



le Traiteur
imaginaire

le Traiteur imaginaire

Traiteur éco-responsable

Spécialiste du sur-mesure et des cocktails dinatoires à thème

- ◆ Notre Concept (p3)
- ◆ Cartes des cocktails et cocktails dinatoires (p4 à 9)
 - ◆ Nos Animations (p11)
- ◆ Le Buffet froid à composer (p12)
- ◆ Le buffet de plats chauds (p13)
- ◆ Les Repas à l'assiette (p14)
- ◆ Brunch et menu enfant (p15)
- ◆ Carte du bar à cocktails (p16)
- ◆ Le bar Champagne, vins et bar à Softs zéro plastique (p17)
- ◆ Carte des gâteaux (p18)
- ◆ Nos biscuits souvenirs (p19)
- ◆ Nos Services (p20)

10 rue Montesquieu à Mauperthuis

77

le Traiteur imaginaire

contact@traiteur-imaginaire.com - tel : 06 69 67 32 01
www.traiteur-imaginaire.com

N°Siret 84002640500018, immatriculé RM et RC

Le Traiteur Imaginaire est basé au cœur du village de Mauperthuis, créée au printemps 2018 par Julie Coyne, artiste reconvertisse en pâtissière en 2016. Après 7 années en tant que directrice artistique dans le spectacle vivant et l'évènementiel, 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.

Localement, nous travaillons avec le maraîcher La Ferme du Vieux st Augustin, la crèmerie et les charcuteries de la Ferme de Moneuse (cochons élevés en plein-air), les fromagers « Ganot » et « les Biquettes de Rommel », le boulanger bio « La Grange à Pain », la farine et les légumineuses bio de l'EARL du Chemin Blanc, les jus de pomme bio briard, la micro-brasserie du Saule ...

Nous cuisinons de saison, nous trions tous nos déchets (compost et poulailler), nous nettoyons avec des produits d'entretien bio et notre laboratoire fonctionne 100% à l'énergie verte. Nous n'avons pas de véhicule frigorifié, mais des caissons qui gardent le froid. Notre bar à softs est sans bouteille en plastique, nous n'utilisons aucun produit avec de l'huile de palme et nos œufs sont bio et donc issus de poules élevées en plein air. Nos ingrédients (hors épicerie) viennent de France ou de ces pays frontaliers, nous privilégions par exemple la coopérative bio espagnole Biorangesprefer avec qui nous travaillons pour les agrumes, grenades et avocats en saison hivernale. Au vu des stocks de plus en plus diminués des populations de poissons et de crustacés, nous avons drastiquement baissé l'utilisation des produits de la mer dans notre carte.

Nous pouvons assurer des services de 20 à 200 personnes environ, au-delà nous aviserais au cas par cas. Nous pouvons vous recevoir sur rdv à notre laboratoire de Mauperthuis.

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

« Ile de France – Terre de Saveurs », la chambre d'agriculture d'Ile de France, l'agence Largo Event, Warner, Blizzard, Le Salon du Mariage de l'Est Parisien, la salle les 3 Salons (Paris 7ème), le cabinet de conseil Kalista, l'entreprise La Louisiane, le cabinet Experview, le laboratoire Lilly, Pôle Emploi 77, le Haras de l'Aubetin, l'entreprise Payen, les transports Keolis, Europamiantre, Crédit Agricole Village, le laboratoire Bayer, l'entreprise Wallup, la startup Powens...



Autour de la nature

Des pièces majoritairement végétales et originales, aux saveurs oubliées

- ◆ Œufs mimosa et coccinelles tomates
- ◆ Barquettes d'endives et sa mousse de thon aux câpres
- ◆ Nids d'œufs de caille et sa mayo du moment
- ◆ Galettes de polenta et pesto aux olives
- ◆ Moelleux potiron / comté
- ◆ Confit de sapin, chantilly salée et son lard croquant
- ◆ Cakes aux champignons
- ◆ Cakes brocoli-miso
- ◆ Gaspachos d'orties
- ◆ Tzatziki de radis
- ◆ Rolls de légumes
- ◆ Fleurs de betterave





La pâtisserie salée

Des recettes détournées façon trompe-l'œil

- ◆ Brownies carottes / noix / bleu d'Auvergne
- ◆ Etoiles de betteraves / ricotta menthe
 - ◆ Pain surprise en wedding cake
 - ◆ Rillettes de chorizo et ses sablés
- ◆ Assortiment de madeleines (roquefort, chorizo, fleurs, olives...)
- ◆ Mini cannelés chorizo / comté
- ◆ Mini-cupcakes bacon / noix
 - ◆ Œufs de caille roses
- ◆ Mini-choux au caviar d'aubergines
- ◆ Mini-choux à la crème de tomates séchées
- ◆ Mini-éclairs houmous / citron confit
 - ◆ Mini-éclairs thon / baies rose
 - ◆ Cheesecake au saumon fumé
 - ◆ Crèmes brûlées au foie gras
- ◆ Cookies salés (tomates séchées, roquefort, noisette, olives...)





Les pièces en noir et blanc

Classiques et élégantes

- ◆ Sucettes de boudin blanc / confit de pommes
 - ◆ Radis noir / tartare de bar
- ◆ Sucettes de poires / chèvre / noisettes
- ◆ 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
- ◆ Tartelettes au Brie de Meaux et sa compotée d'oignons
- ◆ Brochettes de poulet marinées et panées aux graines de pavot
 - ◆ Conchiglionis au caviar d'aubergines
- ◆ Ravioles noires au gorgonzola et huile de truffe blanche
 - ◆ Feuilletés aux escargots
- ◆ Crèmes d'olives noires et chantilly de chèvre
- ◆ Rillettes de poissons sur son pain viking

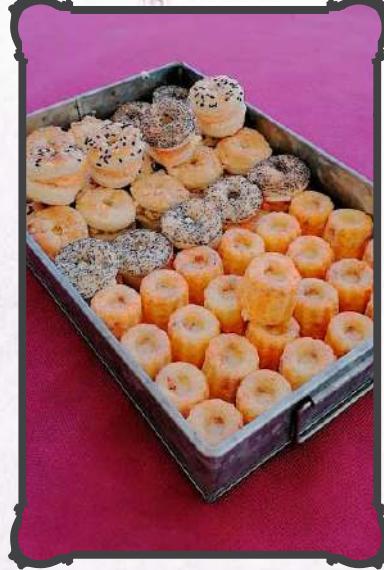




Les pièces Bistrot

Modernes et yummy

- ◆ Mini-burgers veggie (steak végétal au blé, houmous, citron confit)
- ◆ Mini-burgers italiens (brebis, bresaola, pesto rosso)
- ◆ Mini-burgers charolais (steak de bœuf bio, sauce burger, comté)
 - ◆ Mini-croque-monsieur
 - ◆ Mini-gaufres salées
- ◆ Assortiment de mini-quiches lorraines
 - ◆ Mini-quiches au saumon
 - ◆ Mini-wraps variés
 - ◆ Mini-tacos





Les Gourmandes

- ◆ Crèmes brûlées à la verveine
- ◆ Mousses de rhubarbe, sablé et chocolat blanc
- ◆ Cupcakes à la rose
- ◆ Fraisiers
- ◆ Sablés au thé vert matcha
- ◆ Tiramisu aux biscuits roses de Reims et marc de champagne
- ◆ Mousses de thé Earl Grey et sa Madeleine
- ◆ Assortiment de Madeleines
- ◆ Mousses chocolat-caramel
- ◆ Tartelettes citron
- ◆ Assortiment de financiers
- ◆ Tartelettes ganache chocolat et fruit du moment
- ◆ Mousses caramel / poires
- ◆ Bavarois chocolat noir / noix de coco
- ◆ Mousses de poires vanillées
- ◆ Crèmes brûlées au cidre et pommes caramélisées
- ◆ Moelleux aux marrons glacés





Les bien-être

Des pièces savoureuses sans sucre de canne, sans gluten et sans produit laitier

- ◆ Fondants chocolat et fève tonka
- ◆ Brochettes de fruits
- ◆ Cakes potiron / chocolat
- ◆ Salades de fraise au basilic
- ◆ Fondant au lait d'amande, fruit de saison
 - ◆ Lingot chocolat noir, châtaigne
 - ◆ Carrotcake, sarrasin, noisettes
 - ◆ Abricots rôtis au miel et lavande
 - ◆ Cake courgette / pistache



Tout d'abord, à vous de choisir le nombre de pièces par personne.
On conseille entre 4 et 12 pièces pour du cocktail apéritif, entre 15 et 25 pièces pour du dinatoire,
soit l'équivalent d'un repas complet.

2

Options

◆ La sélection du chef

on vous propose un assortiment sur-mesure selon vos goûts des différents thèmes.
Prix à la pièce : 1,50 €

◆ La Sélection personnalisée

vous faites vous-même votre assortiment : ◆ Prix à la pièce



LES ANIMATIONS PENDANT LES COCKTAILS

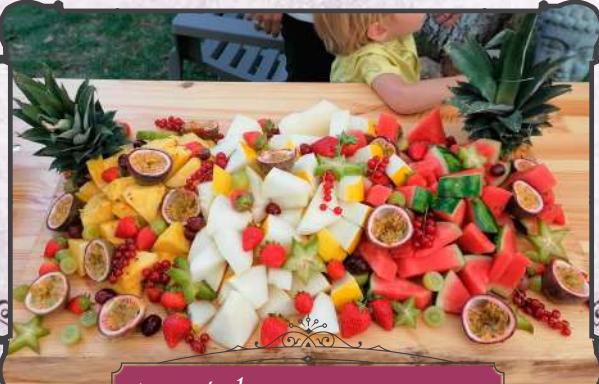
LES SALÉES

- ◆ Brochettes variées à la plancha
- ◆ Ateliers de dégustation (saumon fumé, foie gras, huîtres, fleurs comestibles...)
- ◆ Bar à gazpachos
- ◆ Bar à sushis et makis
- ◆ Planche géante d'anti-pasti italiens
- ◆ Dégustation de charcuteries et atelier de découpe de jambon sec



LES SUCRÉES

- ◆ Animations gaufres, crêpes... avec pâte à tartiner bio/éthiques et confitures artisanales
 - ◆ Mur à donuts
 - ◆ Candy bar
 - ◆ Pyramide à macarons
 - ◆ Bar à cookies
- ◆ Sweet Table complète à votre thème
 - ◆ Bar à cupcakes
 - ◆ Planche de fruits frais



Toutes les animations sont sur-mesure et personnalisées. Contactez-nous pour obtenir un devis.

NOTRE BUFFET À COMPOSER

LA BASE DU BUFFET EST LOCALE ET BIO
ELLE SE COMPOSE :

Plat : 18 euros / personne (300 gr environ par personne)
Entrée : 10 euros / personne (150 gr environ par personne)

- ◆ Assortiment de charcuteries de la ferme de Moneuse (cochons élevés en plein-air)
 - ◆ Planche de fromages locaux et / ou affinés en Seine et Marne (fromagerie Ganot et chèvrerie les Biquettes de Rommel)
- ◆ Salade de « pâtes briardes » à l'italienne (tomates confites/boules de mozzarella et croûtons)
 - ◆ Taboulé de quinoa « earl du Chemin blanc »
- ◆ Salade de lentilles « earl du Chemin blanc », à la moutarde au miel de Meaux
- ◆ Au choix : soupe de légumes du moment OU sandwich-club poulet / saumon / végé
OU cake salé du moment

Ensuite libre à vous de compléter en fonction de vos envies ou de votre budget :

LES BOUCHÉES « Cuisiné du monde » 6 euros : 3 pièces par personne

- ◆ Falafels
- ◆ Assortiment de sushis et de makis
- ◆ Nems (au choix : légumes, porc, poulet)
- ◆ Bouchées vapeur à la crevette

LES DIPS 4 euros par personne

Un plateau de crudités de saison, accompagné de gressins et 3 sauces au choix :

- ◆ houmous, caviar d'aubergines, crème de thon, caviar de tomates, tzatzikis de radis, caviar d'artichauts, tapenade

LES SALADES SUPPLÉMENTAIRES 1 euros : par personne par salade

2 euros par personne par salade avec supplément poulet ou crevettes

- ◆ Salade nordique (pommes de terre, saumon fumé, sauce gravlax)
- ◆ Salade de crudités du moment à la thaïlandaise (possibilité supplément poulet)
- ◆ Salade de vermicelles de riz, menthe et cacahuètes (possibilité supplément crevettes)



◆ BUFFET CHAUD ◆

(PORTION DE 250 GR ENVIRON PAR PERSONNE)

— 1 plat : 16 euros par personne — 2 plats : 18 euros par personne
— 3 plats : 20 euros par personne

- ◆ Cuisses et suprêmes de poulet bio
« la ferme de Marigny » sauce brie ou foie gras et sa poêlée de légumes
- ◆ Sauté de cochon local de la Ferme de Moneuse au cidre briard,
purée de pommes de terre crémeuse
- ◆ Parmentier de confit de canard à la patate douce
- ◆ Curry vert de Lotte au lait de coco et son riz au jasmin
- ◆ Risotto au saumon
- ◆ Lasagnes aux légumes du moment
- ◆ Parmentier vegan, crumble aux amandes
- ◆ Légumes farcies à la brousse de brebis et quinoa



Nous proposons pour vos plus belles occasions des repas servis à l'assiette.
 Nous réalisons ces menus exclusivement sur-mesure, chaque repas est unique.
 Pour le moment, nous sommes limités à une cinquantaine de convives environ.

Voici deux exemples de menus que nous avons réalisé :

Repas de Mariage

Prix : 80 euros / pers.

- ◆ Cocktail apéritif 5 pièces / pers.

◆ L'ENTRÉE :

- ◆ Duo de poisson en tartare : Bar à l'huile vanillée et citron combawa / Saumon Thai

◆ LE PLAT :

- ◆ Rôti de bœuf bio beurre maître d'hôtel, accompagnée de son écrasée de pommes de terre et de courges, jus truffé

◆ LE DESSERT :

- ◆ Farandole de 3 pâtisseries

Repas de Noël

Prix : 40 euros / pers.

- ◆ 3 Amuse-bouches apéritives

◆ L'ENTRÉE :

- ◆ Vol au vent aux fruits de mer

◆ LE PLAT :

- ◆ Sauté de volailles au foie gras et sa poêlée de légumes (carottes, panais, courges...)

◆ LE DESSERT :

- ◆ Coupe exotique : glace au lait de coco, fruits exotiques frais, coulis passion et tuile aux amandes



Le Brunch bio et local

Prix : 25 euros / pers

- ◆ Brioches et pain d'épices bio
- ◆ Assortiments de pains bio et confitures artisanales
 - ◆ Muffins variés de saison
- ◆ Saumon Gravlax, sa sauce et son pain viking
- ◆ Assortiments de 3 salades de saison
 - ◆ Jus de fruit bios et locaux
 - ◆ Thé et café à volonté

Option : planche à charcuterie de la Ferme de Moneuse :
+ 2 euros par personne



Le Menu Enfants

Prix : 10 euros / pers

◆ Cocktail d'entrées :

- ◆ Mini-sandwich animaux, sucettes de fromages frais, légumes à croquer et ses sauces

◆ Le plat :

- ◆ Croque-chat



Les Classiques

soit 4 euros le verre

- ◆ **Cosmopolitan** : le cocktail girly par excellence
◆ Vodka, triple sec, jus de cranberries et citron vert
- ◆ **Punch** : la recette secrète de mon père
◆ 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



Les Originales

soit 5 euros le verre

- ◆ **Pisse mémé** : vous ne verrez plus la tisane du même œil !
Vodka et tisane à l'hibiscus, citron vert
- ◆ **Spritz Saint Germain** : la Soupe champenoise en mieux !
Crémant, liqueur Saint Germain, sirop de sureau, framboises
- ◆ **Le Baiser** : un cocktail pour frissonner de plaisir
Tequila, liqueur de cerise, jus de pamplemousse, sirop au piment
- ◆ **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 litchis

vendus en jarre de 3 litres de cocktail, soit environ 15 verres

Le Bar - Champagne

Brut Tradition : 19 euros la bouteille
Rosé : 21 euros la bouteille

Champagne « Lanou Brayé » : une des deux seules maisons productrices de Champagne en Ile de France, une petite exploitation tenue par Mélanie et son mari avec qui nous collaborons depuis 2019 pour vous proposer un Champagne local et savoureux.

Les Vins

A partir de 13 euros la bouteille

- En fonction des choix de menus, nous pourrons vous proposer des vins de qualité adaptés.

Le Bar à softs

A discrédition pour vos invités : 4 euros/personne

- La Citronnade : effet rétro garanti
 - Citrons, eau de source, sucre
- Les Thés Glacés : vert, noir, rouge ou blanc
Selon l'inspiration du moment
- Les eaux Détox : le mocktail qui fait du bien !
 - Au choix : exotique, agrumes, estivale ou fruits rouges
- Les Jus de pomme bio Briard
- Les limonades artisanales du Saule

En Option

L'orgue à Sirops : + 1 euros/personne
Tout un ensemble de sirops artisanaux à votre disposition !

* Fait-maison ou par des producteurs locaux, attention nous ne vendons aucune bouteille en plastique depuis le 1er janvier 2020





Nos Créations

- ◆ *Violetta* : bavaroise cassis et violette, biscuit cuillère
- ◆ *Souvenirs d'Enfance* : biscuit madeleine, mousse chocolat blanc, cœur caramel
- ◆ *Réconfort* : biscuit croustillant, mousseline praliné et mousse chocolat noir
- ◆ *Princesse* : biscuit cuillère, bavaroise fruits rouges du moment et vanille, glaçage pailleté
- ◆ *Opéra Pistache* : biscuit joconde, crème au beurre pistache, ganache chocolat noir
- ◆ *Folie de fruits* : biscuit cuillère, mousseline vanille, fruits de saison
- ◆ *Douceur d'Orient* : dacquoise noisette, marmelade d'agrumes, mousse à la fleur d'oranger, pistaches caramélisées

Il est possible également de vous confectionner 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...

- ◆ Gâteau seul **4 euros la part**
- ◆ Farandole de 3 gâteaux **8 euros par personne**
- ◆ Wedding Cake **sur demande à partir de 9 euros la part**
- ◆ Pièce montée en choux **3 choux à la crème vanille par personne : 5,50 euros**

Personnalisables à l'infini et tellement originales !

Choisissez votre recette de sablés

- ◆ Citron
- ◆ Chocolat
- ◆ Vanille
- ◆ Orange / Cannelle
- ◆ Thé matcha
- ◆ Nature

Puis sélectionnez leur forme et le design final du glaçage. En général, nous travaillons avec un glaçage type « glace royale ». Les biscuits se conservent entre 2 et 3 semaines, si non-exposés à l'humidité et la chaleur.

Tarif: à partir de 5 euros / personne



◆ L'OPTION PACKAGING

Nous pouvons également nous charger du contenant de vos biscuits (sachets transparents, poches en organza, cages, boîtes...), avec ou sans rubans personnalisés...

Tarif: à partir de 3 euros / personne

* Si création d'emporte-pièces, un coût supplémentaire sera appliqué

Service

Notre équipe professionnelle de serveurs et de maîtres-hôtels sera à votre service pour tout le déroulement de votre soirée. Un membre de notre équipe vous sera automatiquement proposé dans le devis à partir de 30 personnes et pour les buffets chauds et brunchs.

Location de vaisselle

A partir de 5 euros par personne, Caution demandée de 150 euros, applicable à partir de 5 verres cassés. Attention, la vaisselle est toujours à rendre lavée.

Décoration du buffet

Nous pouvons vous proposer de personnaliser la décoration de votre buffet à votre thème, l'option est à partir de 500 euros. Cela comprend le nappage complet, plateaux et supports, créations florales de la fleuriste Anaphalys, candélabres, éléments décoratifs divers, serviettes...

