



Notre concept Qui sommes nous ?

Une entreprise artisanale basée au cœur du village de Mauperthuis, créée au printemps 2018 par Julie Coyne, ancienne artiste reconvertie en pâtissière en 2016. Après 7 années en tant que directrice artistique dans le spectacle vivant et l'événementiel, un constat s'impose : le milieu du service traiteur manque d'originalité, de bons produits et surtout d'une démarche écologique.

Ainsi, nous nous fournissons à hauteur minimale de 50% de nos matières premières d'origine bio, notamment via la coopérative de Tournan en Brie. Nous n'utilisons pas de vaisselle en plastique jetable, nous cuisinons de saison, nous trions tous nos déchets (compost et poulailler), nous nettoyons avec des produits d'entretien bio et notre laboratoire fonctionne à l'énergie verte.

Nous pouvons assurer des services de 12 à 100 personnes environ, au-delà nous aviserons au cas par cas.

Dans ce document, vous découvrirez notre univers onirique, mais sachez que chacune de nos prestations sont faites sur mesure, ce ne sont que des suggestions. Quelques uns de nos clients : l'agence Largo Event, l'agence Brainwash, Warner, Blizzard, Le Salon du Mariage de Coulommiers, la salle les 3 Salons (Paris 7ème), la Mairie de Mauperthuis...



Cartes Buffets



Elfique

La chouette est symbole de bonheur et de sagesse, découvrez les secrets de la forêt dans un buffet sauvage aux accents de bois et de mousse.

Cote Vel

- Panier de légumes croquants et son assortiment de sauces
- Œufs mimosa et coccinelles tomates
- Hérisson-brochettes
- Mozza-champis
- Tubes de concombres et chèvre frais
- Barquettes d'endives et sa mousse de thon aux câpres
- Nids d'œufs de caille et sa mayo au foin
- Galettes de polenta et pesto aux olives
- Figs au foie gras
- Mille-feuilles de légumes et fromage frais
- Panna-cottas aux poivrons
- Moelleux potiron/comté
- Pesto de noix et ses sablés
- Le fameux gâteau de légumes (pain surprise)
- Veloutés de champignons
- Mousses infusées au bois et son lard croquant
- Veloutés de cresson et fèves de radis
- Mousses d'asperges/œufs de saumon
- Cakes aux champignons
- Gaspachos d'orties
- Mini-navets et sa mousse de brocolis

Cote Sucre

- Sablés faon
- Verrines chocolat noir/menthe
- Fleurs de kiwis
- Fondants marron/chocolat
- Crèmes à la verveine
- Mousses de rhubarbe, sablé et chocolat blanc
- Cupcakes à la rose
- Cupcakes potiron/orange
- Mousses de fraise au basilic
- Soupes de kiwis et sa chantilly
- Feuilles de tilleul croquantes
- Moelleux écureuil
- Mini-éclairs (parfums selon la saison)
- Fraisiers
- Brochettes de fruits
- Sablés au thé vert matcha



Alice au Pays des Merveilles

Le flamant voit la vie en rose, et comme Alice l'observe : au Pays des Merveilles, rien n'est ce qu'il semble être...

Bluffez vos invités en présentant ce sublime buffet trompe l'œil !

Cote Vel

- Mini-brioche au saumon fumé
- Brownies carottes/noix/bleu d'Auvergne
- Tulipes-tomates au chèvre frais
- Etoiles de betteraves/ricotta menthe
- Etoiles de foie gras/mangue/pain d'épices
- pain surprise en wedding cake
- Rouleaux de saumon fumé/guacamole
- Tomates cerise d'amour
- Macarons salés
- Mille-feuilles salés
- Soldats-canapés
- Sucettes de concombre/fromage frais
- Rillettes de chorizo et ses flamants roses sablés
- Mini- madeleines olives/lardons
- # Mini cannelés chorizo/comté
- # Mini-cupcakes bacon/noix
- # Mini-babas pétoncles/ framboise/ crème citronnée
- Œufs de caille roses
- Mini-choux au caviar
- d'aubergines
- Mini-choux à la crème de tomates séchées
- Mini-éclairs thon/baies roses
- Mini-éclairs saumon/aneth
- Veloutés de petit-pois menthe
- Mousses de carottes à la coriandre
- Gazpacho

Cote Sucre

- Sablés ourson
- Gâteau de bonbons « le chat de cheshire »
- Crèmes de biscuits roses de Reims et chocolat blanc
- Cupcakes aux calissons
- Cupcakes à la violette
- Soupe de rhubarbe et bonbons façon tagada
- Soupe de cerise et cola
- Cakes aux bonbons façon dragibus
- Macarons (parfums aux choix)
- Mousses de thé Bergamote
- Madeleines au thé vert matcha
- Mousses chocolat au lait et fruits de la passion
- Tartelettes citron
- Tartelettes chocolat/orange
- Mousses caramel/poires



Noir et Blanc

La pie a un goût sûr, elle est attirée par tout ce qui brille ! Notre cocktail « noir et blanc » séduira les amateurs de produits rares et raffinés, une esthétique épurée et audacieuse qui ravira vos convives.

Cote Vel

- Sucettes de boudin blanc/confit de pommes
- Sphères de foie gras et gelée noire au Sauternes
- Macarons salés
- Radis noir/tartare de bar
- Sucettes de poires/chèvre/noisettes
- Crème de panais et sa tuile de parmesan
- Cappuccinos de morilles
- Risottos à l'encre de seiche et calamar
- Cubes de pomme de terre/œufs de lompe
- Mini-cakes au boudin noir
- Panna-cottas au Saint Maure de Touraine
- Veloutés de choux-fleurs au brie de Meaux
- Brochettes de poulet marinées et panées aux graines de pavot
- Bouchées de saint jacques
- caviars d'aubergines et crumble au parmesan
- Ravioles noires au gorgonzola et huile de truffe blanche
- Mousses de mascarpone et escargots
- Crèmes d'olives noires et chantilly de chèvre
- Rillettes de poissons sur son pain viking

Cote Sucre

- Bavaois chocolat noir/noix de coco
- Cake chocolat noir/quinoa soufflé
- Macarons cassis
- Pana-cottas à la mûre
- Mousses chocolat blanc/brisures de biscuits noirs
- Mousses de poires vanillées
- Crèmes au cidre et pommes caramélisées
- Mini-éclairs noirs (parfums au choix)
- Mini-éclairs blancs (parfums au choix)
- Mini-opéras
- Moelleux aux marrons glacés
- Paniers de meringues garnies de fruits
- Choux chantilly et myrtilles
- Fondants chocolat et fève tonka
- Tartelettes ganache chocolat noir et piment



Les Tarifs par Personne

		Pièces/Pers.				
		4	7	15	20	25
Thèmes	Elfique	6€	10€	21€	27€	32€
	Alice	7€	12€	24€	31€	38€
	Noir et Blanc	8€	14€	28€	36€	45€



La Carte des Plats

Cote Del

- Assortiment de charcuteries (support personnalisable sur demande : bateau, paon...)
- Planche géante de fromages
- Salade thaï au poulet et crevette
- Tartare de bar au chorizo et brunoise de poivrons rouges
- Salade de riz esprit paella
- Salade d'écrevisses et magrets de canard
- Panier géant de légumes croquants et ses sauces
- Salade de pâtes à l'italienne (pâtes/tomates confites/mozza di buffala/coppa et croûtons)
- Taboulé de quinoa, coriandre et grenade

Cote Del

- Osso Bucco de Veau et ses haricots
- Tagine d'Agneau aux abricots et sa semoule aux fleurs
- Risotto noir aux fruits de mer
- Sauté de volailles sauce foie gras et sa poêlée de légumes
- Effiloché de bœuf laqué au soja et wok de légumes
- Parmentier de canard et sa salade croquante
- Lotte au lait de coco et son riz au jasmin
- Blanquette de poissons
- Daube de Sanglier et ses pommes sautées

Type de Buffet	Buffet Froid d'entrées	Buffet Froid d'entrées	Buffet chaud 1 plat	Buffet chaud 3 plat	Buffet chaud 5 plat
Prix par personne	13€	20€	12€	15€	18€

Carte des Cocktails

en Jarre*1

Les Classiques : 4€ le verre

Cosmopolitan : le cocktail girly par excellence
Vodka, triple sec, jus de cranberries et citron vert

Punch : la recette secrète de mon papa
Rhum, jus de fruits exotiques et épices

Mai tai : pour les amateurs de rhum
Rhums, jus d'ananas et d'orange, citron vert et orgeat

Sangria : le cocktail du pays des tapas
Vin rouge, Grand Marnier, cognac et beaucoup de fruits

Nos Créations : 5,30€ le verre

Pisse mémé : vous ne verrez plus la tisane
du même œil !
Vodka et tisane à l'hibiscus

Matcharita : d'un vert troublant
Téquila, Grand Marnier, thé vert matcha, citron vert

Thé Ardent : même les Anglais ne s'y
aventurent pas
Bourbon, rhum, cognac, gin, thé noir earl grey, citron

Sangria Belge : le cocktail du pays des frites
Bière, vin blanc, cognac et beaucoup de fruits

Le Soleil Levant : la boisson favorite des geishas
Vodka Bison, saké, pastèque et litché

*1 Vendus en jarre de 3 litres de cocktail, soit environ
15 verres. Donc 60 euros pour les classiques et 80
euros pour les créations

au Verre*2

Les Classiques :

Bellini : l'Italie qui pétille 5€
Prosecco, jus de pêche, crème de pêche

Americano : l'Italie qui pétille le retour 5€
Campari, vermouth red, eau gazeuse et zeste d'orange

Blue Lagoon : du plus profond des bleu 7€
Champagne, vodka, curaçao, citron

Gin Fizz : le cocktail qui fait pchiiiiit 6€
Gin, Tonic, citron vert

Nos Créations :

Le Mojito des Moines : à se damner 6€
Chartreuse verte, eau gazeuse, basilic

Le Machu Picchu : délice inca 6€
Pisco, citron vert, cannelle et l'ingrédient secret

Le Noir : monochrome 6€
Vodka black, crème de mûre, eau pétillante, mûres

Singapore Sling : for cherry lovers 6€
Gin, limonade, sirop de cerises, cerises à l'alcool

*2 commande pour un minimum de 12 personnes et de
2 cocktails/personne, soit 24 verres

en Jarpes

de 3 litres soit environ 15 verres de 20cl

Virgin Sangria : 3€/verre
des fruits à volonté
Jus de raisin blanc, des zestes d'agrumes et beaucoup de fruits

La Citronnade : 2€/verre
effet rétro garanti
Citrons, eau de source, sucre

Les Thés Glacés : 2€/verre
vert, noir, rouge ou blanc
Citrons, eau de source, sucre

Les eaux Détox : 3€/verre
le mocktail qui fait du bien !
Au choix : exotique, agrumes, estivale ou fruits rouges

en Kit

fourni pour 15 verres environ minimum

Les Bubble Tea : 3,30€/verre
hummm
*Composez votre bubble tea : thé noir ou thé vert, parfums : fraise ou fruit
de la passion et bien-sûr les fameuses petites perles de tapioca*

L'orgue à Sirops : 2,60€/verre
whaouuuu
*Tout un ensemble de sirops artisanaux à votre disposition ! Une vingtaine
de variétés différentes, eau de source et limonade fournies.*



Carte des Gateaux

Nos Creations :

- *Violetta*: bavaoise cassis et violette, biscuit cuillère
- *Souvenirs d'Enfance* : biscuit madeleine, mousse chocolat blanc, coeur caramel
- *Bananatoffee* : sablé breton, lit de bananes caramélisées et mousse chocolat au lait
- *Réconfort* : biscuit croustillant, mousseline praliné et mousse chocolat noir
- *Princesse* : biscuit cuillère, bavaoise fruits rouges du moment et vanille, glaçage pailleté
- *Opéra Pistache* : biscuit joconde, crème au beurre pistache, ganache chocolat noir



Il est possible également de vous conffectionner des pâtisseries plus classiques comme une Forêt Noire, un Paris Brest... ou de créer sur mesure votre gâteau !

Toutes nos créations peuvent être personnalisées au niveau de la décoration : inscription sur des plaques de pâte d'amande, motifs en pâte à sucre...

De 6, 10, 14 et 80 parts, les devis sont faits au cas par cas sur demande, possibilité de les inclure dans les cocktails dinatoires



le Traiteur imaginaire

contact@traiteur-imaginaire.com

tel : 06 69 67 32 01

www.traiteur-imaginaire.com