



Green EVENTS

TRAITEUR VEGAN

*Découvrez l'excellence de notre service de traiteur Vegan
quel que soit votre événement.*

**Une gamme complète et variée pour
satisfaire l'ensemble de vos convives**





100% Vegetal

NOTRE A.D.N

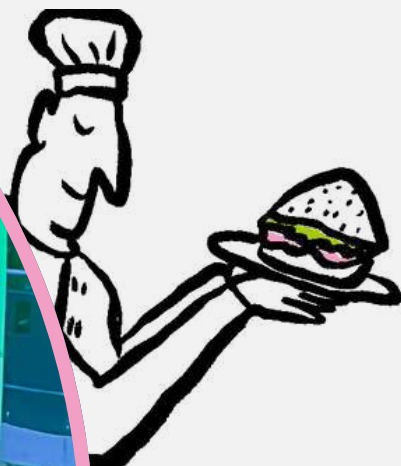


La réussite de votre évènement

Notre art réside dans la confection d'événements personnalisés, célébrant la cuisine végan avec passion et gourmandise.

Défiez-nous, nos chefs sont là pour réaliser vos souhaits les plus fous ! Que ce soit pour vos plateaux repas de réunions de travail et catering staff, ou votre soirée privée sous les étoiles... des plats simples et délicieux vous attendent. Composez l'événement qui vous ressemble grâce à nos corners animés inspirés des food markets, nos buffets et notre food truck. Notre équipe met tout en œuvre pour combler vos désirs et satisfaire vos convives.

Green
EVENTS





Buffet dinatoire 100% Végan

Entrées (19h à 20h30) :

Minis Club Sandwichs Finger food :

- Véganaise (mayonnaise), aneth et concombre.
- Véganaise (mayonnaise) au basilic et poivron.

Toasts de foie gras.

Vérines :

- Salade de roquette, copeaux de parmesan et caramel de vinaigre balsamique.
- Salade de pates tomates olives basilic.
- Caesar salade (romaine, croutons, parmesan, tomates cerises, poulet).
- Salade grecque (salade verte, concombre, tomate, oignon rouge et feta).





Buffet dinatoire 100% Végan

- Salade de lentilles à la coriandre et échalotes et tofu fumé.
- Quinoa à tomate fraîche et menthe.
- Salade façon niçoise.
- Pousses d'épinard et crumberries et graine.

Plateaux :

- Carpaccio de betteraves noisette et huile de truffe.
- Antipasti (Poivrons, courgettes, aubergines et artichauts grillés et marinés, tomates séchées, champignons).
- Assiette de falafels croustillante et houmous.
- Cœurs de laitue à l'huile d'olive et au jus de citron.
- Asperges vertes et et parmesan.





Buffet dinatoire 100% Végan

3 Plats chauds au choix (20h30 à 22h00) :

- Curry vert à la thaï (Aiguillette De «Poulet» Vegan, Curry Vert , Pois Gourmand, Brocolis, Courgettes, Riz Basmati, Lait De Coco, Coriandre Fraîche Et Citron Vert).
- Chili sin carné à la Mexicaine (Découvrez Le Chili Dans Cette Version Végane Accompagné De Son Trio De Riz Et Son Égrené Façon Steak Haché Et Guacamole Maison).
- Biryani aux Légumes a l'indienne (composé de légumes frais de saison: chou-fleur, aubergine et courgette se sont donc gorgés de saveur en cuisant dans le massalé accompagné de riz Basmati).





Buffet dinatoire 100% Végan

- Moussaka a la grecque (composée d'aubergines grillées, d'oignons et de tomates. de son Égrené Façon Steak Haché des pommes de terre, et une sauce béchamel).
- Lasagne bolognaise.
- Hachis Parmentier.

Buffet desserts (22h00 à 23h00) :

- Brownies au chocolat et noix.
- Graine de chia lait de coco et myrtille.
- Fromage blanc et coulis de passion.
- mousse chocolat noir.
- pana cotta à la vanille de Madagascar, coulis de fruit rouge.
- crumbles au pomme.
- Découpe de fruit frais de saison.





Buffet dinatoire 100% Végan

Bar :

- Jus de fruits.
- Eaux plates et gazeuses.
- Soda (coca, coca zéro, orangina, limonade...).
- Vin Rouge, Rosé et Blanc; base 2 verres par personne
- Alcool (Vodka, Gin et Whisky); base 2 verres par personne.
- Café espresso.
- Thé.

Personnel :

- maître(s) d'hôtel aux boissons.
- maître(s) d'hôtel runner.
- chef et commis en cuisine.





Buffet dinatoire 100% Végan

Décoration et Vaisselle :

- Décoration simple du buffet et nappage.
- Plateaux, vérines, saladiers, chafing dish...
- Vaisselle ustensiles jetable gamme réception (vaisselle classique en option)

Les Tarifs :

Jusqu'à 50 convives : **65 € HT / personne**

Base minimum de 50 personnes

De 51 à 150 convives : **60 € HT / personne**

De 151 à 250 convives : **55 € HT / personne**

Modalités de règlement :

50 % à la commande

50% en début de prestation

Tarifs HT hors frais de déplacement si + de 30KM de Paris centre.

