes

Artichaut, bresaola
Poivrons, ricotta citron
Fromage frais, petits
pois

Les Choux Salés

Chèvre, abricot, miel,
menthe
Poulet, ratatouille
Aubergine, tomate,
tahini

Les Mini Wraps

Crevette, concombre,
fromage frais,
ciboulette
Poulet, mimolette,
sucrine
Concombre, tomate,
basilic, fromage frais

Les Quichettes

Lieu fumé, asperges
Légumes rôtis
Full fromage

Les Macarons

Chèvre, thym, figue

Nos Bouchées Sucrées

Les « Spéciaux »

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

La Chouquetterie

Mini Paris Brest
Chocolat
Café

Les Bodegas

Tartare de fruits frais
Tiramisu
Panna cotta fruits
rouges, pistache

Les Tartelettes

Citron
Framboise
Caramel fleur de sel

Les Madelinettes

Nature
Pistache
Chocolat
Framboise

Les Brochettes

Framboise, melon
Fraise, abricot

Les Macarons

Framboise
Citron
Vanille
Pistache

Les Mini Moelleux

Framboise
Chocolat
Pistache
Amande



Boissons

Softs

Nos eaux minérales 4,50 €

Plates ou gazeuses

Les jus 75cl 6 €

Jus d'orange
Jus d'ananas
Jus de pomme

**Thés glacés
maisons** 5 €/ litre

Menthe
Agrumes

**Eaux filtrées
aromatisées** 4 €/ litre

Concombre menthe
Agrumes

Alcool

Bulles 26 €

Champagne brut
H. Richard

Blancs

Bourgogne – Chardonnay 22 €
Château Chénenteaux

Pays d'Oc – Viognier 23 €
Domaine les salices

Rouges

Graves 25 €
Château Pouyanne

Côte du Rhône 24 €
Grès de Gayanne

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.

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





Offre petit dejeuner

**Service assuré exclusivement
en vaisselle jetable.**

Mise à disposition de thermos.

*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
Port. 07 86 27 31 07

Eloise LEY
Attachée commerciale
Port. 06 37 63 01 92
colibri.traiteur@falret.org

www.lecolibri-paris.com