



noon

Bien dans mon assiette

CATALOGUE TRAITEUR
AUTOMNE-HIVER 25/26





QUI SOMMES NOUS ?

Créée il y a plus de 20 ans, Noon, **enseigne précurseur** sur le marché du bien manger, a su traverser les modes tout en sachant se réinventer.

Une chose sur laquelle nous n'avons jamais transigé : la **variété et la qualité** de nos produits. Healthy, gourmandes, classiques réinventés, recettes d'ailleurs, végétariennes ou sans gluten... Avec toujours la **petite touche qui fait la différence**.

Conçus dans notre laboratoire agréé de Courbevoie, nos produits respectent des **règles d'hygiène strictes** ainsi qu'un **cahier des charges exigeant** : sauces maison, produits frais et cuisinés sur place, fruits et légumes de saison, fournisseurs en circuit court triés sur le volet.

Enfin, notre **large gamme** a été pensée pour satisfaire **tous les besoins en catering** des entreprises : du cocktail dinatoire à l'apéritif entre collègues, en passant par les déjeuners de travail ou les goûters gourmands, on a essayé de penser à tout...

Notre offre change régulièrement, n'hésitez pas à consulter notre site pour découvrir nos nouveautés

COMMENT ÇA MARCHE ?

PASSER VOTRE COMMANDE

Tous nos plateaux repas et notre offre buffet sont préparés à la demande dans nos cuisines agréées à Courbevoie.

Aussi, nous demandons de passer votre commande au plus tard la veille avant 15h.

Une commande de dernière minute ? Pas de problème, contactez nous !

CONTACT

Passez directement votre commande sur :

noon-restaurant.fr

(indiquez la date et l'heure de livraison en commentaire)

Nous contacter :

noonrecettes@gmail.com

tel : 01.45.62.20.20



NOS PLATEAUX REPAS



Fer de lance du déjeuner d'entreprise, le plateau repas peut avoir une image un peu ringarde. Nous, on l'a imaginé moderne et casual, sans rien lâcher sur la qualité, et surtout le goût!

À COMMANDER 24H À L'AVANCE !
(Pour les dernières minutes, voir nos lunchbags)

UN REPAS COMPLET

Une **offre complète** avec entrée, plat, fromage & dessert

Des **recettes originales** créées spécifiquement pour l'occasion

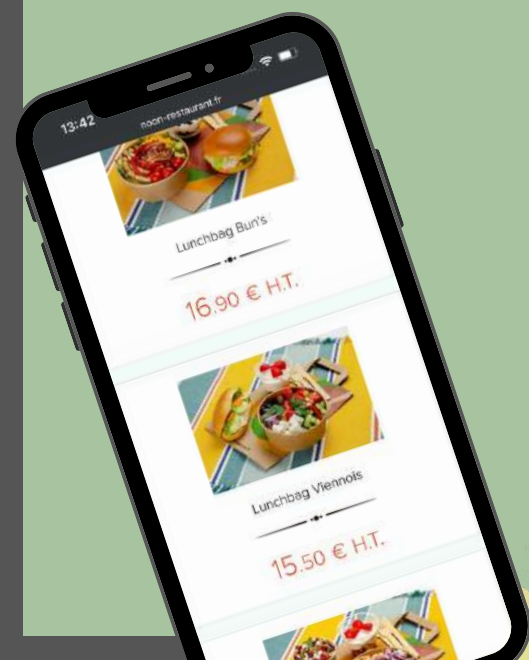
Ultra gourmand - pour ne pas vous laisser sur votre faim

ÉCORESPONSABLE

Une offre **zéro plastique** avec plateaux et contenants en bois de peuplier français.

Couverts en bambou et verres **réutilisables**

Des recettes uniquement **de saison**



Poulet "couleurs d'automne"

29€ HT



Entrée : Coleslaw, pomme & grenade

Plat : Poulet couleurs d'automne & Ossau-Iraty

Fromage : Comté AOP

Dessert : Trifle maison pommes caramélisées

Bistrot canaille

29€ HT



Entrée : Poireaux mimosa

Plat : Parmentier de confit de canard

Fromage : Comté AOP

Dessert : Mousse chocolat maison

Saumon d'hiver

29€ HT



Entrée : Betterave en deux façons & gorgonzola

Plat : Pavé de saumon et légumes d'hiver sauce citron confit

Fromage : Comté AOP

Dessert : Salade de fruits de saison

Moby Dick

29€ HT



Entrée : Carottes rôties au cumin & fêta

Plat : Cabillaud sauce norvégienne & perles de couscous

Fromage : Comté AOP

Dessert : Mousse comme un maronsui's

Saveurs du levant

29€ HT



Entrée : Falafel, butternut au tahini

Plat : Poulet Chermoula aux légumes rôtis d'hiver

Fromage : Comté AOP

Dessert : Orange & cannelle à la marocaine

Veggie Dolce Vita

29€ HT



Entrée : Légumes d'hiver au zaatar & ricotta

Plat : Butternut rôtie, pesto de roquette & Burratina

Fromage : Comté AOP

Dessert : Tiramisu maison à la poire

Healthy Winter Veggie

29€ HT



Entrée : Endive, poêlée de champignons & Ossau-Iraty

Plat : Bowl Veggie "Winter" aux légumes d'hiver

Fromage : Comté AOP

Dessert : Tiramisu maison au spéculoos

Winter vegan & gluten free

27€ HT



Entrée : Salade vegan betteraves & chou-fleur rôti aux épices

Plat : Tajine vegan d'hiver

Dolmates

Dessert : Kiwi, poire & citron vert

NOS LUNCHBAGS



NOON vous propose 4 formules de lunchbags, en 3 à 4 déclinaisons :

Vegan, Végétarien, Poisson ou Viande.

FACILE À EMPORTER

Chaque lunchbag est présenté en **sachet individuel**, étiqueté selon le régime, avec couverts, serviette et sauce inclus.

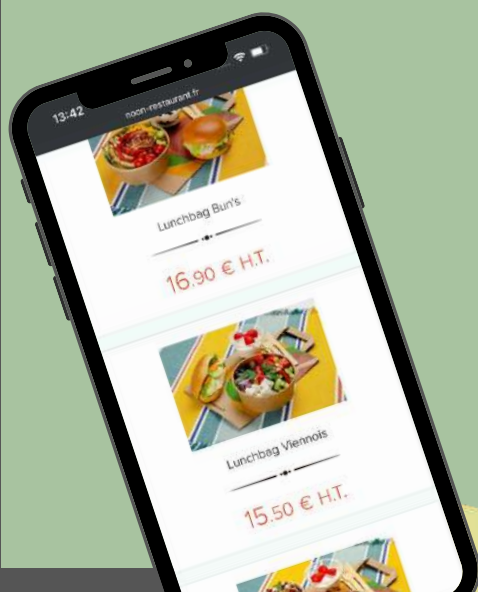
Aucune manipulation de votre part.

Parfaits pour séminaires, réunions ou événements, ils sont faciles à transporter, idéaux pour les **événements de grande envergure**

UNE SÉLECTION GOURMANDE

Nos lunchbags contiennent une sélection de **nos meilleurs produits**, disponibles à la carte ou en formule complète, idéale pour un repas rapide et savoureux.

Nos meilleures recettes sont proposées en **4 formules gourmandes**, déclinées selon les régimes.





Lunchbag Bun's 16,9€ HT

- **Veggie** : Bun's brie & tapenade de figues / Veggie Winter Coronation Tiramisu spéculoos
- **Viande (porc)** : Bun's pulled pork / Lentilles, œuf poché & bacon Compotée poire & chocolat
- **Poisson** : Bun's épinards poêlée de champignons / Saumon fumé & œuf poché / Salade kiwi, poire, citron vert

Lunchbag Plat à réchauffer 15,5€ HT



- **Veggie** : Veggie coronation / Curry rouge veggie / Tiramisu café
- **Viande** : Légumes grillés au Zaatar / Parmentier de canard / Mousse chocolat
- **Poisson** : Duo de betteraves & chou-fleur rôti / Cabillaud cajun & purée de carotte / Salade de fruits

Lunchbag Viennois 15,5€ HT



- **Volaille** : Viennois Banh Mi / Salade poulet chermoula / Mousse chocolat
- **Veggie 2** : Viennois pomme & camembert / Pokebowl veggie winter Poires caramélisées & chocolat
- **Poisson** : Viennois truite gravlax rainbow / Cabillaud sauce norvégienne / Salade de fruits de saison + 0.5 €



Lunchbag Salade 15,5€ HT

- **Végan** : Duo de betteraves & chou-fleur / Buddha bowl falafel & butternut / kiwi, poire & citron vert
- **Veggie** : Légumes d'hiver rôtis au zaatar / Pokebowl veggie detox Trifle aux pommes caramélisées & spéculos
- **Volaille** : Veggie coronation / Poulet thaï d'hiver & nouilles chinoises Salade d'ananas frais
- **Poisson & gluten free** : Carottes rôties au cumin / Saumon fumé sauce tartare / Mousse comme un maronsui's + 0.5 €

NOS BUFFETS



Une **large gamme** de produits conçue pour répondre à **tous vos besoins** : cocktail, apéro afterwork, goûter, pots de départ...
Des **dizaines de recettes différentes** pour répondre à toutes vos attentes : végétarien, sans gluten, sans lactose, sans porc..

DU CHOIX

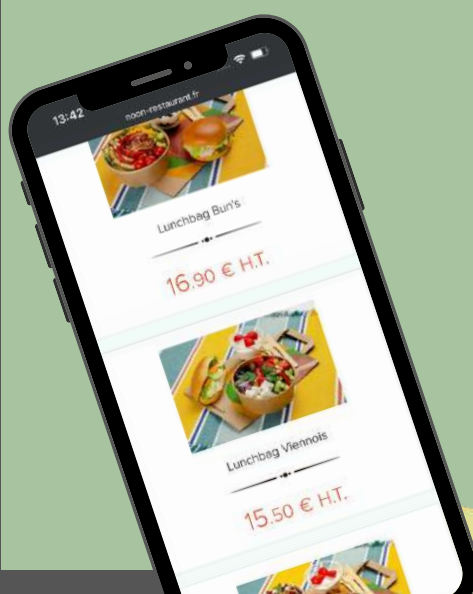
- Plateaux mini sandwichs
- Coffrets mini salades
- Plateaux finger food
- Mignardises
- Saladiers, tartes salées
- Pâtisseries à partager

BIEN PRÉSENTÉ

Plateaux en bois de peuplier, verrines en bambou, coffret en pulpe naturelle

Livré avec tout ce qu'il faut : serviettes, couverts, condiments

Sur demande, possibilité d'installation, service de maître d'hôtel et location de matériel



Buffet finger food pour 20 pers.

495€ HT



- Plateau salades **Chicken run**
- Plateau salades **veggie gluten free**
- Plateaux navettes **volaille**
- Plateaux pita **veggie**
- **Crudités** & dips
- Planche apéro **libanaise**
- **Mignardises**
- **Tropeziennes**
- Duo de **mousses gourmandes**
- Mini **salades de fruits**

Buffet convivial automnal pour 10-12 pers.

260€ HT

- Woodbox **veggie winter**
- Woodbox **poulet tapenade**
- Plateau de **wrap volaille**
- Plateau de **wrap veggie**
- Planche **apéro parisienne**
- Woodbox **Tiramisu poire**
- Woodbox **mousse chocolat**



Buffet convivial méditerranéen pour 10-12 pers.

260€ HT



- Woodbox **tajine vegan d'hiver**
- Woodbox **Poulet Chermoula**
- Plateau de **club vegan**
- Plateau de **wrap viande**
- Planche **apéro libanaise**
- Woodbox **fruits frais coupés**

Buffet convivial végétarien pour 10-12 pers.

260€ HT

- Woodbox **poke veggie detox**
- Woodbox **légumes rôtis au zaatar**
- Plateau de **buns veggie**
- Plateau de **club vegan**
- Planche **apéro libanaise**
- Woodbox de **fruits frais coupés**



Buffet apéro d'été pour 12-15 pers.

165€ HT



- Planche de **charcuterie premium**
- planche de **fromages AOP sélection MOF**
- Plateau **apéro italien**
- Plateau de **crudités**

Buffet apéro premium pour 12-15 pers.

248€ HT

- Grazing platter **Tournesol**
- Grazing platter **Lavande**
- Plateau **bretzel poisson**
- Plateau **club vegan**
- Plateau **mini quiches**



Nos plateaux de mini sandwiches

Plateau de 24 maki-mie 39€ HT

- **Veggie :**
Curry rouge de légumes / Œuf
mayo & épinards frais
- **Poisson :**
Cabillaud sauce tartare / Haddock
au yuzu + 1 €



Plateau de 12 buns 38€ HT



- **Veggie :**
Epinards, féta & champignons /
Camembert & pomme comme en
Normandie
- **Viande :**
Bresaola & morbier / Effiloché de
canard & chèvre frais



Plateau 12 de navettes au pain viennois

39€ HT



- **Veggie :**

Brie & poire / Butternut, stracciatella & pesto de roquette

- **Volaille :**

Façon Banh Mi / Poulet tapenade & Ossau-Iraty

Plateau de 16 wraps rolls

38€ HT

- **Veggie :** Carottes au cumin & féta ricotta / Œufs brouillés & champignons
- **Volaille :** Poulet chermoula / Curry rouge de poulet



Plateau de 24 mini club sandwiches

42€ HT



- **Vegan :** Houmous de betterave & chou-fleur au cumin / Légumes rôtis au zaatar & houmous
- **Viande (porc) :** Jambon aux herbes & brie / Pulled pork & cheddar + 4 €

Plateau de 16 focaccia

39€ HT

- **Veggie :**

Chèvre & pesto d'épinards / Brie & tapenade de figues

- **Viande (porc) :**

Pastrami sauce tartare / Poulet, bacon & pesto de roquette



Plateau de 24 mini pita

48€ HT



- **Veggie :**

Coronation Veggie / Légumes rôtis sauce chermoula

- **Poisson :**

Crevettes au pesto d'épinards / Cabillaud sauce norvégienne

Plateau de 12 bretzels

38€ HT

- **Veggie :**

Chèvre, carottes & oignons caramélisés / Potimarron rôti & gorgonzola

- **Poisson :**

Truite gravlax rainbow / Cabillaud cajun & coleslaw



Nos coffrets de mini salades

Coffret de 12 mini salades - Terre mer

46€ HT



- 6 mini **Cabillaud sauce norvégienne** & perles de couscous
- 6 mini **Poulet sauce Chermoula** aux légumes rôtis d'hiver

Coffret de 12 mini salades - Chicken gluten free

46€ HT

- 6 mini **Winter "Coronation chicken salad"**
- 6 mini **Poulet "couleurs d'automne"** à la tapenade & Ossau-Iraty



Coffret 12 mini salades - Graines de veggie

46€ HT

- 6 mini **Winter poke bowl** aux marrons, chèvre et légumes rôtis
- 6 mini **Poke veggie detox** aux betteraves & gorgonzola



Coffret 12 mini salades - Veggie du levant

46€ HT

- 6 mini **Carottes rôties au cumin**, graines de nigelle & féta
- 6 mini **Légumes d'hiver rôtis au zaatar** & crème de ricotta



Coffret 12 mini salades - Vegan

46€ HT

- 6 mini **Tajine vegan d'hiver** sauce marocaine
- 6 mini **Duo de betteraves & chou-fleur rôti** aux graines de cumin



Nos planches & Finger food

Plateau de 20 mini quiches

49€ HT



Veggie :

Butternut & chèvre // 3 fromages

Terre Mer :

Saumon & épinards // Lorraine

Tarte salée à partager pour 10-12 pers.

49€ HT



Déclinaisons au porc, au poisson et végétariennes
Voir notre site pour les détails

Planche de “crackers & dips”

28€ HT



Veggie :

Butternut & chèvre // 3 fromages

Terre Mer :

Saumon & épinards // Lorraine

Planche de crudités

28€ HT



Carottes, radis, chou-fleur, duo d'endives, radis noir, romanesco, dips houmous & tapenade de carotte

Planche apéro parisienne

48€ HT



Jambon aux herbes, pâté, saucisse sèche, Comté, Mimolette & gouda, olives, carottes, radis rouges, cornichons, dips

Planche apéro italienne

48€ HT



Carottes, radis, chou-fleur, duo d'endives, radis noir, romanesco, dips houmous & tapenade de carotte

Planche apéro libanaise

48€ HT



- Camembert, Comté, Chèvre & fruits secs
- Fleur du maquis, Neufchâtel, Mimolette 18 mois

Planche mixte fromage & charcuterie AOP

38-48€ HT



Jambon aux herbes, pâté, saucisse sèche, Comté, Mimolette & gouda, olives, carottes, radis rouges, cornichons, dips

Planche de charcuterie

46-48€ HT



Carottes, radis, chou-fleur, duo d'endives, radis noir, romanesco, dips houmous & tapenade de carotte

Planche de fromages

38-48€ HT



- Camembert, Comté, Chèvre & fruits secs
- Fleur du maquis, Neufchâtel, Mimolette 18 mois

Nos grazing platters



Capucine (porc) 59€ HT :

Speck, jambon aux herbes, spianata, Neufchâtel, chèvre frais aux fleurs séchées, Mimolette, crackers à la tomate, carottes, chou-fleur, radis noir, noix de pecan, tapenade de carottes, fleurs comestibles

Lavande (Sans porc) 59€ HT :

Bresaola, Pastrami, chèvre frais aux fleurs séchées, Roquefort, fromage frais aux cranberries, crackers, dattes, raisin noir, chou-fleur, radis, houmous de betteraves maison, fleurs comestibles



Tournesol (porc) 59€ HT :

Bresaola, Pastrami, chèvre frais aux fleurs séchées, Roquefort, fromage frais aux cranberries, crackers, dattes, raisin noir, chou fleur, radis, houmous de betterave maison, fleurs comestibles

Edelweiss (végétarien) 59€ HT :

Brillat savarin, Saint Félicien, fromage frais aux herbes, fenouil, concombre, olives vertes, romanesco, céleri branche, edamame, dips à l'asperge, fleurs comestibles



Daphnée (sucré) 59€ HT :

Calissons d'Aix, croquants de Cordes, nougat de Montélimar, mini berlingots, noisettes enrobées au chocolat, pâtes de fruits, Tournon duro, boules soufflées au miel & chocolat, biscuits roses, dattes, fleurs comestibles

Nos plateaux de mini gourmandises

Plateau de 32 mignardises d'automne
39€ HT



Plateau de :

- 18 mini brownies
- 14 bouchons châtaigne

Plateau de 29 mignardises d'automne
45€ HT



Plateau de :

- 12 mini brownies,
- 10 mini fars aux pruneaux
- 7 bouchons châtaigne

Plateau de 20 mignardises d'automne
35€ HT



Plateau de :

- 12 mini brownies
- 8 dacquoises chocolat noisette

Plateau de 49 mini financiers assortis
52€ HT



Assortiment de :

- mini financiers à la pistache
- mini financiers à la framboise
- mini financiers nature
- mini financiers au chocolat

Coffret de 25 mini crêpes sucrées
32€ HT



Accompagnées de pâte à tartiner & confiture de framboise

Duo de mousses gourmandes
45€ HT



Coffret de :

- 6 mousses au chocolat
- 6 mousses comme un maronsui's

Plateau de 16 mini tartelettes

42€ HT



- 8 tartelettes toffee au caramel
- 8 tartelettes mendiant au chocolat

Plateau de 35 mini macarons

49€ HT



Chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron

Duo de douceurs d'hiver

45€ HT



- 6 tiramisus poire
- 6 trifles pomme caramélisées & spéculoos

Plateau de 35 mini pâtisseries

50€ HT



Plateau de 35 mini :
cannelés / fondants / financiers

Plateau de 24 mini tropéziennes

45€ HT



Plateau de 36 mini choux du chef "MOF" Philippe Uracca

56€ HT



Mini choux vanille, caramel, chocolat
noir, citron, framboise & pistache

Plateau de 36 mini cheesecakes - 52€ HT



Assortiment de mini cheesecakes :
caramel beurre salé, chocolat noir,
framboise et citron

Plateau de 20 brochettes de fruits frais de saison - 36€ HT



Pink Lady , ananas, kiwi, raisin

Plateau de 35 mini fondants

48€ HT



Fondants au chocolat

Nos woodbox poisson & poulet

Woodbox - Cabillaud sauce norvégienne & perles de couscous

39€ HT



Cabillaud rôti, sauce norvégienne à l'aneth frais, duo de radis rouge & noir, carottes multicolores rôties, perles de couscous, persil plat

Woodbox - Dos de cabillaud mariné aux épices cajun et gingembre frais

39€ HT



Écrasé de carottes et de pommes de terre au gingembre, Patate douce, pousses d'épinards, persil plat et ciboulette fraîche

Woodbox - Saumon au citron confit & légumes d'hiver rôtis

39€ HT



Pavé de saumon rôti, sauce citron confit & gingembre, patates douces & carottes multicolores rôties, duo de quinoa

Woodbox - Poulet aux couleurs d'automne & Ossau Iraty

38€ HT



Poulet rôti à la tapenade maison, Ossau-Iraty, pommes de terre grenailles rôties au thym, céleri rôti, raisins frais & secs, cerneaux de noix, persil plat & endives

Woodbox - Poulet Chermoula aux légumes rôtis d'hiver

37€ HT



Patate douce et carottes rôties, olives Kalamata, raisins secs, sauce chermoula maison, semoule, coriandre fraîche

Woodbox - Winter Coronation chicken

37€ HT



Poulet grillé, sauce coronation maison, éclats de marrons, carottes rôties, échalotes confites, ciboulette fraîche, quinoa

Nos woodbox végétariennes et vegan

Woodbox - Pokebowl
Veggie detox
35€ HT



Gorgonzola, houmous de betterave maison, potimarron rôti, radis, fondue de poireaux, betterave à l'huile de noix, quinoa, pousses d'épinards, cranberries confites, graines de sésame grillées

Woodbox - Curry rouge
veggie
35€ HT



Butternut, carottes multicolores, potimarron et patates douces rôtis, riz sauvage & riz basmati, curry rouge maison au lait de coco, coriandre fraîche, jus de citron vert

Woodbox - Pokebowl
Veggie "Winter" aux légumes d'hiver
35€ HT



Patate douce, chèvre frais, marrons, céleri et carottes rôtis, noisettes & cerneaux de noix, cranberries confites, grenade, lentilles beluga et quinoa, roquette & ciboulette fraîche

Woodbox - Légumes d'hiver
rôtis au zaatar & Crème de ricotta
35€ HT



Betterave, carottes & patates douces rôties marinées aux épices Zaatar, crème de ricotta & huile d'olive

Woodbox - Butternut rôti,
pesto de roquette & burratina
35€ HT



Butternut rôti au thym et au romarin, burratina, risoni au pesto de roquette maison, noix de pécan

Woodbox - Tajine vegan
d'hiver
35€ HT



Patate douce, betterave, courge butternut et céleri rôtis, sauce Chermoula maison, pois chiches, raisins secs, quinoa rouge et blanc, coriandre fraîche

Nos woodbox sucrées

Woodbox - Mousse au chocolat maison

32€ HT



Recette maison "façon grand-mère"

Woodbox - Tiramisu maison au café

32€ HT



Une recette secrète donnée par un chef italien

Woodbox - Fruits frais coupés

32€ HT



Fruits frais coupés maison, sans sucre ajouté.

Woodbox - Trifle aux pommes caramélisées & spéculoos

32€ HT



Spéculoos, palets bretons, pommes caramélisées à la cannelle

Woodbox - Tiramisu maison aux poires caramélisées

32€ HT



Poire caramélisée à la cannelle et crème onctueuse



Nos tartes sucrées & pâtisseries

Mendiant au chocolat

(10-12pers.)

48€ HT



Tarte au chocolat et aux fruits secs à partager

Crumble

(10-12pers.)

48€ HT



Pommes caramélisées & fruits rouges

Tarte citron meringuée

(10-12pers.)

48€ HT



Le grand classique de la pâtisserie

Tarte chocolat blanc & framboise

(10-12pers.)

48€ HT



Framboises fraîches et crème de chocolat blanc

Carrot cake

(12-14pers.)

50€ HT



Carrot cake aux épices & glaçage au fromage frais

Cheesecake new-yorkais

(12-14pers.)

48-56€ HT



Cheese cake nature : 48€ HT
Fruits rouges frais : 56€ HT
Oréo : 54€ HT
Pistache framboise : 54€ HT
Pralines & boissettes : 54€ HT
Spéculoos : 54€ HT
Chocolat blanc & framboise : 54€ HT



SODA

- Coca-cola classic 1l - 4.50€ HT
- Coca-cola zéro 1l - 4.50€ HT
- Tropicana 1l - 4.50€ HT



EAUX MINÉRALES

- Evian 1l - 2.90€ HT
- Badoit 1l - 3.50€ HT



JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

1L - 11€ HT

Orange / Carotte / Pomme / Ananas /
Poire / Orange & carotte / Pomme &
carotte / Pomme, céleri & citron /
Orange, carotte & citron



DOMAINE DE L'ERMITAGE - MENETOU-SALON BOUTEILLE

75CL - 22€ HT



CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE SÉLECTION BRUT

75CL - 28€ HT



VIN ROUGE - CÔTE-DU-RHONE MAISON GUIGAL

75CL - 21€ HT



VIN ROSÉ -CHATEAU CAVALIER

75CL - 19€ HT



VIN ROUGE -MEDOC LE PETIT MANOU

75CL - 24€ HT



CHAFING DISH

Tout le savoir faire de Noon en matière de plats chauds déclinés en format chafing dish.

Volaille, poisson, viande rouge ou végétarien : choisissez votre plat et son accompagnement, tout arrive dressé dans un plat en inox, il suffit de réchauffer (nous pouvons également nous en charger).

À commander 72h à l'avance - 20 personnes minimum - Sur devis

Nos options Lunch végété/gan :



Lunchbags :

Végétarien

- **Lunchbag Viennois veggie**

Viennois brie & poire / Salade butternut & burratina / Tiramisu

- **Lunchbag Viennois veggie 2**

Viennois pomme & camembert / Pokebowl veggie winter / Poires caramélisées & chocolat

- **Lunchbag Salade veggie**

Légumes d'hiver rôtis au zaatar / Pokebowl veggie detox / Trifle aux pommes caramélisées & spéculos

- **Lunchbag Bun's veggie**

Bun's brie & tapenade de figue / Veggie Winter Coronation / Tiramisu spéculos

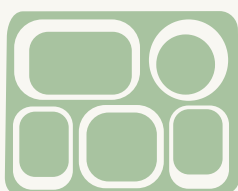
- **Lunchbag plats à réchauffer veggie**

Veggie coronation / Curry rouge veggie / Tiramisu café

Vegan

- **Lunchbag Salade vegan**

Duo de betteraves & chou-fleur rôti / Buddha bowl falafel & butternut / kiwi, poire & citron vert



Plateaux repas :

Végétarien

- **Plateau repas veggie dolce vita**

Légumes d'hiver au zaatar & ricotta / Butternut rôtie, pesto de roquette & Burratina / Comté AOP / Tiramisu maison à la poire

- **Plateau repas healthy winter veggie**

Endive, poêlée de champignons & ossau iraty / Bowl Veggie "Winter" aux légumes d'hiver / Comté AOP / Tiramisu maison au spéculoos

Vegan

- **Plateau repas Winter vegan & gluten free**

Salade vegan betteraves & chou-fleur rôti aux épices / Tajine vegan d'hiver / Dolmates / Kiwi, poire & citron vert



Nos options buffets végé/gan :



Finger food :

Végétarien

- **Plateau de mini quiches**

Butternut & chèvre // 3 fromages

- **Plateau de focaccia**

Chèvre & pesto d'épinards / Brie & tapenade de figes

- **Plateau de mini pita**

Coronation Veggie / Légumes rôtis sauce chermoula

- **Plateau de Bun's**

Épinards, féta & champignons / Camembert & pomme comme en Normandie

- **Plateau de mini viennois**

Brie & poire / Butternut, straciatella & pesto de roquette

- **Plateau de wrap rolls**

Carottes au cumin & féta ricotta / Oeufs brouillés & champignons

- **Plateau de Bretzels**

Chèvre, carottes & oignons caramélisés / Potimarron rôti & gorgonzola

- **Plateau de maki-mie**

Curry rouge de légumes / Œuf mayo & épinards frais

Vegan

- **Plateau de mini sandwiches**

Houmous de betterave & chou-fleur au cumin / Légumes rôtis au zaatar & houmous



Grazing platter :

Végétarien

- **Grazing platter Edelweiss** Brillat savarin, Saint Félicien, fromage frais aux herbes, fenouil, concombre, olives vertes, romanesco, céleri branche, edamame, dips à l'asperge, fleurs comestibles



Woodbox :

Végétarien

- Woodbox - **Pokebowl Veggie "Winter"** aux légumes d'hiver
- Woodbox - **Légumes d'hiver rôtis au zaatar & Crème de ricotta**
- Woodbox - **Curry rouge veggie**
- Woodbox - **Butternut rôtie, pesto de roquette & burratina**

Vegan

- Woodbox - **Tajine vegan d'hiver**



ILS NOUS FONT CONFIANCE



BNP PARIBAS



Dior



KIKO
MILANO

SHISEIDO



Club Med

COLUMBIA UNIVERSITY



Baker
McKenzie.

OliverWyman

NORTON ROSE FULBRIGHT

