



PLATEAUX REPAS & BOX DÉJEUNER – BUFFETS, COCKTAILS &
ANIMATIONS – PETITS DÉJEUNERS
mise à jour 05/10/2026

Une équipe passionnée et dévouée au service de vos événements

- L'ESAT de la MARE SAVIN vous propose un catalogue varié de prestations pour tous types d'évènement à organiser sur l'ensemble de l'île de France Nous disposons d'une équipe
- dédiée à la restauration et d'une cuisine centrale disposant de l'agrément sanitaire européen Nous nous appuyons aussi sur notre
- partenaire FIRMIN TRAITEUR pour encore plus d'agilité et pour gérer des prestations plus importantes ou sur mesure L'ESAT et FIRMIN TRAITEUR sont l'un et l'autre engagés autour des actions pour la protection de la planète et
- le mieux vivre (approvisionnement circuit court, antiplastique, anti gaspillage, tri sélectif, égalité homme/femme,.....)

Confiez nous vos prestations et
bénéficiez d'une réduction sur
votre taxe ACEFIPH

SOMMAIRE

Plateaux repas	3
Buffets	15
Cocktails	21
Petits déjeuners	27





Plateaux repas

Pour cette prestation l'ESAT s'appuie sur le savoir faire et le catalogue de FIRMIN TRAITEUR pour vous propose 3 gammes de plateaux et 18 menus dont 4 changent tous les mois (*) FIRMIN TRAITEUR confie à l'ESAT la confection des coffrets pour les plateaux repas

(*) commande minimale de 3 plateaux repas/ livraison sur l'île de France hors 77

Plateaux repas

GAMME EXCELLENT

La gamme Excellent est composée de 5 menus dont 1 renouvelé tous les mois et 1 menu végétarien

Nos plateaux repas sont livrés avec du pain blanc bio (artisan boulanger à Méré dans les Yvelines).

La constitution des plateaux : une entrée, un plat, du fromage et un dessert ainsi que les sauces nécessaires et associées à chaque plat.



Nos plateaux sont sur des grammages d'environ 600 grammes. Nos plateaux sont livrés en emballage carton 100 % recyclé, avec des barquettes en pulpe de canne, des couvercles en RPET (recyclable et recyclé) et des couverts en bois. Ils sont présentés avec serviette en papier et condiments (sel, poivre et moutarde).

Plateaux repas

GAMME EXCELLENT



20.48€
HT

LE SAINT MALO

- Terrine de truite citronnée
- Filet de poulet thym citron
- Salade de penne en gaspacho
- Clafoutis exotique vanille
- Sauce mayonnaise à l'ancienne



22.18€
HT

LE DINARD

- Tarte légumes du soleil
- Emincé de brésaola
- Salade quinoa aux petits légumes
- Bodega d'ananas et fleur de sureau
- Sauce aigre douce



21.31€
HT

LE FOUGERES

- Salade aux légumes croquants au curry (bombay)
- Duo de poivrons au paprika et romarin
- Petite grenailles rôties
- Gros financier orange coco et pépites de chocolat
- Sauce andalouse



23.38€
HT

LE CANCALE

- Œuf mimosa et pickle d'oignons
- Cake de poisson
- Salade coleslaw
- Cheese cake cœur d'agrumes
- Sauce fraîcheur

Plateaux repas
GAMME EXCELLENT

22.17€
HT

L'EXCELLENT DU MOIS

Menu élaboré chaque mois par notre
Cheffe



FIRMIN TRAITEUR

Plateaux repas



GAMME SUCCULENT

La gamme Succulent est composée de 7 menus dont 1 renouvelé tous les mois et 2 plateaux spéciaux (végétarien et sans gluten). Nos plateaux repas sont livrés avec du pain blanc bio (artisan boulanger à Méré dans les Yvelines) et petit chocolat noir Cédric Turmel (artisan chocolatier engagé de Pontchartrain - 78)

La constitution des plateaux : une entrée, un plat, du fromage et un dessert ainsi que les sauces nécessaires et associées à chaque plat.



Nos plateaux sont sur des grammages d'environ 600 grammes.

Nos plateaux sont livrés en emballage carton 100 % recyclé, avec des barquettes en pulpe de canne, des couvercles en RPET (recyclable et recyclé) et des couverts en bois

Ils sont présentés avec serviette en papier et condiments (sel, poivre et moutarde).
lable (biodégradables)

Plateaux repas

GAMME SUCCULENT



29.34€
HT



27.29€
HT

LE CHATEAUROUX

- Tartare de betteraves, carottes, féta AOP et miel
- Brochette de poulet façon tapas barbecue
- Gratin de pommes de terre, tomate et mozzarella
- Duo de fromages (camembert bio)
- Sablés figues rôties
- Sauce barbecue et sauce asiatique



29.64€
HT

LE SAINT MAUR

- Tartine de chèvre rôti sur lit de jeunes pousses, vinaigrette framboise et pétales de brésola
- Magret de canard en marinade agrumes
- Poêlée trio de légumes verts bio (ref 60322)
- Duo de fromages (camembert bio)
- Délice liégeois Macchiato
- Sauce fraîcheur



27.66€
HT

LE REUILLY

- Verrine crème de thon au fromage frais et condiment citron confit
- Dos de loup en infusion
- Risotto de pâtes aux épices douces
- Duo de fromages (camembert bio)
- Brioche perdue et confiture de lait
- Sauce fraîcheur

LE ISSOUDUN



- Boulettes de pois chiches poivron cumin sauce aigre douce
- Omelette nature
- Poêlée ratatouille bio (ref 79419)
- Duo de fromages bio (camembert bio/chèvre bûchette)
- Fromage blanc et granola miel et graines bio
- Sauce aigre douce

Plateaux repas

GAMME SUCCULENT



27.57€
HT

LE CHABRIS

- Tagliatelles de courgettes, copeaux de parmesan, noisette et pesto d'agrumes
- Macreuse de veau confite au beurre
- Poêlée de butternut au paprika fumé et fèves croquantes
- Duo de fromages (camembert bio)
- Soupe de mangues et basilic
- SAUCE barbecue

27.31€
HT

LE SUCCULENT DU MOIS

Menu élaboré chaque mois par notre
Chef

FIRMIN TRAITEUR

Plateaux repas

GAMME SUPRÊME



La gamme Suprême est composée de 7 menus dont 2 renouvelés tous les mois, 1 menu végétarien et 1 menu Vegan

Nos plateaux repas sont livrés avec 2 petits pains (pain blanc bio d'un artisan boulanger à Méré dans les Yvelines, et pain céréales) et un petit chocolat noir Cédric Turmel.

La constitution des plateaux : une entrée, un plat, du fromage et un dessert ainsi que les sauces nécessaires et associées à chaque plat.



Nos plateaux sont sur des grammages d'environ 600 grammes.

Nos plateaux sont livrés en emballage carton 100 % recyclable, avec des barquettes en pulpe de canne, des couvercles en RPET (recyclable et recyclé) et des couverts en inox (lavables et réutilisables).

Plateaux repas

GAMME SUPRÊME



34.93€
HT



35.41€
HT

LE TOURS

- Piquillos au thon et coulis de poivron
- Pavé de veau émincé et moutarde douce
- Pressé de pomme de terre aux champignons
- Duo de fromages (Morbier)
- Tiramisu au citron de Sicile
- Sauce mayonnaise à l'ancienne

LE CHINON

- Velouté de butternut et chips de légumes
- Pavé de selle d'agneau rôti au thym
- Tian de légumes
- Duo de fromages (Morbier)
- Navette exotique coco ananas
- SAUCE mayonnaise à l'ancienne



35.22€
HT



32.87€
HT

LE AMBOISE

- Crumble de noix de saint Jacques à la Provençale
- Pavé de saumon sauce vierge et coriandre
- Riz aux amandes
- Duo de fromages (morbier)
- Entremet mandarine spéculos
- SAUCE fraîcheur

LE BOURGUEIL

- Craquant de poire conférence, au roquefort, noix et miel
- Fagot 3 légumes
- Lingots de polenta aux tomates confites
- Duo de fromages (morbier)
- Macaron en trompe l'oeil
- SAUCE fraîcheur

Plateaux repas



GAMME SUPRÊME



31.81€
HT

LE CHENONCEAUX

- Salade de légumes verts aux épices douces
- Galette de tofu provençal bio
- Millefeuille de courgettes à la provençale
- Coulant chocolat végétal et coulis exotique
- Sauce vinaigrette

32.77€
HT



LE SUPRÊME VIANDE DU MOIS

Menu élaboré chaque mois par notre Cheffe

32.77€
HT



LE SUPRÊME POISSON DU MOIS

Menu élaboré chaque mois par notre Cheffe

Plateaux repas

GAMME CLUB DIRECTION

Notre nouvelle gamme Club Direction est composée d'un menu renouvelé tous les trimestres en fonction des produits de saison. Notre plateau repas est livré avec 2 petits pains (pain blanc bio d'un artisan boulanger à Méré dans les Yvelines, et mini baguette aux céréales) ainsi qu'un petit chocolat noir de notre chocolatier local Cédric Turmel.

La constitution des plateaux : une entrée, un plat, le fromage affiné et un dessert ainsi que les sauces dédiées à chaque plat et les condiments.



Votre dégustation se fera sur un menu estimé au global à 600 grammes. Notre plateau est livré en emballage carton 100 % recyclable, avec des barquettes en pulpe de canne noires et blanches et couvercles en RPET (recyclable et recyclé), des couverts en inox (lavables et réutilisables), et un gobelet en verre pour votre boisson (non comprise et à commander en sus)

Plateaux repas

GAMME CLUB DIRECTION

44.79€
HT

Menu du chef selon la saison



Buffets

Des buffets campagnards aux buffets prestiges en passant par les buffets traditionnels et déjeunatoires debout, plusieurs choix possibles
Nos buffets sont à partir de 15 personnes et comprennent :

- Le pain de campagne tranché (artisan boulanger local) La
- vaisselle biodégradable Les
- condiments. Demande de
- buffet sur mesure, avec plat chaud, ou buffet thématique : recevez une proposition personnalisée sous 48h

La composition de nos buffets peut changer en fonction du nombre de convives et des approvisionnements. Les buffets peuvent être modifiés au plus tard 36 heures avant la réception.



Buffets

CAMPAGNARDS

Buffet en entreprise ou pour un évènement privé à Paris ou en Île-de-France (*) à partir de 10 personnes.

Notre équipe de maîtres d'hôtel se tient à votre disposition pour l'ensemble de vos réceptions.

Une carte des boissons vous permet d'accompagner votre buffet.

(*) hors département 77



25.78€
HT/PERS

GRENOBLE

- Terrine de truite citronnée
- Tarte méditerranéenne
- Œuf mimosa et pickle d'oignons
- Filet de poulet thym citron
- Roti de porc (PF) ou deux demi tranches
- Salade pâtes à la rouille, salade coleslaw et pommes de terre persillées

1 part de dessert par personne

- Tartelette pomme myrtille
- Gros financier orange coco
- Cheese cake aux agrumes

25.78€
HT/PERS

VIENNES

- Fondant butternut et patate douce
- Speck fumé Alto Adige et rosette tranchée Label rouge
- Bolinette de rillettes de saumon et toast bretzel

- Filet de poulet au curry breton
- Roti de bœuf (VF)
- Salade de légumes croquants aux épices douces, saveur maraîchère, salade de quinoa aux petits légumes

1 part de dessert par personne

- Tarte poires Bourdaloue
- Gâteau moelleux chocolat
- Flan

Option plateau de fromage

+4.91€
HT/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

- Comté affiné 12 mois
- Chèvre bûchette
- Camembert au lait cru
- Morbier

Buffets



TRADITIONNELS

Buffet en entreprise ou pour un évènement privé à Paris ou en Île-de-France (*) à partir de 10 personnes.

Notre équipe de maîtres d'hôtel se tient à votre disposition pour l'ensemble de vos réceptions.

Une carte des boissons vous permet d'accompagner votre buffet.

(*) hors département 77



30.15 €
HT/PERS

BESSES

- Tartine de chèvre rôti et pétale de brésaola
- Saumon fumé et ses condiments citron
- Clafoutis maraîcher (courgette, tomate)
- Brochette de tapas BBC
- Dos de loup en infusion
- Poêlée de butternut au paprika, gratin de pommes de terre tomate mozzarella, et salade de lentilles corail

1 part de dessert par personne

- Sablé figues rôties
- Délice liégeois Macchiato
- Tartelette passion meringuée

Option plateau de fromage

+4.91 €
HT/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

- Comté affiné 12 mois
- Chèvre bûchette
- Camembert au lait cru
- Morbier

Buffets



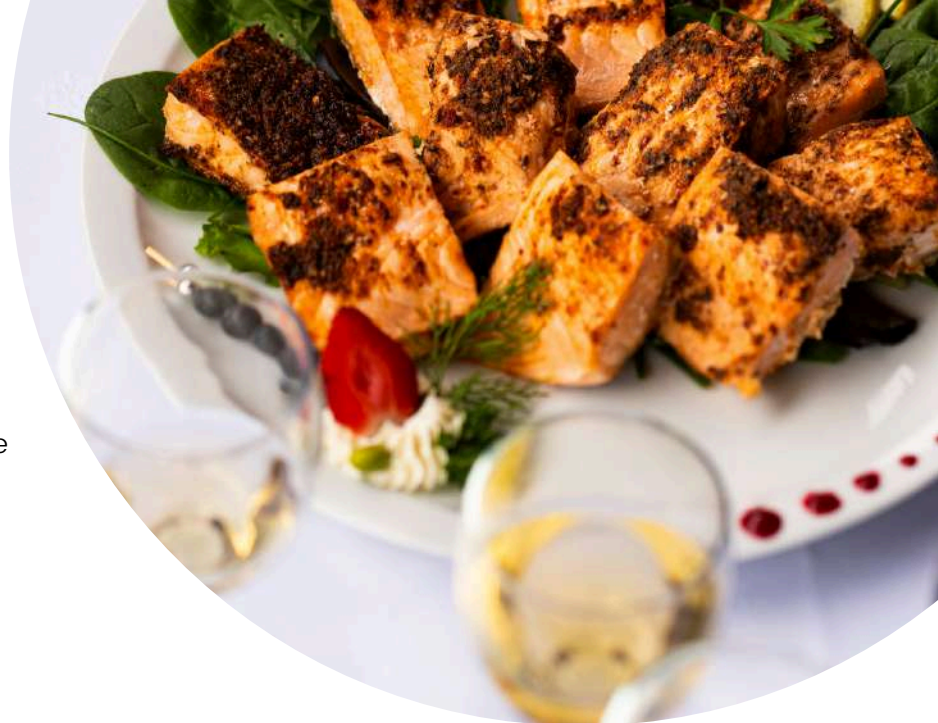
PRESTIGES

Buffet en entreprise ou pour un évènement privé à Paris ou en Île-de-France (*) à partir de 10 personnes.

Notre équipe de maîtres d'hôtel se tient à votre disposition pour l'ensemble de vos réceptions.

Une carte des boissons vous permet d'accompagner votre buffet.

(*) hors département 77



34.85 €
HT/PERS

AVENARD

- Trio de houmous façon mezza et mini pita
- Crumble de noix de saint jacques
- Craquant de poires conférence
- Pavé de saumon en marinade
- Confit de veau
- Perles de légumes, pressé de rattes aux champignons, poivrons rôtis paprika et romarin

Dessert du chef :

- Entremet mandarine spéculos
- Macarons trompe l'œil
- Ananas fleur de sureau

Option plateau de fromage

+4.91
HT/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

- Comté affiné 12 mois
- Chèvre bûchette
- Camembert au lait cru
- Morbier



FINGER FOOD

Buffet en entreprise ou pour un évènement privé à Paris ou en Île-de-France (*) à partir de 10 personnes.

Notre équipe de maîtres d'hôtel se tient à votre disposition pour l'ensemble de vos réceptions.

Une carte des boissons vous permet d'accompagner votre buffet.

(*) hors département 77



25.78 €
HT/PERS

LE ARBOIS

- Wraps Chatelet (1/6) (jambon emmental)
- Viennois Gobelins (1/4) (volaille au curry)
- Soufflé fromage (1/2)
- Pita Trocadéro (crème de thon)
- Navette Hénon (chèvre figue et noix) (v)
- Bodega de penne en gaspacho
- Bodega de légumes croquants à l'Indienne
- Tarte poire Bourdaloue
- Gros financier orange coco
- Clafoutis exotique

25.78 €
HT/PERS

POLIGNY

- Club Goncourt (v) (chèvre, miel, guacamole et parmesan)
- Briochain bœuf cheddar et sauce tartare
- Polaire Uméa (1/4) (tartare de concombre et saumon fumé)
- Wraps Opéra (1/6) (poulet)
- Moricette Champs Elysées (v)
- Bodega de perles de légumes
- Bodega de poivrons rôtis au paprika et au romarin
- Bouchon praliné noisette
- Mini muffin pistache
- Mini cookie caramel
- Brochette de fruits

Buffets



FINGER FOOD

Buffet en entreprise ou pour un évènement privé à Paris ou en Île-de-France (*) à partir de 10 personnes.

Notre équipe de maîtres d'hôtel se tient à votre disposition pour l'ensemble de vos réceptions.

Une carte des boissons vous permet d'accompagner votre buffet.

(*) hors département 77



30.80€
HT/PERS

BISCAROSSE

- Gaufre de pomme de terre, crème citronnée, saumon fumé et aneth
- Nos tartinables (thonnade et patate douce) et bruschettes
- Focaccia straciatella, pesto aux agrumes, involtini et éclats de noisettes
- Mini gua bao crevette curry
- Cassolette de dorade marinée
- Cassolette d'émincé de poulet thym citron
- Brochette bouchée végétale façon falafel, bille de mozzarella (1/2) et lanière de courgette

Les bodegas (1.5 par pers.)

- Salade duo de crudités
- Salade de perles de légumes

Nos gourmandises :

- Verrine d'ananas fleur de Sureau
- Mini macaron
- Petit chou chocolat
- Bouchon pomme granny smith

30.80 €
HT/PERS

LE HOSSEGOR

- Wraps Courcelle (saumon fumé) (1/6)
- Anti pasti : involtini speck et chèvre, piquillos au thon et bille de mozzarella
- Muffin au Boursin
- Lingot polenta et tomate confite
- Brochette de poulet Texane, tomate cerise et ananas poêlé
- Cassolette de magret de canard aux agrumes
- Cassolette de dos de loup en infusion

Les bodegas (1.5 par pers.)

- Bodega de poêlée de butternut au paprika
- Bodega de poivrons rôtis aux épices

Nos gourmandises :

- Mini tiramisu de Sicile
- Bouchon ananas coco
- Fondant chocolat caramel cœur framboise
- Mini muffin pistache

Buffets



FINGER FOOD

37.03 €
HT/PERS

MIMIZAN

- Samossas au curry de légumes
- Verrine 3 noix de saint jacques, et compotée de papaye
- Mini pain naan , pulled pork et carottes asiatiques
- Mini bol d'Hubert, cream cheese roquette , pointe d'asperge verte et fève édamane
- Cassolette carpaccio de bœuf en tataki et framboise
- Cassolette tartare de saumon à la mangue, et pickle de carotte
- Trident de tortilla de pommes de terre et demi tomate cerise confite (v)
- Bodega de pommes de terre persillées, jeunes pousses d'épinard et fromage persillé
- Bodega fromage frais, tartare de courgette et demi tomate cerise confite
- Biscuit amande , citron et noisettes concassées
- Petit chou pop corn
- Millefeuille caramel
- Bouchon figue poivre penja



Cocktails

Du cocktail apéritif salé comprenant 6 pièces par personne au cocktail dînatoire de 24 pièces ou plus, nous pouvons répondre à tous vos besoins en fonction de votre manifestation professionnelle ou personnelle de 15 personnes et jusqu'à 3000 invités (ou plus). Nous vous proposons aussi de personnaliser votre cocktail (décoration florale, animations culinaires, cocktail à thème,) et de donner ainsi davantage de relief à votre réception. Notre équipe de maîtres d'hôtel se tient à votre disposition pour l'ensemble de vos réceptions. Ils peuvent, selon vos demandes, réaliser des ateliers culinaires devant vos convives. Une carte des boissons vous permet d'accompagner votre cocktail (boissons non alcoolisées, vins, champagnes, etc)

La composition de nos cocktails peut changer en fonction du nombre de convives et des approvisionnements.

Prestation cocktail à partir de 15 convives



Cocktails



CLASSIQUES

Notre prestation de base comprend des serviettes cocktails et selon l'effectif et le nombre de pièces, les petites assiettes biodradables

Nos pièces sont présentées sur des plateaux décorés par nos équipes.

Nous pouvons vous proposer des maîtres d'hôtel, animations culinaires, décoration florale et nous disposons de nombreux équipements en location (chaises, tables...)

(*) hors département 77

19.00€
HT/PERS

CLASSIQUE 12 PIÈCES/PERS

- Bouchon provençal (v)
- Mini tartelettes, rillettes de saumon et fèves, copeau de parmesan AOP
- Mini wraps à la Grecque (poulet français, concombre tzatziki)
- Mini club chèvre miel, tomates confites et pousses d'épinards (v)
- Mini polaire triangle saumon
- Mini cannelés assortis (v)
- Verrine de thon au citron confit
- Mini briochin bœuf sauce tartare, betterave et cheddar
- Mini macarons
- Petits fours confiseurs
- Bouchons cheffe : praliné, figues poivre de penja et pomme granny smith vanille
- Choco trésor

13.11€
HT/PERS

CLASSIQUE 8 PIÈCES/PERS

- Bouchon provençal (v)
- Mini tartelettes, rillettes de saumon et fèves, copeau de parmesan AOP
- Mini wraps à la Grecque (poulet viande française, concombre façon tzatziki)
- Mini club chèvre miel, tomates confites et pousses d'épinards (v)
- Mini polaire triangle saumon
- Mini briochin bœuf sauce tartare, betterave et cheddar
- Mini macarons
- Petits fours confiseurs

25.35€
HT/PERS

CLASSIQUE 16 PIÈCES/PERS

- Bouchon provençal (v)
- Mini tartelettes, rillettes de saumon et fèves, copeau de parmesan AOP
- Mini wraps à la Grecque (poulet français, concombre tzatziki)
- Mini club chèvre miel, tomates confites et pousses d'épinards (v)
- Mini polaire triangle saumon
- Mini cannelés assortis (v)
- Verrine de thon au citron confit
- Mini briochin bœuf français sauce tartare, betterave et cheddar
- Bouchée aux petits pois et pointe de citron (végan)
- Cuillère tartare de courgette française, goutte de poivron jaune pluche cerfeuil (v)
- Mini macarons
- Petits fours confiseurs
- Bouchons cheffe : praliné, figues poivre de penja et pomme granny smith vanille
- Choco trésor
- Brochette guimauve et fruits
- Mini carré noisette



Cocktails

CLASSIQUES



Notre prestation de base comprend des serviettes cocktails et, si des boissons sont commandées avec le cocktail, des verres jetables de qualité.

Nos pièces sont présentées sur des plateaux décorés par nos équipes.

Nous pouvons vous proposer des maîtres d'hôtel, animations culinaires, décoration florale et nous disposons de nombreux équipements en location (chaises, tables...)

(*) hors département 77

31.68HT/
PERS

CLASSIQUE

20 PIÈCES/PERS

- Bouchon provençal (v)
- Mini tartelettes, rillettes de saumon et fèves, copeau de parmesan AOP
- Mini wraps à la Grecque (poulet français, concombre tzatziki)
- Mini club chèvre miel, tomates confites et pousses d'épinards (v)
- Mini polaire triangle saumon
- Mini cannelés assortis (v)
- Verrine de thon au citron confit
- Mini briochin bœuf français sauce tartare, betterave et cheddar
- Bouchée aux petits pois et pointe de citron (végan)
- Cuillère tartare de courgette française, goutte de poivron jaune et pluche de cerfeuil (v)
- Pique gambas thaï et ananas
- Pique de poulet français texane et tomate cerise
- Cube de lasagnes méditerranéennes (v)
- Brochette en duo tomate cerise, bille de mozzarella et basilic, pointe d'huile d'olive et poivre (v)
- Mini macarons
- Petits fours confiseurs
- Bouchons cheffe : praliné, figues poivre de penja et pomme granny smith vanille
- Choco trésor
- Brochette guimauve et fruits
- Mini carré noisette



38.00€
HT/PERS

CLASSIQUE

24 PIÈCES/PERS

- Bouchon provençal (v)
- Mini tartelettes, rillettes de saumon et fèves, copeau de parmesan AOP
- Mini wraps à la Grecque (poulet français, concombre tzatziki)
- Mini club chèvre miel, tomates confites et pousses d'épinards (v)
- Mini polaire triangle saumon
- Mini cannelés assortis (v) x2
- Verrine de thon au citron confit
- Mini briochin bœuf français sauce tartare, betterave et cheddar
- Bouchée aux petits pois et pointe de citron (végan)
- Cuillère tartare de courgette française, goutte de poivron jaune et pluche de cerfeuil (v)
- Pique gambas thaï et ananas
- Pique de poulet français texane et tomate cerise
- Cube de lasagnes méditerranéennes (v)
- Brochette en duo tomate cerise, bille de mozzarella et basilic, pointe d'huile d'olive et poivre (v)
- Brochette de poulet mariné
- Aumonière de petits légumes (végan)
- Pain surprise végétarien
- Mini macarons
- Petits fours confiseurs
- Bouchons cheffe : praliné, figues poivre de penja et pomme granny smith vanille
- Choco trésor
- Brochette guimauve et fruits
- Mini carré noisette

Cocktails PRESTIGES



Notre prestation de base comprend des serviettes cocktails et, si des boissons sont commandées avec le cocktail, des verres jetables de qualité.

Nos pièces sont présentées sur des plateaux décorés par nos équipes.

Nous pouvons vous proposer des maîtres d'hôtel, animations culinaires, décoration florale et nous disposons de nombreux équipements en location (chaises, tables...)

(*) hors département 77

24.25€
HT

PRESTIGE 12 PIÈCES/PERS

- Assortiment cocktail gourmet
- Mini tartelette, houmous de patate douce, confit d'oignons et magret de canard fumé
- Pince de betterave (crue) rillettes de saumon
- Velouté de petits pois et mousse ricotta citronnée
- Mini macaron trois fromages (v)
- Millefeuille de courgettes provençales au paprika (végan)
- Mini moelleux au citron aneth, cream cheese, pointe asperge verte et pickle oignons rouges (v)
- Cubic de saumon gravelax douceur de mascarpone et zeste de citron vert
- Mini macaron gourmand
- Mini croustillant chocolat passion
- Bouchon ananas coco
- Brochette de mini brownie et framboise



16.61€
HT

PRESTIGE 8 PIÈCES/PERS

- Assortiment cocktail gourmet
- Mini tartelette, houmous de patate douce, confit d'oignons et magret de canard fumé
- Pince de betterave (crue) rillettes de saumon
- Velouté de petits pois et mousse ricotta citronnée (v)
- Mini macaron trois fromages
- Millefeuille de courgettes provençales au paprika (végan)
- Mini macaron gourmand
- Mini croustillant chocolat passion

31.46€
HT

PRESTIGE 16 PIÈCES/PERS

- Assortiment cocktail gourmet
- Mini tartelette, houmous de patate douce, confit d'oignons et magret de canard fumé
- Pince de betterave (crue) rillettes de saumon
- Velouté de petits pois et mousse ricotta citronnée (v)
- Mini macaron trois fromages (v)
- Millefeuille de courgettes provençales au paprika (végan)
- Mini moelleux au citron aneth, cream cheese, pointe asperge verte et pickle oignons rouges (v)
- Cubic de saumon gravelax douceur de mascarpone et zeste de citron vert
- Cuillère caviar de tomate olive noire et féta AOP
- Cuillère tofu pané, tapioka et vermicelle de riz (végan)
- Mini macaron gourmand
- Mini croustillant chocolat passion
- Bouchon ananas coco
- Brochette de mini brownie et framboise
- Trio de verrines : tiramisu citron de Sicile, délice liégeois macchiato et tartare de fraises
- Mini tartelette fusion pistache framboise

Cocktails

PRESTIGES



Notre prestation de base comprend des serviettes cocktails et, si des boissons sont commandées avec le cocktail, des verres jetables de qualité.

Nos pièces sont présentées sur des plateaux décorés par nos équipes.

Nous pouvons vous proposer des maîtres d'hôtel, animations culinaires, décoration florale et nous disposons de nombreux équipements en location (chaises, tables...)

(*) hors département 77



39.33€
HT

PRESTIGE

20 PIÈCES/PERS

- Assortiment cocktail gourmet
- Mini tartelette, houmous de patate douce, confit d'oignons et magret de canard fumé
- Pince de betterave (crue) rillettes de saumon
- Velouté de petits pois et mousse ricotta citronnée (v)
- Mini macaron trois fromages (v)
- Millefeuille de courgettes provençales au paprika (végan)
- Mini moelleux au citron aneth, cream cheese, pointe asperge verte et pickle oignons rouges (v)
- Cubic de saumon gravelax douceur de mascarpone et zeste de citron vert
- Cuillère caviar de tomate olive noire et fête AOP
- Cuillère tofu pané, tapioka et vermicelle de riz (végan)
- Cuillère de tartare de saumon à la mangue et pickle de carotte
- Trident de noix de saint jacques et compotée de papaye
- Cuillère de carpaccio de bœuf, tataki et framboise
- Verrine panna cotta curry vert coco tartare de crevette mi cuit
- Mini macaron gourmand
- Mini croustillant chocolat passion
- Bouchon ananas coco
- Brochette de mini brownie et framboise
- Trio de verrines : tiramisu citron de Sicile, délice liégeois macchiato et tartare de fraises
- Mini tartelette fusion pistache framboise

47.20€
HT

PRESTIGE

24 PIÈCES/PERS

- Assortiment cocktail gourmet x2
- Mini tartelette, houmous de patate douce, confit d'oignons et magret de canard fumé
- Mini moelleux au citron aneth, cream cheese, pointe asperge verte et pickle oignons rouges (v)
- Pince de betterave (crue) rillettes de saumon
- Cubic de saumon gravelax douceur de mascarpone et zeste de citron vert
- Cuillère de tartare de melon et spirale de speck fumé AOP
- Cuillère de tartare de saumon à la mangue et pickle de carotte
- Trident de noix de saint jacques et compotée de papaye
- Velouté de petits pois et mousse ricotta citronnée (v)
- Mini macaron trois fromages (v) x2
- Cuillère de carpaccio de bœuf, tataki et framboise
- Millefeuille de courgettes provençales au paprika (végan)
- Cuillère de tofu pané, tapioka et vermicelle de riz (végan)
- Verrine panna cotta curry vert coco tartare de crevette mi cuit
- Mini macaron gourmand x2
- Mini croustillant chocolat passion
- Bouchon ananas coco x2
- Brochette de mini brownie et framboise
- Trio de verrines : tiramisu citron de Sicile, délice liégeois macchiato et tartare de fraises
- Mini tartelette fusion pistache framboise

Animations Culinaires

+ SHOW SALÉES

- Jambon Serrano
- Saumon
- Huitres
- Foie gras
- Barbe à Papa et foie gras

+ SHOW SUCRÉES

- Fontaine à chocolat
- Candy Bar
- Crèmes brûlées
- Crêpes
- Gaufres
- Cornets gourmands
- Barbe à Papa

+ AUTRES SHOW

- Vin chaud
- Mocktail

Ces prestations nécessitent
du matériel et du personnel.
Minimum de 50 personnes
Tarif sur demande.



Cocktails

LES PLATEAUX SALES

Notre prestation de base comprend des serviettes cocktails et, si des boissons sont commandées avec le cocktail, des verres jetables de qualité.

Nos pièces sont présentées sur des plateaux décorés par nos équipes.

Nous pouvons vous proposer des maîtres d'hôtel, animations culinaires, décoration florale et nous disposons de nombreux équipements en location (chaises, tables...)

(*) hors département 77



14.20€
HT/PERS

PLANCHE COCHONNAILLE

(à partir de 12 pers)

- Chiffonnade de speck fumé Alto Adige
- Lomo ibérique
- Spianato picante
- Coppa de parme
- Cécina de boeuf séchée au bois de hêtre
- Petits cornichons
- Pain de campagne tranché

14.20€
HT/PERS

PLANCHE FROMAGERE

(à partir de 12 pers)

- Sainte Maure de Touraine AOP
- Morbier affiné
- Comté affiné 12 mois
- Ossau Iraty AOP
- Camembert bio pasteurisé
- Saint Nectaire AOP
- Confit d'ananas au poivre de penja
- Fruits moelleux
- Pain de campagne tranché

79.2€
HT

PLATEAU 50 CANAPÉS

- Assortiment de 50 canapés selon l'inspiration du chef

Cocktails

LES PLATEAUX SUCRES

Notre prestation de base comprend des serviettes cocktails et, si des boissons sont commandées avec le cocktail, des verres jetables de qualité.

Nos pièces sont présentées sur des plateaux décorés par nos équipes.

Nous pouvons vous proposer des maîtres d'hôtel, animations culinaires, décoration florale et nous disposons de nombreux équipements en location (chaises, tables...)

(*) hors département 77



79.20€
HT

50 MIGNARDISES

- Composition selon l'inspiration de la cheffe

63.36€
HT

40 MINI MOELLEUX

- Composition selon l'inspiration de la cheffe

52.44€
HT

40 MINI MACARONS

- Vanille
- Pistache
- Café
- Framboise
- Citron
- Chocolat

Petits déjeuners

Accueillez vos collaborateurs ou vos clients et partagez un moment convivial autour d'un petit-déjeuner classique ou élaboré, ou bien faites un break gourmand dans votre journée chargée avec une pause sucrée. Notre équipe de maîtres d'hôtel se tient à votre disposition pour l'ensemble de vos réceptions. Ils peuvent, selon vos demandes, réaliser des ateliers culinaires devant vos convives. Nos petits déjeuner et pauses incluent les boissons chaudes et froides et comprennent : sucre roux bûchette bio, dosette de lait, vaisselle biodégradable, serviette papier

La composition de nos petits-déjeuners et pauses gourmandes peut changer en fonction du nombre de convives et des approvisionnements.

Prestation à partir de 15 convives



Petits déjeuners

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

MINIMUM DE 15 PERSONNES

8.52€
HT

Café bio 100% Arabica
Thé bio Earl Gray Fleurs bleues
(déclinaison noir, vert menthe et
citron)
Eau minérale naturelle d'Ile de France
1.5L
Jus d'orange et jus de pomme bio
(selon effectif)

Assortiment de 2 mini viennoiseries

par personne : mini croissant pur
beurre, mini pain au chocolat pur
beurre ou mini pain aux raisins



PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

MINIMUM DE 15 PERSONNES

12€
HT

Café bio 100% Arabica
Thé bio Earl Gray Fleurs bleues
(déclinaison noir, vert menthe et
citron)
Eau minérale naturelle d'Ile de France
1.5L
Jus d'orange et jus de pomme bio
(selon effectif)

Assortiment de 3 gourmandises

par personne : cake cacao caramel
Cake aux graines
Chouquettes (2 par personne)

Options

1,75€
HT

CORBEILLE DE FRUITS

Assortiment selon la saison

VAISSELLE BIODÉGRADABLE COMPRISE

Pauses sucrées

8.52€
HT

PAUSE SUCRÉE CLASSIQUE

MINIMUM DE 15 PERSONNES

Café bio 100% arabica

Thé bio Earl Gray fleurs

bleues (déclinaison noir, vert menthe
et citron) Eau minérale naturelle d'Ile

de France 1.5L Jus d'orange et jus de
pomme bio (selon effectif)

Assortiment de 2 mini mignardises par

personne : Mini cookie caramel

Mini cannelé de Bordeaux



Options

1,75€
HT

CORBEILLE DE FRUITS

Assortiment selon la saison

VAISSELLE BIODÉGRADABLE COMPRISE

Carte boissons

SANS ALCOOL

Tarifs : nous consulter

EAU PLATE

- Eau de source Lutécia (Yvelines) - 50 cl
- Eau de Source Lutécia (Yvelines) - 1,5 l
- Evian - 50 cl
- Evian - 1,5 l

EAU PÉTILLANTE

- Cristaline pétillante - 50 cl
- Cristaline pétillante - 1,5 l
- Badoit - 33 cl Badoit - 1 l
- Perrier - 1 l San Pellegrino - 50 cl San Pellegrino - 1 l
-
-



SODA

- Coca cola - 1,25 l
- Coca cola zéro - 1,25 l
- Limonade de Paris - 1,5 l

JUS DE FRUITS

- Jus de pommes Bio - 1 l Jus d'orange Bio - 1 l Jus d'agrumes Bio - 1 l Jus de fruits Patrick Font Orange Bio 1 l, Mangue Bio 1 l Jus de fruits Patrick Font Pêche de vigne 1 l, Nectar Abricot 1 l, Pomme 1 l, Raisin rose 1 l (parfums selon production du moment Jus de raisin pétillant Domaine du Grand Clos
-

AUTRES BOISSONS

- Virgin Mojito - 25cl
- Virgin Pina Colada - 25cl
- Cocktail de fruits maison - 25cl

Carte boissons

AVEC ALCOOL



Tarifs : nous consulter

+ VIN ROUGE

Bordeaux

- AOC Bordeaux Oé - Vin Bio & Eco-responsable 2018 - 75 cl
- AOC Château les Pelerins 2019 75 cl

Côtes du Rhône

- AOC Côtes du Rhône Adunatio Bio (Chapoutier) 2022 - 75 cl
- AOC Crozes Hermitage (Domaine Chapoutier) 2021 - 75 cl
- AOC Côtes du Roussillon Villages - Occultum Lapidem - Domaine de Bila Haut 2019 - 75 cl

Beaujolais

- AOC Brouilly Château de la Chaize 2021 - 75 cl

Bourgogne

- AOC Irancy - Pascal Bouchard 2022 - 75cl

Val de Loire

- AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2022- 75 cl
- AOC Sancerre rouge Thiroit 2022 - 75 cl

Vin étranger

- (Australie) AOC Mathilda Shiraz 2018 - 75 cl



+ VIN BLANC

Val de Loire

- AOC Sancerre blanc Thiroit 2022- 75 cl
- AOC Domaine Grand Clos Saumur Blanc 2022 - 75 cl

Bourgogne

- AOC Macon Village 2022 - 75 cl
- AOC Saint Véran Romuald Petit 2022 - 75 cl

Côtes du Rhône

- AOC Combe Pilate (Chapoutier) - Biodynamie 2021 - 75 cl
- AOC Duché d'Uzès 2022 - 75 cl
- AOC Domaine Chapoutier Saint Joseph blanc 2021 - 75 cl

+ VIN ROSÉ

- AOC Château des Ferrages 2022 - 75 cl



Carte boissons

AVEC ALCOOL

Tarifs : nous consulter

VIN PÉTILLANT

- AOC Crémant de Loire Domaine du Grand Clos - 75cl

CHAMPAGNE

- Champagne Benard et Fils Producteur AOC - 75cl
- Champagne Drappier carte d'or AOC - 75cl



AUTRES BOISSONS

- Kir - 25cl Sangria - 25cl Soupe
- champenoise - 25cl Punch -
- 25cl Mojito - 25cl Spirtz - 25cl
- Cidre brut producteur - 75 cl
- Cidre doux producteur - 75 cl
- Bière Distrikt - 33 cl
-
-
-

Tarifs : nous consulter

Prestations

- Maître d'hôtel
- Vaisselle (verre, porcelaine)
- Vaisselle (2 assiettes et kit couverts) (matière recyclable)
- Serviette tissus
- Nappage en papier in-tissé blanc pour apéritif / buffet déjeunatoire ou dinatoire
- Nappage blanc table ronde 10 personnes
- Nappe blanche pour guéridon
- Nappage buffet (4m)
- Chaise de réception
-
- Table ronde 10 personnes
- Buffet table 2m
- Mange debout houssé
- Machine Nespresso
- Barbecue/Plancha
- Tireuse à bière
- Chafing dish
- Etuve
- Forfait glace (inclu vasque et bac) glace
- cube 20kg
- Portant et cintres (entre 40 et 50) pour le
- vestiaire

vacation minimale de 6h
set complet par personne
set complet par personne



Contactez-nous Par email :
client.esat@association-ies.fr
Ou par téléphone : 01 34 82 76 00

Exposez-nous votre attente et nous vous
proposerons un projet pour que votre
événement soit une réussite

