

CATALOGUE AUTOMNE HIVER 2025

Event by Serenest



EVENT BY SERENEST

VOUS ACCOMPAGNE POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

L'organisation d'événements peut être un vrai challenge, c'est pourquoi le pôle événementiel vous propose **des prestations clés en main et sur mesure**.

Proximité, disponibilité et réactivité sont nos maîtres mots !

Votre chargé de projet dédié est à votre écoute pour un **accompagnement personnalisé**.

Une demande de dernière minute ? Nous nous adaptons !



SOMMAIRE

1. Cocktails
2. Fingers
3. Buffets
4. Plateaux repas
5. Afterwork
6. Boissons
7. Service & Matériel



NOS PRESTATIONS COCKTAILS

Event By Serenest, votre partenaire événementiel, vous accompagne sur tous vos événements avec des propositions de cocktail toujours plus variées et gourmandes adaptées à chaque occasion

NE SONT PAS COMPRIS :

- Le service
- La logistique
- Le matériel

MINIMUM DE COMMANDE : 20 PERSONNES

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction de la saisonnalité



Des pièces savoureuses et distinguées



COCKTAILS



Cocktail 6 pièces : Idéal pour une pause **gourmande et express de 30 minutes**.

Cocktail 10 pièces : Assortiment équilibré pour un **moment à savourer en 45 min, riche en saveurs**.

Cocktail 15 pièces : Offre généreusement composée pour un moment gourmand qui satisfera **vos plus grandes envies pendant 1h**.

Cocktail 20 pièces : Pour un moment **d'au moins 1h30**, découvrez une sélection complète et savoureuse, offrant une gamme de saveurs idéale pour un repas complet.

COCKTAIL 6 PIÈCES - CONCORDE

SELECTION DE NOTRE CHEF KOITA

SALÉES / 4 PIÈCES

Muffin de chèvre, romarin et figue

Bagel, crème de camembert truffé

Fleur de blinis, Saint-Jacques marinées au raifort

Vague de saumon, fromage frais, citron et wasabi

Diamant bresaola, pistache et parmesan

Moelleux de foie gras, compotée de coing et noix

Club houmous de fèves, citron confit et coriandre

SUCRÉES / 2 PIÈCES

Brownie noix de pécan et chocolat ivoire

Fondant chocolat Caroline

Tartelette velours gianduja

Rectangle gianduja

Financier chocolat, crème praliné et framboise

Madeleine noisette et ganache chocolat-orange

Tartelette cacao et noix de coco



COCKTAIL 6 PIÈCES - EIFFEL

SELECTION DE NOTRE CHEF MARC

SALÉES / 4 PIÈCES

CRoquant de saumon et petite rouille sétoise
Red Risotto, veau snacké au tandoori
Pomme de terre ratte et crème de ciboulette
Pétale d'avocat au piment d'Espelette

Sucrées / 2 Pièces

Petit entremets mangue et passion
Tartelettes chocolat Guanaja, poudrées à la pistache

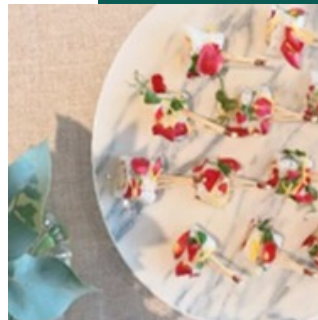
SELECTION DE NOTRE CHEF TONY

SALÉES / 4 PIÈCES

Mini blinis noir : cube de saumon fumé
Volaille coconut wasabi
Ratte rôtie à la jurassienne
Galette de sarrasin, girolle moutarde estragon

Sucrées / 2 Pièces

Sablé pistache et citron vert
Croustillant orange, passion et chocolat



COCKTAIL 6 PIÈCES - TRIOMPHE

SELECTION DE NOTRE CHEF THIERRY

SALÉES / 4 PIÈCES

Lingot de comté truffade, figues
Écrin de noix de Saint-Jacques
Crevette marinée, crème yuzu
Bûchette de saumon au raifort, avruga
Enrubanné pastrami et fromage frais à la moutarde
Dôme de foie gras à la poire
Barrette de burrata, pesto et olive
Épinglé végétal
Croquant de carotte, gingembre et mandarine

Sucrées / 2 Pièces

Le petit opéra
Croquant de chocolat
Croustillant vanillé praliné
Moelleux aux graines de tournesol et crème au citron vert
Spirale noix de coco et framboise
Mousse Fontainebleau et Granny Smith

SELECTION DE NOTRE CHEF SYLVAIN

SALÉES / 4 PIÈCES

Pic de légumes, betterave rouge et carotte, pâte de fruit aux agrumes
Écrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée
Sablé 100 % végétal, caviar d'artichauts à l'olive
Le 100 % betterave façon cheesecake

Sucrées / 2 pièces

Notre version de la tarte Bourdaloue
Tarte ananas coriandre, gel de piment d'Espelette



COCKTAIL 10 PIÈCES - CONCORDE

SELECTION DE NOTRE CHEFFE DAIANE

SALÉES / 7 PIÈCES

CANAPÉ DE SAVEURS

Muffin de chèvre, romarin et figue
Bagel, crème de camembert truffé
Fleur de blinis, Saint-Jacques marinées au raifort
Vague de saumon, fromage frais, citron et wasabi
Diamant bresaola, pistache et parmesan
Moelleux de foie gras, compotée de coing et noix
Club houmous de fèves, citron confit et coriandre

PAIN SURPRISE GOURMAND

Saumon fumé, beurre citron
Mousse de canard et chutney d'oignons
Délice d'olive noire, tomate marinée
Crème de beaufort
Brie, camembert, figues et noisette

SUCRÉES / 3 PIÈCES

Financier coco, crémeux passion
Croquant panna cotta, menthe et gelée de fraise
Carré brownie et mousse abricot
Tartelette pomme tatin
Financier fraise et amande
Barrette d'agrumes
Moelleux citron et crémeux coco, crème citron
Financier pistache et framboise



COCKTAIL 10 PIÈCES - EIFFEL

SELECTION DE NOTRE CHEFFE SONIA

SALÉES / 7 PIÈCES

Croquant de saumon et petite rouille sétoise
Red Risotto, veau snacké au tandoori
Pomme de terre ratte et crème de ciboulette
Pétale d'avocat au piment d'Espelette
Black risotto, gambas snackées au curcuma
Bouchée de bresaola et tartare d'avocat
Palet de céréales aux douces épices,
tartare de pois chiche et légumes confits

Sucrées / 3 Pièces

Petit entremets mangue et passion
Tartelettes chocolat Guanaja poudrées à la pistache
Tarlette pomme caramélisée façon tatin

SELECTION DE NOTRE CHEF DAMIEN

SALÉES / 7 PIÈCES

Mini Blinis Noir : Rillettes de saumon,
cube de saumon fumé
Ratte Rôtie à la jurassienne
Volaille Coconut Wasabi
Galette sarrazin, girolle moutarde et estragon
Tourbillon de champignons
Escabèche maquereau fumé & algues dules
Epinglé Végétal

Sucrées / 3 Pièces

Sablé pistache et citron vert
Croustillant Orange passion et chocolat
Carré praliné coulant et noisettes



COCKTAIL 10 PIÈCES - TRIOMPHE

SELECTION DE NOTRE CHEF CHRISTOPHE

SALÉES / 7 PIÈCES

Pic de légumes, betterave rouge et carotte,
pâte de fruit aux agrumes
Écrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée
Sablé 100 % végétal, caviar d'artichauts à l'olive
Le 100 % betterave façon cheesecake
Douceur de panais à la noisette,
filet de caille, condiment estragon
L'avocat et crevette, sauce cocktail
Pain nordique, houmous de lentilles corail, patate
douce, citron et coriandre

SUCRÉES / 3 PIÈCES

Dôme Dulcey, glaçage gourmand
Notre version de la tarte Bourdaloue
Tarte ananas coriandre, gel de piment d'Espelette

SELECTION DE NOTRE CHEF GIOVANNY

SALÉES / 7 PIÈCES

Cubik de saumon framboise et crème yuzu
Comté butternut au sirop d'érable
Œuf mimosa truffe & betterave
Fraîcheur houmous de lentilles jaunes,
gingembre & Feta AOP
Pop foie gras & maïs
Dôme de volaille au vin jaune
St Jacques au mimosa d'Espelette,
cheesecake avocat & kalamansi

SUCRÉES / 3 PIÈCES

Le chocolat noisette
Alliance pamplemousse & coco
Le Cube tout chocolat



COCKTAIL 15 PIÈCES - EIFFEL

SELECTION DE NOTRE CHEF FLAVIEN

SALEES / 11 PIECES

Croquant de saumon et petite rouille sétoise
Red Risotto, veau snacké au tandoori
Pomme de terre ratte et crème ciboulette
Pétale d'avocat au piment d'Espelette
Black risotti gambas snackées curcuma
Bouchée de bresaola et tartare avocat
Palet de céréales aux douces épices,
tartare de pois chiche
& légumes confits
Tataki de thon, espuma de wasabi
Millefeuilles de polenta de carottes et homard rôti
Sucrine de volaille façon caesar
Brochettes de mini chèvre aux épices douces

SUCREES / 4 PIECES

Petit entremets mangue et passion
Tartelettes chocolat Guanaja poudrées à la pistache
Tartelette pomme caramélisée façon tatin
Le classique Paris Brest

SELECTION DE NOTRE CHEF FRANCOIS

SALEES / 10 PIECES

Mini Blinis Noir : Rillettes de saumon,
cube de saumon fumé
Ratte Rôtie à la jurassienne
Volaille Coconut Wasabi
Galette sarrasin, girolles moutarde et estragon
Tourbillon de champignons
Escabèche maquereau fumé & algues dules
Epinglé Végétal
Crakers lentille corail
Enrubanné pastrami et fromage frais moutarde
Sablé de Haddock au curry & crème citron vert

SUCREES / 5 PIECES

Sablé pistache et citron vert
Croustillant Orange passion et chocolat
Carré praliné coulant et noisettes
Panier de fruits rouges et coque chocolat
Gourmandise de cacahuètes



COCKTAIL 15 PIÈCES - TROMPHE

SELECTION DE NOTRE CHEF JONATHAN

SALÉES / 11 PIÈCES

Pic de légumes, betterave rouge et carotte,
pâte de fruit aux agrumes
Ecrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée
Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
Sablé 100% végan, caviar d'artichauts à l'olive
Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de thym citron
Le 100% betterave façon cheesecake
L'avocat crevette, sauce cocktail tout simplement
Le butternut, crème de chèvre au miel de thym,
tuile craquante aux graines de courge
Douceur de panais à la noisette, filet de caille,
condiment estragon
Pain nordique, houmous de lentilles corail, patate douce,
citron et coriandre, julienne de légumes et laitue iceberg
Cake Savoyard

SUCRÉES / 4 PIÈCES

Dôme Dulcey, glaçage gourmand
Notre version de la tarte bourdaloue
Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille
Bourbon
Tarte ananas coriandre, gel de piment d'Espelette

SELECTION DE NOTRE CHEFFE CAMILLE

SALÉES / 10 PIÈCES

Cubik de saumon framboise et crème yuzu
Comté butternut au sirop d'érable
Œuf mimosa truffe & betterave
Fraîcheur houmous de lentilles jaunes, gingembre
Pop foie gras & maïs
Dôme de volaille au vin jaune
St Jacques au mimnet d'Espelette,
cheesecake avocat & kalamansi
Maki de saumon & végétaux au gingembre confit
Patate douce curry et crevette coco
Transparence végétale, ketchup de mangue

SUCRÉES / 5 PIÈCES

Le chocolat noisette
Alliance pamplemousse & coco
Le Cube tout chocolat
Le Petit Opera
Chou mangue passion



NOS PRESTATIONS FINGERS

Event By Serenest, votre partenaire évènementiel, vous accompagne sur tous vos événements avec des propositions de fingers buffet.

Un déjeuner rapide et toujours gourmand !

Retrouvez des pièces urbaines, généreuses et distinguées à déguster assis comme debout.

NE SONT PAS COMPRIS :

- Le service
- La logistique
- Le matériel

MINIMUM DE COMMANDE : 20 PERSONNES

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction de la saisonnalité



*Nos fingers pensés
par nos chefs*

FINGER - CONCORDE

SELECTION DE NOTRE CHEF LAURENT

SALÉES / 6 PIÈCES

Eclair saumon fumé, crème de raifort et aneth
Demi bagel Pastrami oignon frit, batavia et crème piquillos
Briochin crème provençal
Briochin rillette de saumon curry
Club Végétarien, crudités
Verrine - Crémeux de courge en truffade

SUCRÉES / 3 PIÈCES

Verrine duo de chocolat & caramel passion
Pièces cocktails
Panier fruits rouges et chocolat noir
Croquant de sarrasin & bergamote



FINGER - CONCORDE

SELECTION DE NOTRE CHEF JEREMY

SALÉES / 4 PIÈCES

Bretzel dog, tofu fumé sauce soja, pickles et oignons frits, moutarde aux épices et ketchup

Maxi Wrap boeuf chimichurri, crème cheese au paprika fumé et chou aux épices

Maxi pain nordique, thon mayonnaise à l'oeuf, radis daikon et pousses d'épinard

Verrine- Crumble végétal aux fruits secs, condiment piquillos au piment d'Espelette, écrasé d'avocat

SUCRÉES / 2 PIÈCES

Finger chocolat bio, chantilly choco miel, croquant au grué de cacao

Part de tarte citron meringuée



FINGER - EIFFEL

SELECTION DE NOTRE CHEF ERIC

SALÉES / 5 PIÈCES

SANDWICHES

Demi bagel : Saumon fumé, fromage frais, concombre, roquette
Navette moelleuse Volaille, mayonnaise aux herbes
Bao crudités Houmous
Epeautre aux champignons et compté AOP
Petit plat dans les grands : Velouté de butternut au sirop d'érable & anis étoilé

SUCRÉES / 1 PIÈCE

Verrine : Chocolat gourmand
Financier au confit mandarine

SELECTION DE NOTRE CHEFFE ROCKIA

SALÉES / 5 PIÈCES

SANDWICHES

Bretzel dog, tofu fumé sauce soja, pickles et oignons frits, moutarde aux épices et ketchup
Maxi Wrap boeuf chimichurri, crème cheese au paprika fumé et chou aux épices
Maxi pain nordique, thon mayonnaise à l'oeuf, radis daikon et pousses d'épinard

Verrine - Crumble végétal aux fruits secs, condiment piquillos au piment d'Espelette, écrasé d'avocat

Mini plat chaud - Coeur de clafoutis aux blettes et Sainte-Maure de Touraine à la châtaigne

SUCRÉES / 2 PIÈCES

Finger chocolat bio, chantilly choco miel, croquant au grué de cacao
Part de tarte citron meringuée



FINGER - EIFFEL

SELECTION DE NOTRE CHEF ALPHA

SALÉES / 5 PIÈCES

SANDWICHES

Roll émincé de haddock fumé et pomme granny smith

Bretzel bœuf moutardé et pickels

Briochin tapenade de champignons de saisons

SALADES

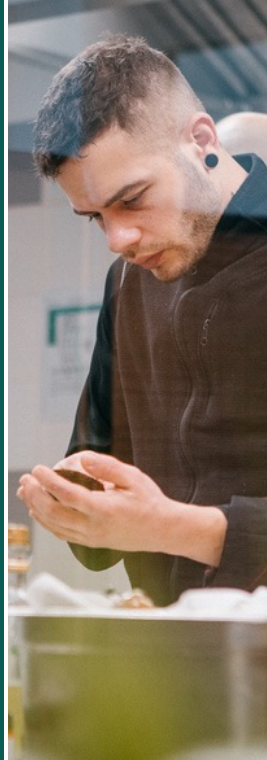
Salade de ravioles de royan

Salade de boulgour et falafel

SUCRÉES / 2 PIÈCES

Salade agrumes et miel

Le Brookie



FINGER - EIFFEL

SELECTION DOLCE VITA

SALÉES / 5 PIÈCES

SANDWICHES

Bretzel fromage frais fruits secs et noix

Briochin carpaccio de bœuf sauce tartare

Ciabatta chèvre frais et carotte à la coriandre

SALADE

Caponata à la sicilienne

PLAT CHAUD

Risotto crémeux aux champignons

SUCRÉES / 1 PIÈCES

Tiramisu classique



FINGER - TRIOMPHE

SELECTION DE NOTRE CHEFFE AXELLE

SALÉES / 6 PIÈCES

SANDWICHES

Bretzel : Chiffonade de volaille française au compté AOP

Demi bagel : Saumon fumé, fromage frais, concombre, roquette

Bun's Céréales : Houmous de betterave, mozzarella, épinards concombre

Club Végétarien, crudités

PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Raviole du Dauphiné en salade, émulsion au Saint-Marcellin & noix

Velouté de butternut au sirop d'érable et anis étoilés

SUCRÉES / 2 PIECES

Verrine conique compotée de poire au poivre de timut & chantilly chocolat

Tartelette exotique de saison



OFFRES INCLUSIVES



Voyage culinaire

“

RÉVÉLER LES TALENTS CULINAIRES DU MONDE ENTIER

Meet My Mama révèle les talents culinaires des femmes du monde entier, passionnées par la cuisine et animées par la volonté de transmettre leur savoir-faire à travers des expériences traiteur uniques et authentiques.

Les Cuistos Migrateurs mettent en lumière des chefs réfugiés et proposent des prestations traiteur sur mesure, de l'accueil café aux buffets chauds ou cocktails, pour des événements gourmands et engagés.

Deux partenaires engagés pour des expériences culinaires savoureuses et responsables.

”

*Meet my mama
x
Les cuistos migrants*



**BUFFET
DÉJEUNATOIRE &
DÎNATOIRE**



FINGER TRIOMPHE

CUISTOS MIGRATEURS

PIÈCES SALÉES

Brochettes de poulet mariné aux épices douces (Népal)
Mini-sandwichs au poulet mariné et aux oignons (Sénégal)
Beignets d'oignons aux cinq épices (Bangladesh)
Chaussons au fromage frais et za'atar (Syrie) Chaussons aux pommes de terre et carottes épicés (Bangladesh)

Verrines

Mini verrines de chou-fleur rôti à la grenade, au tahiné et au citron (Syrie)
Mini verrines de pleurotes et champignons de Paris sautés aux baies de Timut (Népal)

Mezzés

Houmous, caviar de pois chiche au tahiné (Syrie)
Keshke, caviar de yaourt au boulgour, noix et menthe (Syrie)
Pains pita

PIÈCES SUCRÉES/ 2 PIÈCES

Brownie chocolat et tahiné
Verrine salades de fruits à la maniguette



BUFFET CONCORDE

CUISTOS MIGRATEUR

PIÈCES SALÉES

PLAts à partager (froid)

Poulet mariné à la moutarde, oignons caramélisés et carottes (Sénégal)

Salade de chou rouge, carottes et grenade (Syrie)

Salade de pleurotes et champignons de Paris sautés aux baies de Timut (Népal)

Nouilles sautées au chou chinois, pak choï et carottes (Tibet)

Mezzés

Houmous, caviar de pois chiche au tahiné (Syrie)

Mtabal Shawandar, caviar de betteraves au tahiné (Syrie)

Pains pita

PIÈCES SUCRÉS

Cakes aux amandes et à l'eau de rose

Salade de fruits à la maniguet



Plateaux repas

Cristos Miganteurs

SAUMON "SABZI POLO MAHI"

Salade de carottes à l'orange et cumin
Saumon mariné au curcuma et riz au herbes cuit à l'Iranienne
Gâteau à la cardamome et pistache

VEGAN "KHODRA ZA'ATAR"

Salatet Malfoud (Syrie) Salade de chou rouge, carottes et grenade
Mushroom Choila (Népal) : Salade de pleurotes et champignons de Paris sautés aux baies de Timut, Sauce "Achar" tomates et piment, riz basmati
Salade de fruits maniguette (Sénégal) Fruits de saison assaisonnée de maniguette, baies aux notes citronnées et poivrées

POULET "YASSA"

Salade de concombre au yaourt et à la rose
Poulet mariné à la moutarde et au citron, sauce au oignons caramélisé, poivrons et carottes rôties et riz cuit à l'Iranienne
Crème de lait à la fleur d'oranger et pistache

VÉGÉ "SALATET MALFOUF"

Samoussas Sabji (Bangladesh) Chausson de pommes de terre et carottes parfumées d'épices
Salatet Malfouf & Freekeh (Syrie) Salade de chou rouge, carotte et grenade, blé vert fumé, caviar de pois chiches au tahiné
Brownie Brownie fondant au chocolat noir et tahiné



7 PIÈCES - ESCAPADE BERBERE - TAMOU

SALÉES / 5 PIÈCES

SALADES

Carottes colorées, vinaigrette au cumin et miel, éclats de noix de pécan

Chou-fleur rôti au curcuma, yaourt grec au citron confit et sumac

Salade de lentilles vertes, raisins blonds caramélisés, tomates séchées et crème de feta

Les mama's

Mini tartelette œufs de truite & herbes fraîches

Pastilla au poulet : Feuilleté traditionnel sucré-salé, poulet aux amandes

Tartelette tajine poulet : Tartelette effiloché de poulet

Mini éclair salé bœuf & tomate aux épices : éclair salé de bœuf mijoté

Pastilla aux légumes : Feuilleté aux champignons et carottes et vermicelles

Boulette de Risotto citron confit & menthe : Risotto aux herbes fraîches et épinards

Éclair salé bakoula & feta : Éclair de bakoula, épinard & feta

SANDWICHES (ÉQUIVALENT À 3 PIÈCES TRAITEUR)

Mini burger tajine poulet & citron confit : Bun brioché au poulet, légumes croquants, feta

Mini burger bakoula, feta & graines de courge : Bun brioché, épinards, légumes croquants, feta

MAMARDISES / 2 PIÈCES

Fondant au chocolat, orange confite & fleur d'oranger

Feuilleté aux fruits secs, miel & fleur d'oranger

Tartelette à la datte, crème de citron & pistache

Moelleux orange amande & fleur d'oranger



Mama's Drink inclus : Thé glacé menthe-rose



9 PIÈCES - BAAZAR DES ÉPICES - MAMA KANISTA

SALÉES / 6 PIÈCES

SALADES

Salade de chou-rouge, carotte, mangue et noix, vinaigrette fruit de la passion
Salade de carottes, betteraves, feta, vinaigrette, huile d'olive, épices et menthe
Salade de haricots mungo, carottes, betteraves et feta

Les mama's

Chausson mankunpan truite
Kandy roll: rolls de boeuf et de pomme de terre panés, marinés aux épices
Jaffna chicken bun : petit pain au poulet curry et coleslaw au chaat masala
Chausson mankunpan chicken
Wonton chou-fleur tikka masala : ravioli crème coriandre, menthe, gingembre
Sigiriya samoussa : samoussa aux légumes croquants aux épices
Matale carotte curry : flan de carottes aux épices et crème au piment.

SANDWICHES (ÉQUIVALENT À 3 PIÈCES TRAITEUR)

Burger badji veggie : burger aux légumes croquants et sauce curry-menthe
Burger chicken tandoori: sandwich au poulet épicé, carotte, chou rouge et oignon rouge

MAMARDISES / 3 PIÈCES

Nocciolata Surru Appam: Crêpe sri-lankaise, Nocciolata et à la papaye séchée
Vavuniya chocolate cake: Gâteau au chocolat à la cardamome, noisettes entières
Banana Datte au sirop de Kithul: Banana bread à la datte et au sirop de Kitul
Custy lemon curd

Mama's Drink inclus: Citronnade miel & gingembre



BUFFETS

Des mets généreux et raffinés, à **partager** en toute **convivialité**, assis ou debout, pour vivre des instants vraiment gourmands.

NE SONT PAS COMPRIS :

- Le service
- La logistique
- Le matériel

MINIMUM DE COMMANDE : 20 PERSONNES

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction de la saisonnalité



Buffet gourmand à partager !

BUFFET CONCORDE

SELECTION DE NOTRE CHEF YOAN

ENTRÉES

Quiche poulet champignons
Quiche pomme de terre potimarron

PLATS FROIDS & ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de viande froides et sauces

Salades à partager

Carottes au cumin et raisins de corinthe
Salade de penne au champignons et pickles
d'oignons

FROMAGES

Plateaux de fromages affinés et mesclun

DESSERTS À PARTAGER

Riz au lait pomme caramel
Tarte au fruits de saison

Baguettes incluses

SELECTION DE NOTRE CHEF ALBAN

SALADES

Salades gourmande de champignons à la crème et
copeaux de parmesan
Salade de boulghour, sauce yaourt et oignons rouge
Pommes de terres rattes à la crème de ciboulette

PLATS FROIDS

Volaille mariné au citron confit et coriandre
Dos de lieu jaune vapeur en croûte d'herbes,
crème safranée

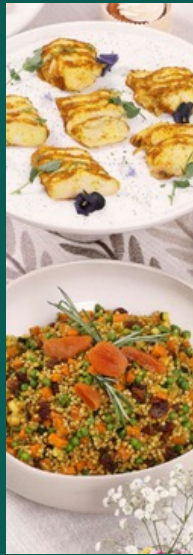
Fromages

Plateaux de fromages affinés
Mesclun croquant

Dessert

MOELLEUX au pommes caramélisées
Mousse fromage blanc au spéculos

Baguettes incluses



BUFFET - EIFFEL

SELECTION DE NOTRE CHEF VICTOR

ENTRÉES

TERRINE DE Potimarron au chèvre frais, crème au miel

Salade de haricots rouge et pois chiche à la coriandre

Salade croquante au quinoa et balsamique blanc

À PARTAGER

Rôti de veau Vitello Tonnato

Terrine de saumon gravelax au poireaux

Fromage

Fromages affinés

Mesclun croquant

Dessert à partager

Mousse au chocolat noir et noix de coco râpée

Tarte au citron meringuée

Baguettes

SELECTION DE NOTRE CHEF VINCENT

ENTRÉES

Ceviche de noix de pétoncles MSC au leche de tigre

Rose de brocolis au raifort en transparence

Lentilles vertes AOP aux fèves et cébettes

À PARTAGER

Dos de cabillaud MSC aux algues wakamé

Suprême de volaille issue de Label Rouge marinée au curry

DESSERT

Tiramisu authentique

Pain de campagne tranché



BUFFET EIFFEL - LE CERCLE

Le Cercle - Protéines

Plats

Antipasti comme en Italie Falafels,

Houmous, tzatzíki et duo de boulgour & quinoa

Poulet au pesto verde, petites pâtes et légumes du soleil

Truite fumée, sauce tartare et pommes de terre gourmandes

Dessert

Mousse au citron et lemon curd



BUFFET EIFFEL

Le Cercle - Sans gluten

Plats

Légumes du soleil grillés, feta et pesto rosso
Fenouil émincé, vinaigre de framboise,
burratina
Cabillaud aux herbes fraîches, pommes de
terre et fèves
Tendre poulet tandoori, petits légumes et
gouda au cumin

Dessert

Salade de fruits

Le Cercle - Végétarien

Plats

Muhammara végan, tomates et caviar
d'aubergine
Stracciatella et mix de tomates colorées
Penne aux légumes grillés d'été et pesto
de basilic
Taboulé de quinoa aux petits légumes

Dessert

Tiramisu à la fraise et coulis de fruits
rouges



BUFFET TRIOMPHE

SELECTION DE NOTRE CHEFFE JULIETTE

ENTRÉES

Transparence d'œuf parfait à la crème de courge

À PARTAGER

Mafaldines à la mozzarella et tomates arlequin

Sarrasin à la patate douce et curry

Suprême de volaille issue de Label Rouge aux épices cajun

FROMAGE

Brie de Meaux AOP affiné sur ardoise

DESSERT

Mousse au chocolat tradition en bocal gourmand

Pain de campagne tranché

SELECTION DE NOTRE CHEFFE VANIA

ENTRÉES À PARTAGER

Rouleau fraîcheur au saumon fumé

Sarrasin à la patate douce et curry

Jambon Serrano STG* aux fruits secs

Crevettes relevées au tandoori

Suprême de volaille issue de Label Rouge
aux épices cajun

FROMAGE

Brie de Meaux AOP affiné

DESSERT

Baba au rhum, confit d'orange

Pain de campagne tranché



PLATEAUX REPAS

Des plateaux-repas savoureux et équilibrés, conçus pour se déguster en toute simplicité, à **votre rythme**, pour des moments gourmands et conviviaux

Notre offre de plateaux repas couvre tous les goûts et tous les budgets :
De notre gamme Cheffe Chef avec ses bouchées chaudes et froides, à la gamme Le Cercle avec ses produits raffinés, sans oublier Bistrot, Maxim's et Minim's.

Nous proposons également des options **éco-responsables**, dans une **démarche RSE**, avec des plateaux en verre, bois ou plastique recyclé. Une large gamme pensée pour satisfaire tous nos clients et toutes les occasions.

MINIMUM DE COMMANDE : 1 PERSONNES

Pour plus d'informations veuillez contacter le service event



*Plateaux repas gourmand pour moment
convivial.*

Plateaux repas

Gamme bistrot

EFFEUILLÉ DE CABILLAUD

MENU :

Salade d'épeautre, tomates et champignons
Effeillé de cabillaud MSC, purée de carottes en deux textures
Camembert et petit pain tradition
Fromage blanc, coulis caramel et passion

VOLAILLE AUX ÉPICES CAJUN

MENU :

Salade de chou rouge au vinaigre balsamique
Volaille issue de Label Rouge aux épices cajun,
mini penne au poivron
Camembert
Crumble pistache et compotée de griotte
Pain Pavé tradition

LASAGNES AUX LÉGUMES

MENU :

Lentilles vertes au vinaigre de Xérès et tagliatelles de carotte
Lasagnes aux légumes
Petit pain tradition
Duo de mousse au chocolat, éclats d'Oréo

MINI PENNES AU POIVRON

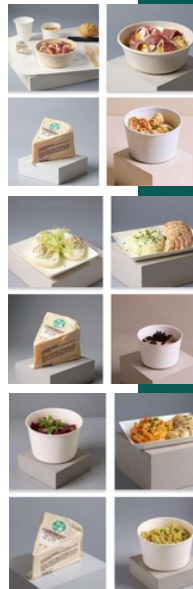
MENU :

Salade d'épeautre, tomates et champignons
Œufs pochés, mini penne au poivron
Duo de mousse au chocolat, éclats d'Oréo
Pavé tradition

VOLAILLE POÊLÉE

MENU :

Œufs durs, mayonnaise aux herbes
Volaille poêlée issue de Label Rouge à la moutarde
Meaux, purée de pommes de terre
Camembert et petit pain tradition
Duo de mousse au chocolat, éclats d'Oréo



Plateaux repas

Gamme minim's

DOS DE CABILLAUD AUX AGRUMES

MENU

Tarte aux oignons confits et chèvre frais
Cabillaud MSC, quinoa aux agrumes et petites carottes
Comté AOP, beurre bio et petit pain tradition
Cheesecake spéculoos à la mandarine

FILET DE VOLAILLE

MENU :

Royale de butternut à la châtaigne
Volaille snackée issue de Label Rouge, risotto aux herbes
Comté AOP, beurre bio et petit pain tradition
Diamant poire fondante et café intense, fleur de bleue

FILET VÉGÉTAL

MENU :

Ratatouille d'hiver et girolles poêlées
Filet végétal mariné, compotée de chou et betterave
Assiette de fruits moelleux et Nuage de riz au lait coco, cubes de mangue et fruit de la passion
Pain Pavé tradition

GRANDE SALADE DE LÉGUMES

MENU :

Grande salade de légumes croquants, œuf dur et vinaigrette à l'huile d'olive
Comté AOP, beurre bio et petit pain tradition
Suprême de pamplemousse et coco



Plateaux repas

Gamme maxim's

QUASI DE VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE

MENU :

Saumon gravlax, salade de papaye verte et sauce yuzu
Quasi de veau, choux de Bruxelles glacés et confit d'oignon
Ossau Iraty AOP, Sainte-Maure-de-Touraine AOP, petit pain tradition et pâte de coing
Douceur de fromage blanc à la myrtille

FLEUR DE CAROTTES

MENU :

Ratatouille d'hiver et girolles poêlées
Œufs pochés et fleur de carottes en deux textures
Petit pain tradition
Assiette de fruits moelleux
Cake aux noisettes de Piémont et suprême d'orange

QUASI DE VEAU SANS GLUTEN

MENU :

Palet de panais, panna cotta au cresson et noisettes torréfiées
Quasi de veau, choux de Bruxelles glacés et confit d'oignon
Ossau Iraty AOP, Sainte Maure de Touraine AOP et pâte de coing
Nuage de riz au lait coco, cubes de mangue et fruit de la passion

FILETS DE CAILLE

MENU :

Fleur de panais, crémeux de noisettes
Filets de caille fumées à l'orange, girolles persillées
Ossau Iraty AOP, Sainte-Maure-de-Touraine AOP
petit pain tradition et pâte de coing
Croustillant praliné, compotée de poire et éclat de marron

DAURADE ROYALE

MENU :

Noix de Saint-Jacques, mangue fraîche, coulis de betterave au gingembre
Daurade royale sauce lyonnaise, risotto d'épeautre et champignons
Ossau Iraty AOP, Sainte-Maure-de-Touraine AOP
petit pain tradition et pâte de coing
Crumble piña colada, éclats d'ananas et noix de coco



Plateaux repas

Bocaux ChefCheff



* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de la saisonnalité



Plateaux repas

Bocaux ChefChef

MENU FRÉDÉRIC BERTHOD

MENU CHAUD:

MENU FROID:

Carottes parfumées au zaatar, crémeux de citron vert
Fusilli au saumon, ricotta parfumée aux herbes et petits légumes
Duo d'ananas rôti, éclats de noisette

MENU JOSEPH VIOLA

MENU CHAUD:

MENU FROID:

Spaghetti végétal aux agrumes, fraîcheur de quinoa à la menthe
Cassiolette de poulet rôti façon grand-mère, pommes grenailles au thym
Mousse onctueuse au chocolat

MENU DU TERROIR

MENU CHAUD:

MENU FROID:

Salade de pomme de terre à la lyonnaise, légumes et petits condiments
Sauté de poulet à la moutarde, mijoté de lentille aux épices douces
Traditionnelle crème caramel

MENU DU BISTROT

MENU CHAUD:

MENU FROID:

Salade de céréales à L'Espelette, piquillos, olive et tomates
Rillettes de lieu parfumées aux herbes, julienne de légumes au miel
Mangue rôti et pomme caramélisée, sirop à la menthe

MENU DU POTAGER

MENU CHAUD:

MENU FROID:

Duo de chou-fleur parfumé au citron, éclat de noisette
Quinoa aux petits légumes et cranberries, crème de carotte au gingembre
Tarte inversée aux poires, crème d'amande



Plateaux repas

Bocaux ChefChef

MENU CHAUD COMPOSITION VÉGÉTALE BY SARAH DO

MENU CHAUD:

Salade de pois chiches à la méditerranéenne, houmous
Risotto gourmand aux cèpes
Poire rafraîchie au thé vert, parfum d'orange et cannelle

MENU CHAUD PERLE DE VITALITÉ BY SARAH DO

MENU CHAUD:

Salade gourmande de lentilles, légumes fondants au miel
Bœuf bourguignon comme un parmentier
Ganache chocolat, éclat de biscuit

MENU CHAUD NAÏÂDE BY SARAH DO

MENU CHAUD:

Taboulé de quinoa aux herbes, douceur de betterave
Tajine de lieu au citron confit et légumes fondants
Compotée de mangue et crumble de coco

MENU CHAUD BY CHRISTOPHE MARGUIN

MENU CHAUD:

Salade de céréales aux noix, miel et légumes de saison
Gratin de ravioles de Royans, oignons rouges confits
Tarte tatin de pomme à la crème vanillée

MENU CHAUD BY JULIA SEDEFDJIAN

MENU CHAUD:

Lentilles gourmandes, fêta, grenade et pointe de moutarde
Cabillaud au curry doux, légumes au lait de coco
Île flottante, crème anglaise à la fleur d'oranger et pistache

MENU CHAUD BY VIRGINIE BASSELOT

MENU CHAUD:

Boulgour aux légumes rôtis, pois chiches et épices douces
Mijoté de bœuf à la Provençale, gnocchis au parmesan
Duo de crème brûlée et crémeux chocolat, biscuit gourmand

MENU CHAUD BY MATTHIEU D. BAUMAL

MENU CHAUD:

Velouté de courge aux éclats de noisettes, châtaigne et vinaigrette passion
Suprême de volaille Umami, polenta onctueuse aux oignons fondants, champignons aux herbes
Pomme fondante à la vanille, amandes, touche de vinaigre de cidre

MENU CHAUD BY MATHIEU VIANNAY

MENU CHAUD:

Houmous au potiron et sésame noir, Salade de pois chiches et fêta
Le fameux poulet aux morilles, poêlée de légumes de saison
Michoco caramel, crème parfumée à la vanille et éclats de noisette



MENU CHAUD BY CHRISTIAN TÊTEDOIE

MENU CHAUD:

Velouté de carottes au lait de coco et légumes croquants Saumon, beurre blanc à l'aneth, brunoise de légumes et écrasé de pommes de terre
Tarte au citron meringuée déstructurée

MENU CHAUD BY GHISLAINE ARABIAN

MENU CHAUD:

Carottes rôties au miel et curcuma, croustillant de sarrasin
Blanquette de veau infusée à la verveine, riz basmati et champignons de Paris
Tiramisu aux cerises amarena



Plateaux repas

Le Cercle

“

Du frais, du local et du sens.

Les plateaux-repas

Le Cercle

Allient saveurs de saison et
engagement écologique grâce à des
emballages français chic et éco-conçus.

”

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de la saisonnalité

Plateaux repas

Le Cercle

MENU HOUMOUS ET LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE DE THYM

MENU:

Pommes vapeurs à la libanaise
Houmous à l'ail confit, légumes grillés à l'huile de thym et éclats de châtaigne
Mi-cuit vegan au chocolat et sa crème fouettée végétale
Pain (avec gluten)

MENU MIX DE CHAMPIGNONS LAQUÉS À LA PÉKINOISE

MENU:

œuf mayo bio, comme au comptoir
mix de champignons laqués à la pékinoise, aioli au sésame, panais et patate douce rôtis
cheesecake aux pommes caramélisées
pain

MENU FILET DE POULET CHASSEUR, POMMES GRENAILLE

MENU:

Clafoutis brocolis cheddar, mesclun
filet de poulet chasseur, pommes grenailles et poêlée de saison
tartare léger kaki, kiwi
pain

MENU TERRINE MOELLEUSE DE POISSON, RIZ AU CITRON

MENU:

Salade de carotte et panais râpés, chèvre frais et vinaigrette au miel
Terrine moelleuse de poisson, fondue de poireaux, riz au citron poire pochée, ganache montée et streusel
Pain

MENU CLAFOUTIS BROCOLIS-CHEDDAR, LENTILLES NOIRES

MENU:

Champignons snackés, crème de feta et zaatar
clafoutis au brocolis et cheddar, lentilles noires, potimarron fondant
dessert tartare léger kaki, kiwi
pain

MENU CASARECCE AUX BROCOLIS ET CRÈME DE GORGONZOLA

MENU:

Butternut grillée et huile parfumée
casarecce aux brocolis, patate douce, champignons et crème de gorgonzola
cookie très gourmand au praliné
pain

MENU SALADE BISTROT GOURMANDE

MENU:

Brocolis grillés, lit de ricotta crémeuse à la ciboulette
salade bistrot gourmande pommes de terre, lardons, comté et œuf mollet bio
fondant marron chocolat
pain

MENU EMINCÉ DE POULET SAUCE BBQ ET PATATE DOUCE

MENU:

Légumes grillés, cantal et huile de thym
emincé de poulet sauce barbecue, brocolis et crémeux de patate douce
Cookie très gourmand au praliné
Pain

PAVÉ DE TRUITE SNACKÉ, PURÉE COURGE-CHÂTAIGNE

MENU:

Poireaux mimosa
Pavé de truite snacké, crémeux courge châtaigne, brocolis chou délicieux, ganache montée vanille-pécan
pain

Plateaux repas *Le Cercle*

MENU TENDRE FILET DE POULET CAJUN, SALADE JAPONAISE

MENU:

Champignons snackés, crème de feta et zaatar
Tendre filet de poulet cajun, salade de pommes de terre à la japonaise, panais et carottes râpés
Fondant marron chocolat
Pain (avec gluten)

MENU DOS DE LIEU, SAUCE ÉCHALOTE, POÊLÉE DE SAISON

MENU:

Carolines au gorgonzola, chiffonnade de fenouil
Dos de lieu, croûte d'herbes, sauce échalote, poêlée de saison, lentilles
L'indémoudable opéra
pain

MENU BAR FILETÉ EN CROÛTE ET POMME DARPHIN

MENU:

Carottes fanes confites, crème de châtaigne
Bar fileté en croûte de champignon, pomme darphin, fondue de poireaux
Dessert tarte caramel au beurre salé et chocolat au lait
pain

MENU TAGLIATTA DE BŒUF, BROCOLIS ET FREGOLA SARDA

MENU:

Tartelette aux girolles
Tagliatta de bœuf, dipvégetal, brocolis et fregola sarda au grana padano
Paris brest twisté aux noix
pain

MENU SUPRÊME DE PINTADE D'AUTOMNE

MENU:

Patate douce épicée et burratina crémeuse
Suprême de pintade aux raisins, potimarron rôti, éclats de châtaigne, champignons
L'exquise forêt noire
pain



A partager

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNE - BASE 15 PERSONNES

~60-80g par personne

Jambon de Parme affiné, mortadelle à la pistache, Bresaola, Finocchiona et oignons
Borretane Foccacia Origan

BOX APÉRITIVE - BASE DE 15 PERSONNES

~ 100 g par personne

2Charcuterie, 2 fromages, 2 crudités, 1 Tapenade, 1 olives marinées, 1 Croustille

PLANCHE MOZZARELLA & BURRATA - BASE DE 15 PERSONNES

Environ 80g / personne

Mozzarella di Bufala, Burrata des Pouilles, Stracciatella à l'huile
d'olive. Accompagné de focaccia assorties

BLANCHE DE CHARCUTERIES - BASE 10 PERSONNES

~50G par personne

Assortiment de Charcuterie variée
Accompagnée de beurre échié et pain

PLANCHE DE FROMAGES- BASE 10 PERSONNES

~50G par personne

Assortiment de Fromages affinés
Accompagné de beurre échié, fruits secs et pain





FORFAITS BOISSONS

Pour accompagner votre prestation culinaire, nous vous invitons à choisir parmi nos différents forfaits boissons.

Ces forfaits doivent obligatoirement être associés à un service de restauration.



Forfait softs



SÉLECTION SOFTS

Sur une base de 2 softs par personne

ASSORTIMENT DE SOFTS

(eaux minérales, jus de fruits et sodas)

Vins & Champagnes

BLANC

Bouteille

ROUGE

Bouteille

ROSÉ

Bouteille



Bouteille de champagne TAITTINGER

* Consommation des bouteilles exclusivement sur place le jour de l'évènement

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



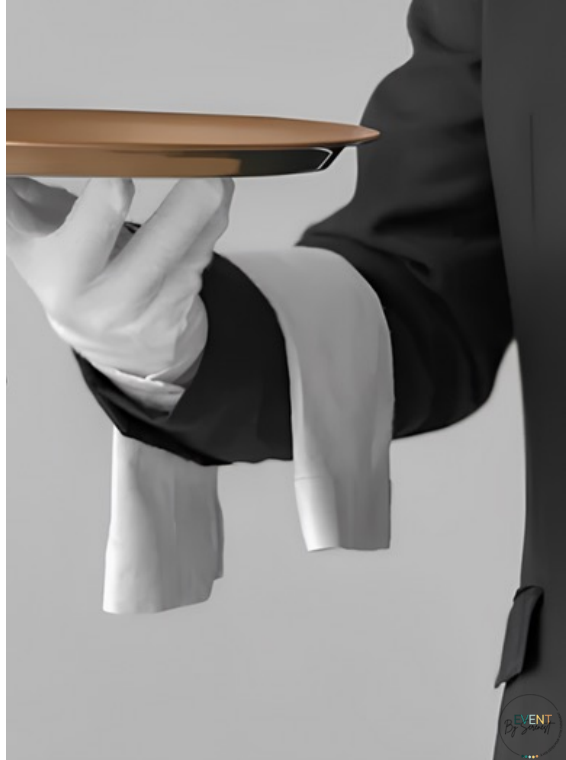
Service & Matériel



Le tarif d'un maitre d'hôtel et cuisinier.

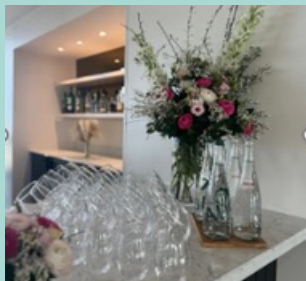
Sur une base minimale de 6h de travail consécutif.
Les frais de service sont calculés en fonction de votre évènement global.

Un tarif pour chaque heure supplémentaire est appliqué.



Apportez une touche d'élégance à vos événements grâce à nos compositions florales

Pour un devis personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter et passez par nous pour sublimer votre événement.





ANNA FERRARI
Responsable évènementiel



LAURA MAZZOLI
Adjointe responsable chargée
de projet évènementiel



KIRAN COQUET
Chargée de projet
évènementiel senior



CAMILLE BARTOS
Chargée de projet
évènementiel



EMMY DE ABREU
Alternante chargée de projet
évènementiel



ROMAIN SOLER
Responsable commercial

Contact

Notre équipe est à votre disposition pour toute
précision : event@serenest.fr



Serenest
by vermaat

