PAPILLADES

Natural urban food

PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON

L'OFFRE EN LIVRAISON

DEVIS PERSONNALISÉS

CONTACT : **Nicolas SEUREAU**
TÉL. 01 42 27 12 31 • 06 24 56 80 84 - contact@papillades.fr

PAPILLADES

Natural urban food

L'OFFRE EN LIVRAISON

- CATERING ÉVÉNEMENTIELS 3
- DÉJEUNERS ET DÎNERS VIP 3

- LES PLATEAUX REPAS 4

- COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES 5

- BUFFETS 6

- FORMULE SALADE 7

- FORMULE MINI-SANDWICHS / MINI-SALADE 8
- FORMULE MINI-SANDWICHS / SALADE MOYENNE 8

- FORMULE SMALL POKE BOWL 9
- FORMULE BIG POKE BOWL 9

- FORMULE PLAT 10

- DESSERTS ET BOISSONS 11

COMMENT COMMANDER ? ET FRAIS DE LIVRAISON :

- **AVANT 17H30 NOUS SERVONS LE LENDEMAIN.**
  Frais de livraison 11 € HT pour Paris (hors 11e, 13e, 14e, 19e, 20e), Neuilly, Levallois, Clichy, Saint-Ouen.
  Frais de livraison 20 € HT pour 11e, 13e, 14e, 19e, 20e, autres proches banlieues.
  Frais de livraison 30 € HT pour banlieues plus éloignées.

- **AVANT JEUDI 12H00 POUR TOUTE LIVRAISON LE WEEK-END.**
  Frais de livraison majorés de 100 % le dimanche.

- **VOUS POUVEZ COMMANDER POUR LE JOUR MÊME, NOUS VOUS SERVONS SELON NOS PRODUITS DISPONIBLES.**
  Frais de livraison majorés de 50 %.

CATERING ÉVÉNEMENTIELS

- Fashion-week (entre 30 et 50 défilés par an)
- Tournages
- Shootings photos
- Livraisons de repas chauds

DÉJEUNERS ET DÎNERS VIP

Anniversaires, mariages, fêtes, soirées privées (particuliers, entreprises, péniches, salles, hôtels particuliers...)

- Chef à domicile
- Maîtres d'hôtel et chefs bilingues

DEVIS SUR MESURE

CONTACTEZ-NOUS !

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

LANCEL Cartier Chloé courrèges BALMAIN CARVEN Yohji Yamamoto Paul Smith
ROCHAS MONCLER FILORGA MAKE UP FOR EVER HENRY SCHEIN Ordre national des pharmaciens BREDIN PRAT Roland Berger
SAXO BANQUE raise GGVCAPITAL ACE TV5MONDE CFI LA CITÉ DU CINÉMA CLEARY GOTTLIEB CIC
CHEVIGNON KOOKAÏ Simmons & Simmons HERMÈS PARIS BNP PARIBAS UNESCO Baker McKenzie. SQUIRE PATTON BOGGS ReedSmith

LES PLATEAUX REPAS 34.50 € HT

Les recettes proposées peuvent varier en fonction du marché et de l'inspiration du chef.

PLATEAU JARDIN D'AUTOMNE (VOLAILLE)

- **Entrée :** Salade de lentilles au choux vert, radis roses, **magret fumé**
- **Plat :** Émincé de **poulet** tandoori, quinoa aux herbes fraîches, patates douces aux épices, dahl de lentilles corails, butternut et betteraves rôties. **Sauce crèmeuse au curry et citron vert**
- **Fromage :** Duo de fromages du jour
- **Dessert :** Tartelette aux poires

PLATEAU JARDIN DE VERDURES (POISSON)

- **Entrée :** Rouleau de feuille de riz au **poulet** façon Thaï
- **Plat :** Pavé de **saumon** frais, boulgour au safran, fondue de poireaux au paprika fumé, purée de céleri rave, fenouil rôti, pois gourmands, brocoli, courgettes grillées. **Sauce chutney du moment**.
- **Fromage :** Duo de fromages du jour
- **Dessert :** Le meilleur cheese-cake de Paris et son coulis de fruits

PLATEAU JARDIN ESTIVAL (VIANDE ROUGE)

- **Entrée :** Milles feuilles d'aubergines, fromage frais et concassée de tomates au basilic, chiffonnade de **jambon Serrano**
- **Plat : Rôti de bœuf** noix de muscade, pennés au pesto, champignons, carottes et artichauts grillés, tomates provencales, roquette, copeaux de parmesan. **Sauce tartare**
- **Fromage :** Duo de fromages du jour
- **Dessert :** Crumble pommes, fruits rouges

PLATEAU VÉGÉTARIEN
(SUR SIMPLE DEMANDE)

PLATEAU GLUTEN FREE
(SUR SIMPLE DEMANDE)

Pour vos commandes supérieures à 4 plateaux, nous proposons un assortiment de désserts variés, ce qui permet aux convives lors de vos réunions d'affaires, d'avoir du choix (voir liste des desserts page 5)

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES

(FORMULE POUR 10 CONVIVES MINIMUM)

11 PIÈCES SALÉES, 2 PIÈCES SUCRÉES 19.00 € HT

MINI-ROULEAUX SURPRISES DE TORTILLA DE BLÉ

- Saumon fumé, fromage frais, fenouil, ciboulette, zestes de citron
- Poulet curry, poivrons marinés, tomates, coriandre fraîche

ROULEAUX DE FEUILLE DE RIZ (ÉQUIVALENT 2 PIÈCES)

- Poulet façon Thaï (carottes, soja, cacahuètes, menthe fraîche, gingembre, citronnelle)

VERRINES

- Le véritable guacamole Mexicain et ses chips de maïs
- Ceviché de dos de cabillaud mariné au citron vert, patates douces aux épices
- Caviar d'aubergines fumé

TARTINES (ÉQUIVALENT 2 PIÈCES)

- Fromage frais, artichaut, miel, ciboulette, paprika fumé
- Comté affiné et pâte de coing

GOURMANDISES SUCRÉES

- Mini-salade de fruits frais et infusion de thé glacé
- Mousse au chocolat, éclats de noisette, myrtille

18 PIÈCES SALÉES, 3 PIÈCES SUCRÉES 26.50 € HT

MÊME MENU QUE CELUI À 19,00 €

AVEC 8 PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES

MINI ROULEAUX SURPRISES DE TORTILLA DE BLÉ

- Pastrami, coleslaw, noix de cajou

CASSOLETTES (ÉQUIVALENT 3 PIÈCES)

- Salade croquante de bœuf Thaï
- Suprêmes d'oranges à l'orientale et fleur de bourrache

GOURMANDISES SUCRÉES

- Le meilleur Cheese-cake de Paris et sa farandole de fruits rouges

DEVIS SUR MESURE

CONTACTEZ-NOUS !

BUFFET 19,00 € HT

(POUR 15 CONVIVES MINIMUM)

1 BAR À SALADE
+ PLATEAUX FROIDS DE VIANDE, CHARCUTERIE ET POISSON
+ ASSORTIMENT DE DESSERTS INDIVIDUELS
+ PAIN ET MATERIEL JETABLE (assiettes, couverts, pinces...)

BAR À SALADES

- Pâtes au pesto et légumes grillés (carottes, courgettes, aubergines, champignons)
- Salade aux 3 quinoas, fruits secs et pommes
- Lentilles, émincé de chou vert, radis roses, balsamique
- Carottes râpées, persil, jus de citron
- Taboulé façon libanaise aux herbes fraîches
- Houmous à la betterave
- Le véritable guacamole Mexicain et chips de maïs
- Haricots verts, échalotes suées, persil frais, parmesan, pignons de pin et tomates cerises
- Coleslaw et raisins secs
- Salade de riz, achard de légumes au curcuma

VIANDES & POISSONS

- Emincé de poulet, magret fumé, rôti de boeuf
- Chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo
- Saumon cuit, saumon fumé, gravelax de saumon

DESSERTS

- Assortiment de desserts individuels (Cheese-cake, mousse au chocolat, tiramisu, crumble, salade de fruits...)

BUFFET 22,00 € HT

MÊME MENU QUE CELUI À 19,00 €
AVEC LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

FROMAGES

- Plateau de fromages affinés AOC (Comté, Brie, Saint-Nectaire, Selle-sur-cher/chèvre cendré...) et pains spéciaux

BUFFET 25,00 € HT

MÊME MENU QUE CELUI À 22,00 €
AVEC QUICHE, TARTE SALÉE ET 2 MINI-WRAPS

FORMULE **SALADE** 13.50 € HT

1 SALADE + 1 DESSERT + 1 BOISSON

La base de la salade est composée par nos soins à partir du plus frais des salades-bars de Paris, le nôtre ! Elle peut varier en fonction de la saison et de l'inspiration du chef (pâtes aux légumes rôtis, salade de quinoa, carottes râpées, lentilles, coleslaw, concombres...).

SUPPLÉMENTS AU CHOIX HT

- 0.80 € : emmental, mimolette, mozzarella.
- 1.20 € : œuf Bio, tomates confites.

- 1.60 € : poulet, rillettes de thon, rillettes de surimi, guacamole, copeaux de parmesan.

- 2.20 € : saumon fumé, pastrami, chiffonnade de jambon Serrano, magret fumé.

Salades élaborées à partir du plus frais des salad'bars of Paris

FORMULE **MINI-SANDWICHS / MINI-SALADE** 15.00 € HT

(POUR 4 CONVIVES MINIMUM)

4 MINI-SANDWICHS + 1 MINI SALADE + 1 DESSERT

- **Les mini-sandwichs** sont présentés sur des plateaux à partager entre les convives.
  Les pains proposés : pain de mie, galette nordique, ciabatta.
  Les garnitures des sandwitchs (toujours riches en légumes) sont composées de poulet, thon, saumon fumé, jambon Serrano, rôti de bœuf, pastrami et végétarien.

- Notre chef compose **les minis salades** en fonction du marché du jour et de son inspiration.

FORMULE **MINI-SANDWICHS / SALADE MOYENNE** 15.00 € HT

(POUR 4 CONVIVES MINIMUM)

2 MINI-SANDWICHS + 1 SALADE MOYENNE+ 1 DESSERT

FORMULE **SMALL POKE BOWL** 16.00 € HT

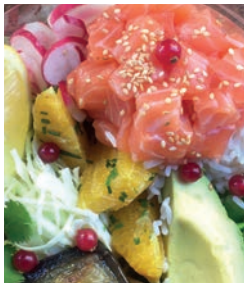
1 ROULEAU FEUILLE DE RIZ POULET FAÇON THAÏ
+ 1 POKE BOWL RIZ ou QUINOA+ 1 DESSERT

FORMULE **BIG POKE BOWL** 18.00 € HT

1 POKE BOWL RIZ ou QUINOA
+ 1 DESSERT + 1 BOISSON

POKE BOWL SPÉCIAL PAPILLADES

Saumon cru, **riz ou quinoa**, fèves, courgettes, betteraves, choux blanc, carottes, fenouil, radis roses, segments d'oranges, avocat, groseilles, aubergines grillées, citron, sauce au gingembre.



FORMULE **PLAT**

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

- Formule Pâtes **14,00 € HT**
- Formule Végétarienne **15,00 € HT**
- Formule Poisson ou Viande **16,50 € HT**

Des recettes qui changent tous les jours et suivent les saisons.

INSTAGRAM PAPILLADES

Tous les jours à midi : publication des plats du jour disponibles à la livraison.

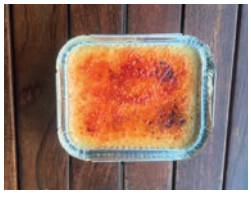
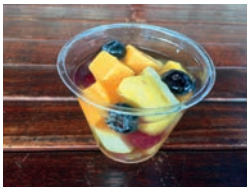
À CHOISIR POUR VOS FORMULES

DESSERTS

- Cheese-cake
- Crumble pommes et fruits rouges
- Compote maison aux 3 pommes sans sucre ajouté
- Mousse au chocolat, éclats de noisettes
- Crème brûlée
- Fondant au chocolat
- Tiramisu
- Carpaccio d'ananas
- Salade de fruits

BOISSONS

- Eau Nestlé pure life
- Badoit
- Perrier
- Coca rouge
- Coca zéro
- Coca light
- Ice tea pêche
- Minute maid pomme/orange
- Oasis orange
- Bière + 1,00 €
- Tao (thé) rouge, vert, noir + 1,00 €

PAPILLADES

Natural urban food

PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON

TRAITEUR - RESTAURANT

CATERING EVÉNEMENTIEL - LIVRAISON - LOCATION DE SALLE

79, rue Jouffroy d'Abbans, Paris 17e - Tél. 01 42 27 12 31 - 06 24 56 80 84 - contact@papillades.fr