



**PROPOSITION
COMMERCIALE**

**TRAITEUR
VEGAN
ÉVÉNEMENTIEL**

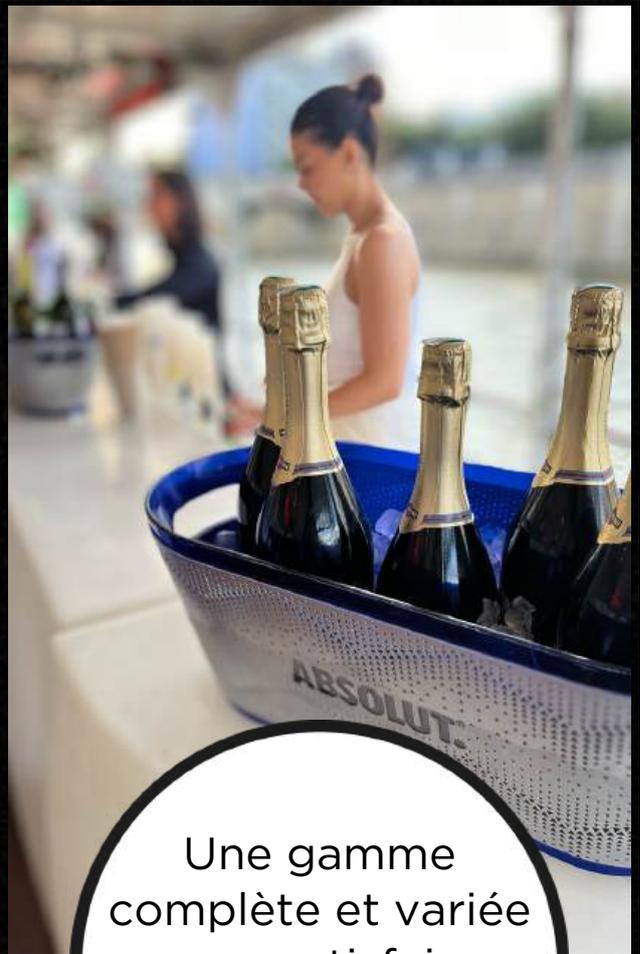


Green
EVENTS



Green EVENTS

**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



NOTRE A.D.N

Notre art réside dans la création d'événements sur mesure, où la cuisine végane est célébrée avec passion et gourmandise.

LAISSEZ NOUS RELEVER VOS DÉFIS :

Nos chefs sont prêts à réaliser vos souhaits les plus audacieux !

Que ce soit pour un buffet déjeunatoire, un after-work, ou une soirée privée sous les étoiles... des plats simples et délicieux vous attendent.

Créez un événement à votre image grâce à nos stands interactifs inspirés des Food Markets, nos buffets et notre Food Truck.

Notre équipe met tout en œuvre pour répondre à vos attentes et ravir vos convives.





MENU

Buffet dinatoire 100% Végan

Entrées (19h à 21h00)

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 pâtes tomates olives basilic.

Caesar salade (romaine, croustons, parmesan, tomates cerises, poulet).

Salade grecque (salade verte, concombre, tomate, oignon rouge et feta).





MENU

Buffet dinatoire 100% Végan

Entrées (19h à 21h00)

Suite...

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.



MENU

Buffet dinatoire 100% Végan
Plats chauds (21h à 23h00)

3 Plats au choix



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

Légumes frais de saison: chou-
fleur, aubergine et courgette se
sont donc gorgés de saveur en
cuisant dans le massalé
accompagné de riz Basmati.



Lasagne bolognaise

Délicieuse version végétalienne
des lasagnes classiques avec des
couches de pâtes, de sauce
bolognaise végétalienne, et de
béchamel crémeuse.



Moussaka à 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.



Hachis Parmentier

Une préparation traditionnelle
avec une couche de purée de
pommes de terre crémeuse et un
mélange savoureux de protéines
végétales.



MENU

Buffet dinatoire 100% Végan

Desserts (23h à 00h00)

Brownies au chocolat et noix.

Graines de chia lait de coco et myrtilles.

Fromage blanc et coulis de passion.

Mousse au chocolat.

Panna cotta à la vanille de Madagascar et coulis de fruits rouges.

Crumble aux pommes.

Découpe de fruits frais de saison.

Café et Thé.



MENU

*Buffet dinatoire 100%
Végan*

LE BAR



Jus de fruits

Jus de pomme
Jus de raisin
Jus d'orange ...



Eaux

Plate
Gazeuse



Sodas

Coca,
Coca zéro,
Limonade ...



Thé/café

Café expresso
Thé



Vins et Alcool*

Vin Rouge, Rosé, Vin Blanc...
Vodka, Gin, Whisky...



Smoothies*

Tropical
Purple
Green

**En option : vins, alcools, pompe à bière et smoothies :
Avec alcool - cubi 6L soit verres de 25cl à 3€.
Sans alcool : cubi 6L soit verres de 25cl à 2.90€*



VOTRE ÉVÉNEMENT

Ensemble, créons un univers culinaire mémorable et durable.
Un moment de partage impactant et positif !

DÉROULÉ

 DATE

...

 HORAIRES

...

 LIEU

...

17H - 19H00

MISE EN PLACE

19H00 - 21H

ENTRÉES

21H - 23H00

PLATS CHAUDS

23H00 - 00H

BUFFET DESSERTS

00H00

FIN DE PRESTATION

MAIL

events@greenfarmers.fr

SITE WEB

<https://greenfarmers-vegan.com/green-events-traiteur/>

CONTACT

Joseph Guez :
[+33 6 15 01 28 41](tel:+33615012841)

Buffet dinatoire 100% Végan



RESSOURCES



DÉCORATION ET VAISSELLE

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

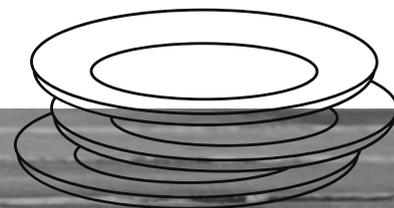
PERSONNEL

1 Maître(s) d'hôtel / 30pax

1 Runner / 100pax

Chef et commis en cuisine.

50 € par heure supplémentaire et par membre du personnel.



Buffet dinatoire 100% Végan

LES TARIFS

Jusqu'à 50 convives Base minimum de 50 personnes.	65 € HT / personne
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.

Jusqu'à 4h d'évènement



SUBLIMEZ VOTRE BUFFET FAÇON FOOD COURT AVEC DES CORNERS ET MAÎTRES D'HÔTEL DÉDIÉS POUR UNE TOUCHE HYPE ET RAFFINÉE.

- Corner animé street food "Burger"

Variété de 2 burgers (Smash Bacon ou Chicken) dans un format mini pour plus de plaisir.

3 mini burgers / personne.

Tarifs :

40 à 60 pax : 26,00 € HT

61 à 90 pax : 22,00 € HT

91 à 120 pax : 18,00 € HT



- Corner animé street food "Sides"

Le stand dédié aux sides comprenant Nuggets, Frites maison et Oignons rings servis dans leurs cornets individuels.

1 portions de chaque side / personne

Tarifs :

40 à 60 pax : 20,00 € HT

61 à 90 pax : 16,00 € HT

91 à 120 pax : 13,00 € HT



- Corner animé street food "HOT Corner"

Le plus New-Yorkais des stands avec ses fameux mini Hot-Dog (Le New York (saucisse moutarde oignons frits) ou le Cheesy (NYK avec sauce cheddar).

4 mini Hot-Dog / personne.

Tarifs :

40 à 60 pax : 22,00 € HT

61 à 90 pax : 17,00 € HT

91 à 120 pax : 14,00 € HT



- Corner animé "Smoothies"

La touche fraîcheur et fruitée de votre événement !

2 smoothies / personne

Tarifs :

40 à 60 pax : 18,00 € HT

51 à 150 pax : 14,00 € HT

+ de 150 pax : 12,00 € HT



- Corner animé "The bar"

Votre bar élégant offrant une gamme de spiritueux et d'alcools pour agrémenter votre buffet.

Base 2 verres de vin 12cl et 2 verres d'alcool 3cl / personne

Tarifs :

18,00 € HT (minimum 50 pax)

Pompe à Bière en option : cubi de 6L soit 24 verres de 25cl : Avec alcool : 3,00 € HT / verre Sans Alcool : 3,00 € HT / verre



- Corner animé "waffle"

Un corner dédié à des gaufres sucettes à savourer avec tout plein de toppings

Base 2 gaufres sucettes / personne

Tarifs :

40 à 60 pax : 20,00 € HT

61 à 90 pax : 16,00 € HT

91 à 120 pax : 13,00 € HT



OPTIONS

Le Food Truck Green Farmers !

Impressionnez vos convives en intégrant notre Food Truck remorque au style Californien. Retrouvez y nos meilleurs burgers dans leur format original (Smash Bacon, Chicken et Fish) .

Tarifs

(1 burger au choix et 1 frites maison) :

Offre SMALL :

jusqu'à 99 pax : frais fixe 400 € HT + 20 € HT / pax
Minimum de facturation 50 pax

Offre MEDIUM :

100 à 200 pax : frais fixe 300 € HT + 18 € HT / pax

Offre LARGE :

200 pax et + : 16 € HT / pax
Frais kilométriques : 1 € HT / km

