

CARTE 2026

AUTOMNE HIVER



Le Colibri
*Partenaire traiteur de
vos événements*



UN TRAITEUR ENGAGÉ POUR DES MOMENTS CONVIVIAUX
Le plaisir du goût a du sens avec Le Colibri



Découvrez notre nouvelle carte
Automne Hiver 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 Automne Hiver 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. 16

Plateaux Repas

NOS TARIFS SONT TOUS EN HT - Conditions de réservation : 4 jours ouvrés
Quantité min. pour 1 commande : 6 plateaux avec 3 plateaux identiques
Livraison : Paris 35 € - Petite couronne 45 € - Grande couronne 55 €

L'ESCALE EPICEE 19,90 € HT



Houmous de carottes au miel et au cumin, pickles et gressin croustillant

Invisible de patate douce, poireaux brûlés au soja-miel, miso et sarrasin toasté

Tiramisu

L'AUTOMNE VELOURS 21,20 € HT



Crèmeux de panais à la vanille et panais rôtis au parmesan

Risotto de fregola crèmeux au butternut, bleu, noix torréfiées et sauge croustillante

Tartelette aux pommes et crumble



Découvrez notre gamme de plateaux-repas cuisinés à partir de produits frais et de saison.

Chaque plateau comprend les couverts, le pain et la serviette. Option : ajoutez un fromage pour 3 € HT par plateau.

LE SOUK D'HIVER 22,80 € HT



Carottes rôties au miel et dukkah, sauce au yaourt harissa à la rose

Lentilles et riz façon pilaf aux épices indiennes, raisins secs, amandes, brunoise de panais et tofu fumé

Mousse végétale à la vanille et à la fleur d'oranger, suprêmes d'agrumes et pistaches

LE CHOU'BIZ 24,20 € HT

Coleslaw asiatique croquant, mayo swicy de la cheffe et cacahuètes torréfiées

Poulet chimichurri à la citronnelle, au gingembre et au basilic, pommes de terre et cébettes

Brownie crémeux à la noisette



Plateaux Repas

Chaque plateau comprend les couverts, le pain et la serviette. Option : ajoutez un fromage pour 3 € HT par plateau.

L'AURORE BOREALE 25,50 € HT



Tartare de hareng fumé, kiwi, échalotes et crumble de pain noir au beurre

Gravlax de saumon, endives et poires rôties au beurre miso et au gingembre frais

Tarte amandine

LE COCON D'OR 26,50 € HT



Déclinaison de butternut : crème et palets rôtis, éclats de noisette, cerfeuil et ciboulette, accompagnés d'un œuf poché

Tartare de haddock fumé, pickles de navets boule d'or et salade de pommes grenailles rôties aux herbes fraîches et pomme Granny Smith

Liégeois au café et crème végétale



PASCAL AU BISTROT 27,80 € HT



Crème de cresson, chèvre frais et croûtons de bruschetta à l'ail

Saucisse de Montbéliard, crème de moutarde au miel et salade automnale de lentilles vertes, Granny Smith, noisettes torréfiées et persil plat

Tarte façon crème brûlée

L'AILE OU LA CUISSE 28,60 € HT

Tartelette de panais rôtis et foie gras

Canard confit effiloché, écrasé de patate douce et compotée d'oignons au miel, balsamique et thym

Merveilleux au chocolat blanc



Offre de buffet package

Pour un minimum de 25 couverts - Commande à passer 4 jours ouvrés avant livraison. Seul le matériel de dressage est fourni (jetable éco labélisé) (assiettes, couverts & serviette en supplément : 2,8 € HT par convive)

BEEF & FRIENDS

26,80 € HT / personne

ENTRÉES

Carottes rôties au miel et dukkah, sauce au yaourt harissa à la rose

Crème de cresson, chèvre frais et croûtons de bruschetta à l'ail

PLATS PRINCIPAUX

Canard confit effiloché

Poulet sauce chimichurri

ACCOMPAGNEMENTS

Patates douces rôties et compotée d'oignons au miel

Salade de jeunes pousses, vinaigrette maison

DESSERT

Salade de fruits de saison et zestes de citron vert

Cake moelleux à la pistache



VERT MICELLE



26 € HT / personne

ENTRÉES

Coleslaw asiatique croquant, mayo swicy de la cheffe et cacahuètes torréfiées

Crèmeux de panais rôtis et pickles de panais au parmesan

PLATS PRINCIPAUX

Focaccia aux endives caramélisées, chèvre, miel et noisettes

Risotto de fregola crèmeux au butternut rôti, bleu, noix torréfiées et sauge croustillante

ACCOMPAGNEMENTS

Invisible de patates douces

Poireaux brûlés au soja-miel et miso

DESSERT

Salade de fruits de saison et zestes de citron vert

Grande tarte flan au chocolat

SEE & SMILE

25,80 € HT / personne

ENTRÉES

Œuf poché, butternut rôti et noisettes torréfiées

Tartare de hareng fumé, kiwi, échalotes et crumble de pain noir au beurre

PLATS PRINCIPAUX

Rillettes de haddock fumé et pickles de navets boule d'or

Gravlax de saumon et jeunes pousses

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pommes grenailles rôties aux herbes fraîches et pomme Granny Smith

Chou-rave rôti au beurre miso et poire rôtie au gingembre frais

DESSERT

Salade de fruits de saison et zestes de citron vert

Cake moelleux praliné

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



Planches à partager



Planche de charcuteries – 49 € HT

terrines, saucissons, jambon & rillettes

Planche de fromages affinés – 52 € HT

Planche de crudités de saison – 46 € HT

avec sauces (Tahini, Tzatziki, Mayo Wasabi)

Planche de fruits découpés de saison – 48 € HT

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 !

Spécial NOUVEAUTÉ sur demande : un apéritif 100 % Ibérique

assortiment de charcuterie provenant exclusivement de Pata Negra : lomo, lomito, chorizo, saucisson, paletta & jambon !

Nous consulter pour devis, prix indicatif par personne 8 € HT/ 50 g

COCKTAIL sur-mesure

Laissez-vous séduire par nos bouchées salées et sucrées, une invitation à découvrir l'excellence et le savoir-faire de nos ateliers.

Créons ensemble votre prochain événement

Minimum de commande : 25 personnes

2,5 € HT / pièce

colibri.traiteur@falret.org



La gamme sans gluten ! NOUVEAU*

Demi-pomme grenaille rôtie,
haddock et chantilly au raifort

Bouchée de radis noir, saumon fumé
et pamplemousse

Maki aux poireaux, soja-miel et miso

Maki au hareng, kiwi et échalotes

Les Roll's from NY NOUVEAU*

Patate douce, cacahuètes et sucrose
croquante

Poulet chimichurri

Saumon gravlax et chantilly au raifort
Saucisse de Montbéliard, moutarde
au miel

Les p'tits pics du Colibri

Poulet, miel et datte

Raisin et mimolette

Tomme, moutarde et poire

Les Mini Burgers Froids

Poulet, cream cheese et pickles

Foie gras et confit de figues

Chou, mayo swicy et tofu fumé
balsamique et basilic



Nos Bouchées Salées

Les mini club-sandwichs

Jambon cru et tomates séchées
Cheddar, moutarde et sucrose
Saumon fumé et beurre citronné

Les bodegas à la petite cuillère

Effiloché de bœuf et guacamole de légumes
Brunoise de panais caramélisés et foie gras
Tartare de hareng, kiwi et échalotes

Les Gaufres Salées

Chantilly au bleu et poire
Crème de légumes de saison
Saumon et agrumes

Les becquées italiennes

Focaccia, fondue d'endives caramélisées, chèvre, miel et noisettes
Focaccia aux poireaux brûlés, bleu, poire et noix
Focaccia aux champignons, crème d'ail confit et brie

Les tartelettes au sésame noir

Jambon cru et carottes
Crème de cresson et chèvre frais
Effiloché de poulet et champignons

Les simples & efficaces

Mini-madeleine au cheddar et à l'emmental
Cookie salé au chorizo

Les Mini Wraps

Épinards et saumon
Patate douce et poulet
Panais, champignons et parmesan

Les Macarons

Chèvre, thym et figue
Foie gras et pomme

Nos Bouchées Sucrées

Les classiques

Mini rocher coco
Mini financier nature
Macaron au chocolat
Macaron au café
Macaron à la vanille
Rose des sables

Les brochettes

Raisin et mandarine
Ananas et raisin noir
Kiwi et ananas

Les madelinettes

Nature
Pistache
Chocolat
Framboise

La chouquetterie

Mini chou à la crème fouettée vanille-mascarpone
Mini Paris-Brest

Les bodegas

Tiramisu classique
Panna cotta et coulis d'orange

Les tartelettes

Caramel au beurre salé
Citron de Sicile
Chocolat belge
Mini tatin aux pommes

Les p'tits du Colibri

Dôme mangue-passion sur sablé
Mini baba crémeux façon « mojito »
Cheesecake à la vanille
Micro-tropézienne
Mendiant croustillant au chocolat noir

Boissons

Softs

Nos eaux minérales 4,50 € HT

Plates ou gazeuses

Les jus 75 cl 6 € HT

Jus d'orange

Jus d'ananas

Jus de pomme

**Thés glacés
maisons** 5 € HT/ litre

Menthe

Agrumes

**Eaux filtrées
aromatisées** 4 € HT/ litre

Concombre menthe

Agrumes

Alcool

Bulles 26 € HT

Champagne brut

H. Richard

Blancs

Bourgogne – Chardonnay 22 € HT

Château Chénenteaux

Pays d'Oc – Viognier 23 € HT

Domaine les salices

Rouges

Graves 25 € HT

Château Pouyanne

Côte du Rhône 24 € HT

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 50
personnes.*

Formule Standard 7,90 € HT

2 mini viennoiseries

1 jus d'orange 25 cl.

1 café / thé

Formule Colibri 9,90 € HT

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