





Traiteur éco-responsable

Spécialiste du sur-mesure et des cocktails dinatoires à thème

- ◆ Notre Concept *p 3*
- ◆ Les cocktails salés *p de 4 à 7*
 - ◆ Les Mignardises *p de 8 à 9*
 - ◆ Les Animations *p de 10 à 11*
- ◆ Notre buffet froid à composer *p 12*
 - ◆ Les entrées sur table *p 13*
 - ◆ Les plats chauds *p 13*
- ◆ Le Brunch bio et local et menu enfant *p 14*
- ◆ Cartes du bar à cocktails *p 15 à 16*
- ◆ Le bar Champagne, vins, bières *p 17 à 18*
- ◆ Le Virgin Bar *p 19*
- ◆ Carte des gâteaux *p 20*
- ◆ Nos biscuits souvenirs *p 21*
- ◆ Nos Services *p 22*

2029 La Chazee 71190 La Chapelle-sous-Uchon

71

le traiteur imaginaire

contact@traiteur-imaginaire.com - tel : 06 69 67 32 01
N°Siret 84002640500018, immatriculé RM et RC

NOTRE CONCEPT

Après 7 années à régaler les Franciliens, Le Traiteur Imaginaire s'installe avec émotion au pied de la montagne Uchon dans le joli lieu-dit du Murger à la Chapelle sous Uchon. Julie Coyne, créatrice du Traiteur Imaginaire, artiste reconvertie en pâtissière en 2016, cuisine avec originalité, de bons produits et surtout avec une démarche écologique.

Ainsi, nous nous fournissons à hauteur minimale de 50% de nos matières premières d'origine bio. Localement, nous travaillons avec les maraîchers bio du Wîch ? Garden, les produits de la ferme de la Lutarne (viande de bœuf, poulet fermier, pâtes, farine et pains), les charcuteries de la Toque Fermières (cochons élevés en plein-air), les fromages de chèvre de la ferme de Charmasse, les escargots de la Ferme de la Noue, les fleurs et herbes aromatiques bios d'Essences de Fleurs...

Nous cuisinons de saison, nous trions tous nos déchets (compost et poulailler), nous nettoions 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. Nos ingrédients (hors épicerie) viennent de France ou de ces pays frontaliers (agrumes). 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 nous fournissons à la ferme piscicole du Moulin de la Petite Verrière pour les truites. Nous pouvons assurer des services de 20 à 200 personnes environ, au-delà nous aviserons au cas par cas.

Nous pouvons vous recevoir sur rdv à notre laboratoire de la Chapelle sous Uchon (71).

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.

Aucune utilisation d'IA

Parce que les valeurs sont le pilier de notre entreprise, nous refusons d'utiliser l'IA. Alors nous serons peut-être moins rapides que d'autres traiteurs pour répondre à vos mails, mais au moins vous serez sûres que vous échangez avec un être humain, qui ressent, connaît la saveur des mets et l'importance que votre événement soit à votre image. Nous vous répondrons en fonction de ce que nous savons faire et nous n'irons pas toujours dans votre sens certes, mais nous nous basons sur plus de 7 années d'expériences et l'humain sera toujours au centre de notre projet.

QUELQUES UNS DE NOS CLIENTS

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'Aubertin, l'entreprise Payen, les transports Keolis, Europamiente, Crédit Agricole Village, le laboratoire Bayer, l'entreprise Wal-lup, la startup Powens, l'usine Oilgear, la start-Up Cloud Solutions...

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

1,5 € LA PIÈCE



Autour de la nature

Des pièces majoritairement végétales et originales, aux saveurs oubliées

- ◆ Oeufs mimosa et coccinelles tomates
- ◆ Barquettes d'endives et sa mousse de thon aux câpres
- ◆ Nids d'oeufs de caille et sa mayo du moment
- ◆ Sticks de polenta et pesto aux olives
- ◆ Cupcakes potiron / chèvre frais
- ◆ Confit de sapin, chantilly salée et son lard croquant
- ◆ Cakes aux champignons
- ◆ Cakes brocoli-miso
- ◆ Gaspachos d'orties
- ◆ Tzatziki de radis
- ◆ Fleurs de betterave
- ◆ Plateau de crudités à croquer et ses 3 sauces originales



LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

1,5 € LA PIÈCE



La pâtisserie salée

Des recettes détournées façon trompe-l'œil

- ◆ Brownies carottes / noix / bleu d'Auvergne
 - ◆ Rillettes de chorizo et ses sablés
- ◆ Assortiment de madeleines (époisse, chorizo, fleurs, olives...)
 - ◆ Mini cannelés chorizo / comté
 - ◆ Mini-cupcakes Roquefort / noix
 - ◆ Mini-choux au caviar d'aubergines
- ◆ Mini-choux à la crème de tomates séchées
 - ◆ Mini-éclairs houmous / citron confit
 - ◆ Mini-éclairs thon / baies roses
 - ◆ Cheesecakes au saumon fumé
 - ◆ Crèmes brûlées au foie gras
- ◆ Cookies salés (tomates séchées, roquefort, noisette, olives...)



LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

1,5 € LA PIÈCE

Les pièces en noir et blanc

Classiques et élégantes

- ◆ Sucettes de boudin blanc / confit de pommes
 - ◆ Sucettes de poires / chèvre / noisettes
 - ◆ 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
 - ◆ Conchiglioni au caviar d'aubergines
- ◆ Feuilletés aux escargots de la Ferme de la Noue **NOUVEAU**
- ◆ Rillettes de truite locale sur son pain viking **NOUVEAU**



LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

1,5 € LA PIÈCE



Les pièces Bistrot

Modernes et yummy

- ♦ Mini-burgers veggie (*steak végétal au blé, houmous, citron confit*)
- ♦ Mini-burgers charolais (*steak de bœuf, sauce burger, cheddar, cornichon*)
 - ♦ Mini-croque-monsieur
 - ♦ Mini-gaufres salées
- ♦ Assortiment de mini-quiches
 - ♦ Mini-wraps variés
 - ♦ Mini-tacos
- ♦ Mini baos poulet ou veggie **NOUVEAU**



LES MIGNARDISES

1,5 € LA PIÈCE



Les Gourmandes

- ◆ Crèmes brûlées à la verveine ou à l'orange sanguine
- ◆ Mousses de rhubarbe, sablé et chocolat blanc
- ◆ Cupcakes à la rose
- ◆ Fraisières
- ◆ Sablés au thé vert matcha
- ◆ Tiramisu aux biscuits roses de Reims et marc de champagne
- ◆ Assortiment de Madeleines
- ◆ Mousses chocolat-caramel
- ◆ Tartelettes citron-yuzu
- ◆ Assortiment de financiers
- ◆ Tartelettes ganache chocolat et fruit du moment
- ◆ Mousses caramel / poires
- ◆ Bavaoïs chocolat noir / noix de coco
- ◆ Crèmes brûlées au cidre et pommes caramélisées



LES MIGNARDISES

1,5 € LA PIÈCE



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
 - ◆ Fondant matcha / chocolat noir NOUVEAU



LES ANIMATIONS

à partir de 6 € / personne

LES SALÉES

- ◆ Brochettes variées à la plancha
(3 mini-brochettes par personne : poulet à la libanaise / crevettes flambées au whisky / légumes confits à l'ail)
- ◆ Atelier de dégustation autour de la truite fumée **NOUVEAU**
du Moulin de la Petite Verrière
- ◆ Atelier de dégustation de foie gras, accompagnés de pains et pains d'épices, confits et sels originaux
- ◆ Bar à fleurs comestibles
- ◆ Bar à burratas et à mozzarellas
(7 variétés minimum, gressins, tomates fraîches et basilic)
- ◆ Gaufres salées et ses tartinables
- ◆ Dégustation de charcuteries bovines du Grand Karadok **NOUVEAU**
et atelier de découpe de jambon sec du Morvan



LES ANIMATIONS

à partir de 6 € / personne

LES SUCRÉES

- ◆ Animations gaufres ou crêpes avec pâte à tartiner bio /éthique, confitures artisanales, chantilly...
- ◆ Candy bar
- ◆ Pyramide à macarons
- ◆ Bar à cookies
- ◆ Sweet Table complète à votre thème (*devis à part*)
- ◆ Bar à cupcakes
- ◆ Planche géante de fruits frais découpés



Peut également se servir sous forme de buffet d'entrées sans la planche de fromages
10 euros / pers. (200 gr./pers. environ)

La base du buffet est locale, elle se compose :

- ◆ Assortiment de charcuteries de la Toque Fermière (cochons élevés en plein-air) et charcuteries de bœuf de la Ferme de la Grande Lutarne
- ◆ Planche de fromages
- ◆ Au choix : soupe de légumes du moment OU sandwich-club poulet / saumon / végé OU cake salé du moment

3 SALADES AU CHOIX

- ◆ Salade italienne (pâtes locales, tomates confites, boules de mozzarella et croûtons)
 - ◆ Taboulé péruvien (quinoa bio, grenade, épices, raisins secs et amandes)
- ◆ Salade du Morvan (pommes de terre locales, saucisse fumée, vinaigrette à la moutarde de Dijon)
 - ◆ Salade de crudités façon thaï
- ◆ Salade vietnamienne (vermicelles de riz, crevettes, menthe et cacahouètes)
 - ◆ Salade pékinoise (chou blanc, poivrons, carottes, fenouil, sésame grillé)
 - ◆ Salade printanière (riz, fèves, abricots secs, amandes)



LES ENTRÉES SUR TABLE

SERVIES DANS DE JOLIS PLATS EN CENTRE DE TABLE

- ◆ Terrine d'asperges vertes, œuf mollet et salade
- ◆ Croustillant au chèvre local, miel du Morvan, roquette
- ◆ Saumon gravlax, chantilly à l'aneth, salade d'herbes
- ◆ Tartelette fine tatins d'échalotes et foie gras
- ◆ Carpaccio de bœuf à l'huile de noisette, tomme locale
- ◆ Œufs cocotte à la truffe, mouillettes feuilletées

LES PLATS CHAUDS

Portion de 250 gr environ / personne)

Deux possibilités, les plats peuvent être servis sous forme de buffet ou placés dans de jolis plats en centre de table

	1 PLAT	2 PLATS	3 PLATS
BUFFET	17 € / pers.	19 € / pers.	21 € / pers.
CENTRE-TABLE	18 € / pers.	21 € / pers.	24 € / pers.

CARNÉ

- ◆ Suprêmes ou cuisses de poulet local rôtis, sauce au vin blanc local et sa poêlée de légumes de saison
- ◆ Parmentier de confit de canard, purée de patate douce
- ◆ Bœuf charolais façon « larme de tigre » et wok de légumes de saison
- ◆ Sauté de cochon local, jus au cassis, purée crémeuse

POISSON

- ◆ Pavé de truite locale, confite basse température, sauce vierge, purée de pomme de terre aux olives

VÉGÉTARIEN OU VEGAN

- ◆ Parmentier vegan aux amandes
- ◆ Légumes farcis au quinoa et fromage de chèvre local
- ◆ Risotto aux cèpes et noisettes OU à la tomate séchée et croustillant persillé
- ◆ Curry bio de légumes de saison et son riz thaï

- ◆ Brioches
- ◆ Assortiments de pains bio et confitures artisanales
 - ◆ Muffins bio 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

POUR ENCORE PLUS DE FANTAISIES

OPTIONS

- ◆ Planche à charcuterie de la Toque Fermière + 5 €/pers.
- ◆ Planche de fromages + 5 €/pers.
- ◆ Assortiment de viennoiseries + 2 €/pers.
- Animation Gaufre + 6 €/pers.
- Animation œufs à la plancha + 5 €/pers.



LE MENU ENFANTS

10 €/personne

COCKTAIL D'ENTRÉES

- ◆ Mini-sandwich animaux, sucettes de fromages frais, légumes à croquer et sa mayo

PLAT

- ◆ Croque-chat ou pâtes animaux



LES CLASSIQUES

- ◆ COSMOPOLITAN - *Le cocktail girly par excellence*
Vodka, triple sec, jus de cranberries et citron vert
- ◆ PUNCH - *La recette secrète de mon père*
Rhum, jus d'orange et de banane, épices et mystère...
- ◆ MAI TAI - *Pour les amateurs de rhum*
Rhums, jus d'ananas, jus de maracuja, citron vert
- ◆ SANGRIA - *Le cocktail du pays des tapas*
Vin rouge, Grand Marnier, cognac et beaucoup de fruits
- ◆ LA SOUPE CHAMPENOISE : *l'incontournable*
Pétillant de Bourgogne, cointreau, citron, sucre



LES ORIGINAUX

- ◆ 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 au sureau, jus de citron
- ◆ LE BAISER - *Un cocktail pour frissonner de plaisir*
Téquila, liqueur de cerise, jus de pamplemousse, sirop au piment
- ◆ GREEN SALAZAR - *à déguster sans le regarder dans les yeux* NOUVEAU
Gin, eau de concombre, sirop de verveine, basilic frais
- ◆ CHOUBIDOU - *le cocktail chill qui donne envie de chanter* NOUVEAU
Rhum, jus de pastèque, eau de rose, citron vert
- ◆ COUP DE FOUDRE EN ITALIE - *suave et inoubliable* NOUVEAU
Gin, amaretto, jus de pêche, lait d'amande



LE BAR

LE CHAMPAGNE

Brut Tradition : 23 € la bouteille
Rosé : 25 € la bouteille

♦ Champagne « Lanou Brayé »

Champagne « Lanou Brayé » : une des deux seules maisons productrices de Champagne en Île de France, une petite exploitation tenue par Mélanie et son mari avec qui nous collaborons depuis 2019.

♦ Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre brut 18 € la bouteille

VINS LOCAUX

NOUVEAU

♦ ROUGE - Beaujolais Fleurie à partir de 17 € la bouteille

♦ BLANC - Macon Peronne à partir de 17,50 € la bouteille

Possibilités autres appellations et domaines sur demande

LES BIÈRES

NOUVEAU

♦ Nous travaillons avec la brasserie " Autre Monde " basée sur le Creusot

EN FÛT DE 30L (150 verres environ) **180 €**
avec la location de la tireuse

Nos bières sont : Blonde, ambrée, triple, stout, blanche, IPA...



LE BAR

ANIMATION BAR À SPRITZ

NOUVEAU

Base Crémant de Bourgogne 15 € /personne

Base Prosecco 12 € /personne

♦ **LE BAR À SPRITZ** - sur une base de Crémant de Bourgogne ou de Prosecco et d'eau pétillante, faites découvrir à vos invités toutes les nuances de ce cocktail tendance

- ♦ Spritz classique *liqueur amère de fleurs italiennes*
 - ♦ Spritz Sicilien *limoncello*
 - ♦ Spritz Vérone *Basilic et citron vert*
 - ♦ Spritz Venise *amaretto*
 - ♦ Spritz Milanaïs *crème de cerise*
 - ♦ Spritz Saint Germain *liqueur de sureau*

NOUVEAU

LE BAR À MOCKTAILS

à 3,50 € le verre

- ♦ Bubble Tea - base thé vert matcha, sirop de cerise, bobas jus de la passion
- ♦ Virgin Sangria - jus de raisin blanc, jus de pomme, citron vert et beaucoup de fruits
- ♦ L'Acidulée - pétillant de rhubarbe, purée de fraise, basilic
- ♦ Le Provençal - jus d'abricot bio, infusion à la lavande bio, sirop d'orgeat
- ♦ L'insolite - eau pétillante, jus de citron et d'orange, eau de fleurs d'oranger, mûres



- ◆ LA CITRONNADE - *effet rétro garanti Citrons bios, eau, sucre*
- ◆ LES THÉS GLACÉS - *vert, noir, rouge ou blanc Selon l'inspiration du moment*
- ◆ LES JUS DE FRUITS LOCAUX
- ◆ LES LIMONADES DU SAULE

EN OPTION

L'ORGUE À SIROPS : + 1 € /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*



✦ CARTE DES GÂTEAUX ✦

NOS CRÉATIONS

◆ VIOLETTA

Bavaroise cassis et violette, biscuit cuillère

◆ SOUVENIRS D'ENFANCE

Biscuit madeleine, mousse chocolat blanc, coeur caramel

◆ RÉCONFORT

Biscuit croustillant, mousseline praliné et mousse chocolat noir

◆ PRINCESSE

Biscuit cuillère, bavaroise fruits rouges du moment et vanille

◆ 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 conffectionner 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

◆ GÂTEAU DE MARIAGE : pièce montée, nude cake et wedding Cake À partir de 7 euros la part, sur devis



Personnalisables à l'infini et tellement originales !

CHOISISSEZ VOTRE RECETTE DE SABLÉS

- ◆ CITRON
- ◆ CHOCOLAT
- ◆ VANILLE
- ◆ ORANGE / CANNELLE
- ◆ THÉ MATCHA
- ◆ NATURE

*Puis sélectionnez leur forme² 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.*

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

L'OPTION PACKAGING

TARIF : À PARTIR DE 3 € /PERSONNE

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



NOS SERVICES

SERVICE

Service : notre équipe professionnelle 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

♦ **LE SET COMPREND.** *Une grande assiette, une petite assiette, couverts, flûte, verre à pied eau, verre à pied vins, verre supplémentaire pour le vin d'honneur, carafes*
Livree et reprise sale sur site 6 euros le set + frais de livraison
(calculé suivant le lieu de réception)

² Si moins de 80 convives, sinon obligatoirement livree et reprise sale

DÉCORATION DU BUFFET

Nous pouvons vous proposer de personnaliser la décoration de votre buffet personnalisée et 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...





le **Traiteur imaginaire**

contact@traiteur-imaginaire.com - tel : 06 69 67 32 01
N°Siret 84002640500018, immatriculé RM et RC