



# noon

BIEN DANS MON ASSIETTE



## *Catalogue traiteur - printemps été 2026*

*Solution **simple, gourmande**  
et **clé en main** pour vos  
déjeuners d'équipe, réunions ou  
événements professionnels*





## ***QUI SOMMES NOUS ?***

Créé 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, gourmands, classiques réinventés, recettes d'ailleurs, végétariens 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 collègue, 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 16h.

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

### **CONTACT**

Passez directement votre commande sur :

[www.noon-traiteur.fr](http://www.noon-traiteur.fr)

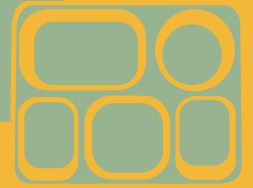
Nous contacter :

[contact@noon-traiteur.fr](mailto:contact@noon-traiteur.fr)

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 gourmand, 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





*Des recettes gourmandes  
& généreuses, pour tous  
les goûts et adaptées  
à tout les régimes  
alimentaires*

## Plateau des cyclades

29€ HT



**Entrée :** Mini salade Grecque

**Plat :** Poulet à la Libanaise façon mezze

**Fromage :** Comté AOP

**Dessert :** Pastèque, melon charentais & melon jaune, citron vert

## Plateau comme au bouillon

29€ HT



**Entrée :** Stracciatella & tomates cerises

**Plat :** Poulet citron façon bistrot

**Fromage :** Comté AOP

**Dessert :** Mousse au chocolat à l'ancienne

## Plateau entre Terre & Mer

30€ HT



**Entrée :** Légumes du soleil grillés au pesto rosso & féta

**Plat :** Cœur de merlu rôti, sauce vierge & Spianata

**Fromage :** Comté AOP

**Dessert :** Mousse au lemon curd

## Plateau Dolce Vita

29€ HT



**Entrée :** Pasta trapanese à la Sicilienne

**Plat :** Salade Caprese & Burratina

**Fromage :** Grana Padano AOP

**Dessert :** Tiramisù traditionnel de Trévis

## Plateau du jardin

29€ HT



**Entrée** : Légumes frais au Brucciu Corse

**Plat** : Orzo & légumes du soleil

**Fromage** : Comté AOP

**Dessert** : Salade de fruits frais

## Plateau du grand large

32€ HT



**Entrée** : Salade Caesar aux gambas

**Plat** : Pavé de saumon à la sauce au citron confit

**Fromage** : Comté AOP

**Dessert** : Crumble façon grand-mère aux pommes & fruits rouges

## Plateau Healthy Green

29€ HT



**Entrée** : Ratatouille alla trapanese

**Plat** : Tabbouleh au muhammara

**Antipasti** : Dolmates

**Dessert** : Perles de chia au lait de coco & fruits de la passion

## Plateau "West Coast"

29€ HT



**Entrée** : Pois maraîchers & stracciatella

**Plat** : Cœur de Merlu rôti à la basquaise & pommes grenaille

**Fromage** : Comté AOP

**Dessert** : Tiramisù della nonna aux fruits rouges

# Nos Lunchbags



NOON vous propose 5 formules de lunchbags, en trois à quatre déclinaisons pour satisfaire tous les régimes alimentaires :

*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.

Faciles à transporter ils sont parfaits pour vos séminaires, réunions ou événements de **grande envergure**.

## UNE SÉLECTION GOURMANDE

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





## Lunchbag Viennois

(Menu complet composé d'un viennois, d'une salade copieuse et d'un dessert gourmand)

15,5€ HT

- **Veggie** : Viennois Courgette & chèvre miel / Pasta Trapanese / Tiramisu maison aux fruits rouges
- **Veggie 2** : Viennois Veggie à l'espagnole / Taboulé du levant / Crumble aux pommes & fruits rouges
- **Poulet** : Viennois Poulet & légumes au pesto rosso / NOON Bo bun / Salade de pastèque, melon & citron vert
- **Viande (+1€)** : Viennois Pastramimollette / Poulet, julienne de légumes & comté / Salade de fruits coupés
- **Poisson (+1€)** : Viennois Rillettes de merlu & parmesan / Truite fumée sauce tartare / Brownie maison aux noix de pécan

## Lunchbag Focaccia

(Menu complet composé  
d'une focaccia garnie, d'une  
mini salade gourmande et  
d'un dessert généreux)

13,9€ HT



- **Veggie Italia** : Mini farfalle pesto ricotta / Focaccia Légumes grillés au pesto verde & chèvre frais / Tiramisu maison au café
- **Speck e Carciofi** : Mini Poulet rôti, petits légumes & comté / Focaccia Speck & tapenade d'artichauts / Perles de chia au lait de coco & fruits de la passion



## Lunchbag Salade

(Menu complet composé  
d'une mini salade en entrée,  
d'une salade copieuse et d'un  
dessert gourmand)

15,9€ HT

- **Végan & Gluten Free** : Mini ratatouille / Tabbouleh vegan / Perles de chia au lait de coco & fruits de la passion
- **Veggie** : Mini grecque concombre / Farfalle Burrata alla Pugliese / Tiramisu maison aux fruits rouges
- **Poulet** : Mini farfalle pesto ricotta / Poulet à la Libanaise façon mezze / Crumble aux pommes & fruits rouges
- **Mer (Gluten Free)** : Mini merlu sauce vierge / Gambas Tom kha kai / Salade de pastèque, melon & citron vert



## Lunchbag Bun's

(Menu complet composé d'un bun's, d'une salade copieuse et d'un dessert gourmand)

16,9€ HT

- **Veggie** : Bun's Caviar d'aubergine & Brousse / Salade des cyclades / Tiramisu maison au café
- **Veggie 2** : Bun's Ktipiti & légumes grillés / Penne & légumes grillés / Mousse maison au lemon curd
- **Poulet** : Bun's Poulet Tzatziki / Poulet roti du dimanche & ratatouille / Mousse chocolat maison
- **Poisson** : Bun's Truite façon gravlax / Filet de merlu sauce vierge / Salade de fruits coupés

## Lunchbag Plat chaud

(Menu complet composé d'une mini salade en entrée, d'un plat à réchauffer par vos soins et d'un dessert gourmand)

16€ HT



- **Vegan & Gluten Free** : Mini muhammara / Ratatouille alla trapanese / Salade de fruits coupés
- **Veggie** : Mini pois maraichers & Stracciatella / Orzo & légumes du soleil / Tiramisu maison au café
- **Poulet** : Mini taboulé / Biryani revisité / Mousse chocolat maison
- **Poisson (+0,5€)** : Mini Gambas Tom Kha Kai / Saumon citron / Brownie maison aux noix de pécan

# NOS BUFFETS



Une **large gamme** de produits conçue pour répondre à **tous vos besoins** : cocktail, apéro afterwork, goûter, pot de départ...

Des **dizaines de recettes différentes** pour répondre à toutes vos attentes : végétarien, sans gluten, sans lactose, sans porc..

## DU CHOIX

- Plateaux de mini sandwichs
- Plateaux de verrines
- Plateaux finger food
- Mignardises
- Saladiers, tartes salées
- Pâtisseries à partager

## BIEN PRÉSENTÉ

Plateaux en bois de peuplier, verrines en carton, couverts en bois...

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

Egalement sur sur demande, possibilité d'installation, service de maître d'hôtel et location de matériel.





## Buffet finger food pour 20 pers.

495€ HT



- 1 plateau de 12 mini verrines « summer chicken »
- 1 plateau de 12 mini verrines « veggio méditerranéen »
- 2 Plateau 12 viennois veggio
- 2 plateaux de 24 Pitas Poulet
- 1 plateau de crudités
- 1 plateau apéro italienne
- 1 plateau de duo de mousses
- 1 plateau de 12 salades de fruits
- 1 plateau de 36 bouchées sucrées
- 1 plateau de 24 mini tropéziennes

## Buffet estival méditerranéen pour 10-12 pers.

260€ HT

- Woodbox - Poulet à la Libanaise façon mezze
- Woodbox - Pasta Trapanese à la Scicilienne
- 2 Plateau 12 Bretzels Poulet
- 1 Plateau 16 Focaccia Veggio
- 1 planche apéro italienne
- 1 Woodbox - Tiramisù café
- 1 woodbox - Tiramisù fruits rouges



## Buffet estival du jardin pour 10-12 pers.

260€ HT



- Woodbox - Poulet Caesar
- Woodbox - Taboulé du levant aux herbes fraîches
- 1 Plateau 24 Maki-mie Veggio
- 1 Plateau 12 Buns Viande
- 1 planche apéro Parisienne
- 1 Woodbox - Crumble aux pommes & fruits rouges
- 1 woodbox - Fruits coupés

## Buffet estival veggie pour 10-12 pers.

260€ HT

- 1 Woodbox - Salade d'Orzo & légumes du soleil
- 1 Woodbox - Tabbouleh végétan au Muhammara
- 1 Plateau 12 Buns Végé
- 1 Plateau 24 Pitas Vegan
- 1 planche apéro libanaise (850 g)
- 1 Woodbox - Fruits frais coupés
- 1 Woodbox - Mousse chocolat



## Buffet afterwork d'été pour 12-15 pers.

165€ HT



- 1 plateau mixte charcuterie premium & fromage premium sélection MOF
- 1 plateau antipasti
- 1 plateau crudités & dips
- 1 plateau apéro italien

## Buffet apéro premium pour 12-15 pers.

248€ HT

- 1 Grazing Platter Tournesol
- 1 Grazing Platter Lavande
- 1 plateau de 12 Buns Viande
- 1 plateau de 24 Maki mie poisson
- 1 plateau de mini quiches veggie





# Nos plateaux de mini sandwiches

## Plateau de 24 maki-mie

40€ HT

- **Veggie :**  
Quatre saisons / Caviar d'aubergine & Brucciu
- **Poisson (+ 2 €):**  
Rillettes de merlu / Truite Gravlax



## Plateau de 12 mini bun's

39€ HT



- **Veggie :**  
À l'espagnole / Tomate caramélisée mozza
- **Viande :**  
Boeuf BBQ / Pastramimolette



## Plateau de 12 mini viennois

39€ HT



- **Veggie :**  
Chèvre courgette / Veggie à la Libanaise
- **Poisson (+ 2 €) :**  
Filet de merlu basquaise / Truite fumée & tzatziki

## Plateau de 16 wraps rolls

39€ HT

- **Veggie :** Légumes ktipiti / Chèvre courgette champignons
- **Poulet :** Poulet à la Mexicaine / Poulet à l'Indienne



## Plateau de 24 mini club sandwiches

46€ HT



- **Veggie :** Œufs brouillés, asperges & truffe / Légumes, féta & pesto rosso
- **Viande (porc) :** Façon BLT / Speck & manchego

## Plateau de 16 mini focaccia

40€ HT

- **Veggie :**  
Mozzarella Pesto Rosso / Pesto Verde & chèvre
- **Viande (porc) :**  
Speck & tapenade artichauts / Regina



## Plateau de 24 mini pitas

46€ HT



- **Vegan :**  
Champignons sautés à la truffe / Légumes du soleil
- **Poulet :**  
Poulet Caesar / Poulet Tom kha kai

## Plateau de 12 bretzels

39€ HT

- **Veggie :**  
Muhammara & aubergine / Houmous falafel
- **Poulet :**  
Poulet tzatziki / Poulet légumes pesto rosso



# Nos coffrets de verrines salées & sucrées

## Coffret de 12 mini salades - Veggie méditerranéen 46€ HT



- 6 mini **Salade des Cyclades**
- 6 mini **Farfalle au pesto rosso & Ricotta**

## Coffret de 12 mini salades - Veggie du jardin 46€ HT

- 6 mini **Taboulés du Levant**
- 6 mini **Pois maraichers & Stracciatella**



## Coffret 12 mini salades - Green Vegan & Gluten Free

46€ HT

- 6 mini **Ratatouille alla Trapanese**
- 6 mini **Muhammara vegan**



## Coffret 12 mini salades - Terre & Mer

48€ HT

- 6 mini **Merlu sauce vierge & écrasé de pomme de terre**
- 6 mini **Poulet à la Libanaise façon Mezze**



## Coffret 12 mini salades - Summer chicken

46€ HT

- 6 mini **Poulet rôti, petits légumes & comté**
- 6 mini **Poulet citron façon bistrot**



## Plateau duo de tiramisu

45€ HT

- 6 mini **Tiramisu au café**
- 6 mini **Tiramisu aux fruits rouges**



## Plateau de verrines vegan

42€ HT

- 6 mini **Perles de chia au lait de coco & fruits de la passion**
- 6 mini **Salade de pastèque, melon & citron vert**



## Plateau duo de mousses gourmandes

45€ HT

- 6 mini **Mousses chocolat maison**
- 6 mini **Mousses lemon curd**



# Nos planches & Finger food

## Plateau de 20 mini quiches

49€ HT



### **Veggie :**

Ratatouille // Tomate mozzarella

### **Viande :**

Poulet tandoori // Poulet moutarde & brocoli

## Tarte salée à partager pour 10-12 pers.

49€ HT



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site (veggie, viande & poisson)

## Planche de "crackers & dips"

28€ HT



Mélange 3 crackers, gressins à l'huile d'olive & sésame, dips Ktipiti (yaourt grec, poivrons grillés, féta, ail & citron) & tapenade d'artichauts

## Planche de crudités

28€ HT



Carottes, radis, chou-fleur, tomates cerises, concombre, radis noir, dips tzatziki & muhammara (Poivrons, noix, ail, huile d'olive, cumin, piment doux, grenade & citron)

### 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





## Nos woodbox salées à partager



### Woodbox - Truite fumée sauce tartare & salade de pommes de terre :

39€ HT

Truite fumée française, sauce tartare maison, pommes de terre grenailles rôties à l'origan, fenouil, pickles d'oignon rouge & aneth fraîche



### Woodbox - Merlu rôti à la Basquaise & pommes grenailles :

39€ HT

Cœur de merlu MSC rôti, olives kalamata, ratatouille maison à la trapanese, pommes de terre grenaille rôties à l'ail, paprika doux & origan



### Woodbox - Terre Mer, Merlu & spianata :

39€ HT

Cœur de merlu MSC rôti, spianata picante, ricotta, poivrons rôtis, grana padano, huile d'olive, jus de citron, boulgour, quinoa, sauce vierge maison & persil plat



### Woodbox - Poulet à la Libanaise façon mezze :

38€ HT

Cœur de merlu MSC rôti, spianata picante, ricotta, poivrons rôtis, grana padano, huile d'olive, jus de citron, boulgour, quinoa, sauce vierge maison & persil plat



### Woodbox - Poulet citron façon bistrot :

37€ HT

Poulet rôti, sauce citron confit gingembre, salade de pommes de terre à la vinaigrette aux câpres, asperges vertes & radis rouges



### **Woodbox - Poulet pesto verde maison & légumes du soleil :**

37€ HT

Poulet rôti, sauce pesto verde maison au basilic frais, poivrons, aubergines & courgettes grillées, artichauts marinés, tomates fraîches et confites, roquette & pâtes orzo



### **Woodbox - Poulet Caesar :**

39€ HT

Poulet rôti, sauce caesar maison, pommes de terre grenailles rôties à l'origan, cœur de romain, Grana Padano, tomates cerises, ciboulette fraîche



### **Woodbox - Caprese à la burratina :**

39€ HT

Burratina , tomates caramélisées au balsamique, tomate ananas, tomates cerises, mesclun de roquette, marinade à l'huile d'olive extra vierge, basilic frais



### **Woodbox - Pasta Trapanese à la Scilienne**

39€ HT :

Pâtes italiennes mezze maniche à la sauce trapanese maison (tomates fraîches, basilic, huile d'olive extra vierge, ail & origan), ricotta fraîche & amandes torréfiées



### **Woodbox - Salade des Cyclades aux olives Kalamata :**

39€ HT

Féta grecque, poivrons grillés, olives kalamata, tomates fraîches, oignons rouge, concombre, huile d'olive, origan





### **Woodbox - Taboulé du levant aux herbes fraîches :**

35€ HT

Féta grecque, abricot secs, citron confit, noisettes, concombre, tomate, quinoa, coriandre fraîche, menthe fraîche, huile d'olive, jus de citron



### **Woodbox - Farfalle Burrata alla Pugliese :**

39€ HT

Poulet rôti, sauce caesar maison, pommes de terre grenailles rôties à l'origan, cœur de romain, Grana Padano, tomates cerises, ciboulette fraîche



### **Woodbox - Orzo & légumes du soleil :**

39€ HT :

Risoni au pesto rosso maison, légumes rôtis (poivron, aubergine & courgette), féta, sauce pesto rosso & origan



### **Woodbox - Ratatouille alla Trapanese :**

39€ HT :

Poivrons, aubergine & courgette rôties, sauce trapanese maison (tomates fraîches, basilic, huile d'olive extra vierge, ail & origan), pommes de terre grenailles rôties à l'origan



### **Woodbox - Tabbouleh végétal au Muhammara :**

39€ HT

CQuinoa, tomate, concombre, huile d'olive, jus de citron, coriandre, menthe, noisettes, aubergine rôtie, sauce muhammara (poivrons rôtis, cerneaux de noix, mélasse de grenade, jus de citron, ail, cumin, piment doux) & ail



# Nos woodbox sucrées à partager

**Mousse au chocolat à l'ancienne**  
35€ HT



**Fruits frais coupés en direct du marché**  
35€ HT



**Tiramisù traditionnel de Trévisè au café**  
35€ HT



**Crumble aux pommes caramélisées & fruits rouges**  
35€ HT



**Tiramisù della nonna aux fraises & fruits rouges**  
35€ HT



**Grazing platter Daphné : planche sucrée**  
59€ HT



Calissons d'Aix, croquants de Cordes, nougat de Montélimar, noisettes au chocolat, pâtes de fruits, Tournon duro, Perles au chocolat, madeleine de commercey, dattes, fleurs comestibles ...



# 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

# Nos plateaux de mini gourmandises

## Plateau de 24 mini Tropéziennes

45€ HT



## Plateau 35 mini macarons

49€ HT



Assortiment de mini macarons :

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

## Plateau de 36 mini bouchées sucrées

45€ HT



Assortiment de :

- Mousse cappuccino & éclats de chocolat
- Mousse citron & myrtilles
- Mousse chocolat & crêpe dentelle

## Plateau de 35 mini pâtisseries

50€ HT



Coffret de :

- Fondants
- Cannelés
- Financiers

## Plateau 36 mini cheese cakes

52€ HT



Assortiment de mini cheesecakes :

- Caramel beurre salé
- Chocolat noir
- Framboise
- Citron

## Plateau de 20 brochettes de fruits frais de saison

36€ HT



# Nos plateaux de mini gourmandises

## Plateau de 32 mignardises

39€ HT



Plateau de :

- 18 mini brownies
- 14 bouchons châtaigne

## Plateau de 29 mignardises

45€ HT



Plateau de :

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

## Plateau de 20 mignardises

35€ HT



Plateau de :

- 12 mini brownies
- 8 dacquoises chocolat noisette

## Plateau 35 mini fondants au chocolat

48€ HT



## Coffret de 25 mini crêpes sucrées

32€ HT



Accompagnées de pâte à tartiner & confiture de framboise

## Fresh fruits in season

42€ HT



Coffret 12 mini salades de fruits frais de saison



### 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
- Pomme, carotte & citron
- Pomme, céleri & 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 - 18€ HT



### VIN ROUGE -MEDOC LE PETIT MANOU

75CL - 24€ HT



### VIN ROSÉ - CHATEAU CAVALIER

75CL - 19€ HT



### BIÈRE BLONDE - LA PARISIENNE

33CL - 4,5€ HT

## ***CHAFING DISH***

Tout le savoir faire de Noon en matière de plats chauds décliné 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

# *Ils nous font confiance*



BNP PARIBAS



Dior



KIKO  
MILANO

SHISEIDO



Club Med

COLUMBIA UNIVERSITY



NORTON ROSE FULBRIGHT

OliverWyman

Baker  
McKenzie.



# Nos options Lunch végété/gan



## Lunchbags :

### Végétarien

- **Lunchbag Viennois veggie**

Viennois Courgette & chèvre miel / Pasta Trapanese / Tiramisu maison aux fruits rouges

- **Lunchbag Focaccia veggie**

Focaccia Légumes grillés au pesto verde & chèvre frais / mini salade : farfalle au pesto rosso & ricotta / Tiramisu café

- **Lunchbag Salade veggie**

mini salade grecque / Farfalle Burrata alla Pugliese / Tiramisu maison aux fruits rouges

- **Lunchbag Bun's veggie**

Bun's Ktipiti & légumes grillés / Penne & légumes grillés / Mousse maison au lemon curd

- **Lunchbag plats à réchauffer veggie**

Mini pois maraichers & Stracciatella / Orzo & légumes du soleil / Tiramisu maison au café

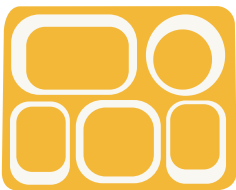
### Vegan

- **Lunchbag salade Vegan & gluten free :**

mini ratatouille alla Trapanese / Tabbouleh vegan au muhammara / Perles de chia au lait de coco & fruits de la passion

- **Lunchbag plat chaud Vegan & gluten free :**

Mini muhammara / Ratatouille alla trapanese / Salade de fruits coupés



## Plateaux repas :

### Végétarien

- **Plateau repas dolce vita**

Pasta trapanese à la Sicilienne / salade Caprese & burratina / Grana Padano AOP, mesclun & fruits secs / Tiramisù traditionnel de Trévise

- **Plateau repas du jardin**

Légumes frais au Brucciu Corse / Orzo & légumes du soleil / Comté AOP, mesclun & fruits secs / Salade de fruits frais

### Vegan

- **Plateau repas Healthy Green (vegan & gluten free)**

Ratatouille alla trapanese / Tabbouleh au muhammara / Dolmates / Perles de chia au lait de coco & fruits de la passion



# Nos options Lunch végé/gan



## Plateaux de sandwichs

### Végétarien

- **Plateau de mini quiches**

Ratatouille & chèvre / Tomate & mozzarella

- **Plateau de focaccia**

Mozzarella Pesto Rosso / Pesto Verde & chèvre

- **Plateau de Bun's**

À l'espagnole (oeuf brouillé & manchego) /  
Tomate caramélisée mozzarella

- **Plateau de mini viennois**

Chèvre courgette / Veggies à la libanaise

- **Plateau de Clubs**

Oeufs brouillés, asperges & truffe / Légumes,  
fêta, pesto rosso

- **Plateau de wrap rolls**

Légumes ktipiti / Chèvre courgette

- **Plateau de maki-mie**

Quatre saisons / Caviar d'aubergine & Brucciu

### Vegan

- **Plateau de mini Pitas**

Champignons sautés à la truffe / Légumes du  
soleil

- **Plateau de mini Bretzels**

Muhammara & aubergine / Houmous falafel

## 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 :

### Vegan

- **Woodbox** - Ratatouille alla Trapanese
- **Woodbox** - Tabbouleh végan au Muhammara

### Végétarien

- **Woodbox** - Caprese à la burratina
- **Woodbox** - Pasta Trapanese à la Scicilienne
- **Woodbox** - Salade des Cyclades aux olives Kalamata
- **Woodbox** - Taboulé du levant aux herbes fraîches
- **Woodbox** - Farfalle Burrata alla Pugliese
- **Woodbox** - Orzo & légumes du soleil



Traiteur **local** et **engagé**  
pour vos déjeuners d'entreprise :

Plateaux-repas & lunchbags

Buffets & cocktail finger food

Planches à partager & grazing platters

& plein d'autres recettes gourmandes à découvrir sur

**[WWW.NOON-TRAITEUR.FR](http://WWW.NOON-TRAITEUR.FR)**

