

Catalogue 2024

La Mélodie des Saveurs



Zone géographique d'intervention

Nous intervenons dans tout le 77, et sous certaines conditions à voir au cas par cas, et selon la commande à Paris, 94, 91.

Nombre de convives maximum

Nous n'avons pas de limite, nous avons organisé des prestations avec 900 convives.

Il faudra voir au cas par cas pour la planification des grands événements.

Plus il y a de convives plus il faut planifier à l'avance.

Nous ne pouvons pas livrer un seul plateau repas à la fois.

Minimum de commande selon la zone géographique à déterminer ensemble

Solutions Végan, liste des allergènes

Nous proposons des menus spécifiques pour chaque régime alimentaire (végan, végétarien, végétalien, allergie au gluten, aux produits laitiers etc.)

La liste des allergènes figure sur nos bons de livraison.

Pratique RSE

Nos produits sont labellisés

(AOP / AOC / UE / Label Rouge / Pêche Durable / Produit Certifié)

Les restes sur prestations sont laissés au client pour sa consommation personnelle.

Au laboratoire, les restes sont pour notre consommation personnelle.

Gestion des stocks en flux tendu pour éviter le gaspillage alimentaire.

Catalogue 2024, La Mélodie des Saveurs
Possibilité de nous contacter par téléphone
pour des demandes spécifiques



Petit déjeuner formule n°1 / 8 € HT :

Café, thé

Jus de fruits

Eau plate

Mini viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Brochette de fruits frais de saison

Matériel / Nappage et serviettes éco responsables

Petit déjeuner formule n°2 / 9 € HT :

Café, thé

Jus de fruits

Eau plate

Brioche et confiture

Mini viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Mini brochette de fruits frais de saison

Matériel / Nappage et serviettes éco responsables

Pause classique / 5,75 € HT :

Café, thé, eau plate
Jus de fruits
Brioche
Mini moelleux au chocolat

Matériel / Nappage et serviettes éco responsables

Pause gourmande / 7 € HT :

Café, thé, eau plate
Jus de fruits
Brioche
Mini muffin

Mini brochette de fruits de saison
Matériel / Nappage et serviettes éco responsables



Corbeille de fruits frais 3kg : 50 € HT

Plateaux repas formule n°1 / 19 € HT :

Le Jazz

Asperges vertes en fagot avec viande de grison
et vinaigrette aux herbes et balsamique
Filet de caille, sauce miel et gingembre
Poêlée paysanne
(haricots verts, carottes, champignons et
pommes de terre grenailles)
Craquant au chocolat

Le Chicago

Salade roquette et poulet mariné
Pavé de merlu en croûte de thym et parmesan
Flan aux épinards
Tarte aux abricots et amandes

Le Végétarien

Mini quiche aux légumes
Falafel fève et menthe / coriandre et coulis de tomates
Mousseline asperges et parmesan
Fromage du jour
Tarte au fromage blanc et muesli

Le Pop

Saumon mariné aux épices et blinis avec
sa crème aux herbes
Emincé de veau sauce aux girolles
Tortellinis aux tomates confites
Dacquoise aux trois fruits rouges

Le Legato

Salade de lentilles et magret fumé aux oignons rouges
Effeillé de bœuf sauce bourguignonne
Poêlée forestière
(carottes, courgettes, poivrons, fèves,
champignons de Paris)
Tarte poire Bourdaloue



Plateaux repas formule n°2 / 22 € HT :

L'instant Italien

Roulé aubergines Ricotta et salsa de tomates
Brochette de volaille mariné à la crème pesto
Tatin de tomates et mozzarella
Fromage du jour
Tiramisu

L'instant côtier

Crumble de truite aux amandes
Dos de loup de mer
Riz aux petits légumes
Fromage du jour
Charlotte poire et chocolat

L'instant Parisien

Salade Parisienne
(emmental, jambon de paris, œuf dure, tomate)
Croque monsieur
Salade mixte
Fromage du jour
Opéra

L'instant Tourangeau

Wraps de tartare de légumes
Tournedos d'agneau
Salade de haricots verts et tomates confites
Fromage du jour
Délice d'agrumes mandarine nougats

L'instant Basque

Salade Basque
Poulet basquaise
Riz basmati
Fromage du jour
Gâteau Basque



Plateaux repas formule n°3 / 24 € HT :



La parenthèse végétarienne

Légumes du jardin et sa sauce aux herbes
Lasagne de légumes
Fromage du jour
Mini cheese cake

La parenthèse Provençale

Salade niçoise
Cabillaud en aioli façon vieux port
Et ses légumes de saison
Fromage du jour
Gâteau Nid d'abeille

La parenthèse Antillaise

Fricassé de gambas
Colombo de poulet
Riz Créole
Fromage du jour
Le Flan coco

La parenthèse Grecque

Concombres au tzatzíki
Boule à l'agneau en sauce à la coriandre
Semoule à la melitzàna
Fromage du jour
Tarte aux pommes et mirabelles et graines de courge

Plateaux repas formule n°4 / 28 € HT :

La Note Périgourdine

Foie gras de canard maison et
chutney de figues
Magret de canard en éventail
Craquant de légumes
Fromage du jour
Tarte Tatin

La Note Charentaise

Saint Jacques rôties à la vanille sur lit
de jeunes pousses
Médallions de veau au pineau,
pommes paillason
Fromage du jour
Framboisier et son coulis de fruits rouges

La Note Normande

Salade du pêcheur
(mesclun, moules, crevettes, st jacques marinées)
Filet de sole farci et son quinoa
Fromage du jour
Aumônière aux pommes et calvados

La Note Bretonne

Duo de saumon fumé et mariné maison
Médailon de lotte beurre caramel salé
Riz aux petits légumes
Fromage du jour
Crêpe au chocolat



Les menus Poke Bowl / 20 € HT :

Menu froid ou à réchauffer
Selon notre arrivage du jour

Paniers Pique-Nique / 19 € HT



Mini Sandwich

Pan bagnat au poulet

Pain aux céréales, rôti de bœuf, roquette et parmesan

Mini salade individuelle

Salade niçoise

(mesclun, tomate, œuf dur, poivron, thon, olives noires, anchois)

Salade italienne

(penne, tomate, mozzarella, pesto, olives vertes, origan)

Fromage individuel

Dessert

Tarte aux pommes et rhubarbe

Moelleux au chocolat

Petit pain, eau minérale individuelle

Buffet froid formule n°1 : 22 € HT



Buffet Free Jazz

Piémontaise à la dinde
Salade Free Jazz
(roquette, poulet, maïs, Emmental, œuf dur, tomates)
Terrine d'avocat et de crabe
Boule à l'agneau
(coulis de tomates aux herbes)
Plateau de fromages de nos régions
Tarte grillée aux cerises

Buffet Fusion

Salade Exotique
(semoule, flocons de céréales, mangue, lentilles du Berry)
Salade Fusion
(coleslaw au raisins secs et sauce au curry)
Terrine de canard au Pineau
Chiffonnade de bœuf aux épices maison
Plateau de fromages de nos régions
Craquant au trois chocolats

Buffet froid formule n°2 : 24 € HT



Buffet Reggae

Salade Reggae
(riz, crabe, coriandre, tomates, maïs)
Salade Jerk Chicken
(mangue, ananas, poulet Jerk Chicken, salade verte)
Crumble de truite aux amandes
(et sa vinaigrette au lait de coco)
Pilons de poulet épicés maison
Plateau de fromages de nos régions
Tarte à la noix de coco

Buffet Charleston

Salade Charleston
(thon, pois chiche, légumes, risetti)
Salade Années folles
(betterave, féta, noix, roquette)
Bouchées de saumon rôti aux deux sésames
(sauce soja)
Effeuillé d'entrecôte de veau
(sauce Béarnaise)
Plateau de fromages de nos régions
Gâteau de madeleine, pistache et fruits rouges

Buffet avec plat chaud : 28 € HT

Buffet de pièces cocktail

Les briochettes (2 / pers)

Rillettes de Saumon

Poulet au curry

Les wraps (2 / pers)

Jambon de pays feta et roquette

Saumon fumé chèvre mesclun

Buffet d'entrées

Antipasti et son jambon de pays

Saumon fumé maison

Salade de quinoa aux fruits de mer

Salade pasta à l'italienne

Plats chauds

Parmentier de canard maison

Emincé de poulet forestier

et son riz basmati aux petits légumes

Gratin de tagliatelles

Assortiment de fromages de nos régions

Desserts

Tartes aux fruits

Mousse au chocolat

Paris-Brest



Barbecue / Méchoui : 30 € HT

Buffet avec plat chaud : 26 € HT

Buffet d'entrées (4 à choisir)

Salade du pêcheur (pdt, thon, tomate, olives noires, mayonnaise)
Salade jambalaïa
(riz, dès de dinde, dès d'ananas, chorizo, crevettes, oignon rouge)
Salade d'hiver (endive, noix, pomme, Fourme d'Ambert)
Florentine de saumon aux épinards, crème aux herbes citronnée
Salade semoule, féta, pesto
Terrine forestière aux champignons

Plats chauds à choisir

Sauté d'agneau aux épices et fruit sec / Semoule
Blanquette de veau / Riz
Suprême de poulet sauce morilles / Gratin dauphinois
Emincé de porc mariné / Nouilles sauté aux légumes
Dos de cabillaud crémeux à l'estragon /
Gratin de courgette
Pavé de merlu en croûte d'herbes sauce safrané
Tajine de poulet
Végétarien :
Lasagnes de légumes ou curry de légumes

Assortiment de fromages de nos régions

Desserts

Tiramisu
Entremet Praliné craquant
Tarte croustillant aux pommes



Barbecue / Méchoui : 30 € HT

Les pièces cocktail au choix selon votre formule



Les piqués

Palet de chèvre et sa viande de grison
Saumon mariné et son pois gourmand
St Jacques et sa tomate confite
Le Roulé Breton
Filet canard fumé et sa griotte
Crevette en pétale de radis noir

Les inclassables

Wraps jambon de pays feta roquette
Wraps bœuf Tex mex
Wraps poulet tandoori
Pain nordique au saumon fumé
Pain nordique au coleslaw et volaille
Farandole de tortillas
Panier de légumes du jardin sauce aux herbes
Assortiment de macarons salés

Les moelleux

Mini gaufre chèvre frais et saumon fumé
Mini gaufre magret fumé et Roquefort
Mini moelleux poivron crème d'anchois
Mini moelleux olive, tarama et ses perles océanes

Les crostinis

Artichaut coppa
Volaille au curry
Foie gras et son chutney de figues
Saumon fumé guacamole
Fromage aux herbes écrevisses
Mini sablé mousse de crevette
Mini sablé volaille curry et raisins

Carte végétarienne

Wraps cream cheese, roquette et stick de légume (vég)
Caviar d'aubergines légumes grillés (vég)
Corolle croustillante tapenade et tomate (vég)
Tomate bille de mozzarella au pesto (vég)
Chèvre et sa tomate confite (vég)
Pain nordique coleslaw, tomate, roquette concombre (vég)
Tartelette guacamole et stick de légumes (vég)
Tartelette mousse de Roquefort et noix (vég)
Mini gaufre chèvre frais et tomate confite (vég)

Les briochettes

Rillettes de saumon
Navette façon bagnat au thon
Mousson de canard au Porto
Poulet au curry

Les sucrées

Petits fours chocolat
Petits moelleux assortis
Mini macarons
Mini canelés
Mini tartelettes