2027/2028

# CULTURE FOOD

## MARIAGES
## EVÉNEMENTS
## D'ENTREPRISES
## ET FAMILIAUX

*Partager des moments inoubliables*

1

UN MENU POUR ENCHANTER VOS EVENEMENTS

CULTURE FOOD
TRAITEUR

# Notre offre repas

(3)concepts ]
www.culturefoodtraiteur.com

**(3)concepts ]**

B**uffets**
Une table généreuse ,des saveurs variées et la liberté pour chacune de composer son repas

B**raséros**
Le plaisir de la cuisine plein air, le feu, la grillade, la convivialité sous forme de buffet chic et décontracté.

M**enus**
Pour que vos invités se fassent servir le temps d'une soirée. Lâchez prise, nous nous occuperons de vos convives comme si vous les receviez à la maison.

# Menu

Comprend les assiettes, le personnel
de cuisine sur la base de 5 heures,
minimum de 40 couverts
ôtez, ajoutez, composez à votre guise

*Installez-vous nous nous occupons du reste*

## Amuse-bouche

Choux foie gras et cacao amer à 2.50€ TTC
Gaspacho de tomate et tuile au parmesan à 2.50€ TTC
Verrine poivron, magret et feuilleté à 2.50€ TTC

## Première entrée

Foie gras, pâte de coing, chutney pomme cidre échalotes et pain tourbillon
à 14.00€ TTC
Chair de crabe aux billes citronnées, tartare de légumes aux herbes et tuile croquante
à 13.00€ TTC
Houmous, amandes, basilic, sauce vierge et gressins à 11.00€ TTC

## Deuxième entrée (chaude)

Saint Jacques snackées, riz rouge, asperge et sauce au cerfeuil à 15.00€ TTC
Crème de morilles, jeunes pousses et pain croustillant à 13.00€ TTC
Risotto au safran, tomates confites et burrata à 13.00€ TTC

## Pause rafraîchissante

Poire poire à 2.50€ TTC
Limoncello sorbet citron & basilic à 2.50€ TTC
Vodka menthe chocolat à 2.50€ TTC

## Plat

Pavé de veau sur écrasé de pomme de terre aux senteurs de truffe, brochettes de légumes
et jus corsé à 18.00€ TTC
Suprême de volaille au vin jaune, gâteau de pomme de terre, jeunes légumes à 15.00€ TTC
Curry de légumes, coco cajou & patates douces à 13.00€TTC

## Fromage

Plateau de nos régions à 3.00€ TTC

## Dessert à l'assiette

Crème citron finger de meringue, suprême d'agrumes à 7.00€ TTC
Millefeuille déstructuré aux deux chocolats à 7.00€ TTC
Assiette gourmande (4 mini desserts) à 7.00€ TTC

2027/2028

# CULTURE FOOD

MARIAGES
EVÉNEMENTS
D'ENTREPRISES
ET FAMILIAUX

*Partager des moments inoubliables*

2

BRASERO
POUR
ENCHANTER
VOS
EVENEMENTS

CULTURE FOOD
TRAITEUR

# Braséro Street food

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air comme
à la maison mais en mieux
**Menu tendance qui plaira à tous**
**à coup sûr**

## ENTRÉES 7.00€ TTC

Salade tomate, avocat, coriandre et crevettes grillées
Foccacia pistache et tomates confites

## GRILLADES 17.50€ TTC

Tacos de thon mi cuit sauce vierge
Smash burger comté, barbecue
Pommes grenailles, salade estivale

**POUR LES GOURMANDS**
**Camembert rôti au miel**
**Supplément de 5.00€ TTC /pers**

## DESSERTS 6.00€ TTC

Bar à gaufres et toppings
Brownies aux cacahuètes et sauce vanille

**30.50€ TTC PAR PERSONNE**
**Hors cuisinier**

LIVRAISON ET REPRISE DU
BRASÉRO AVEC
BOIS ET CHARBON

CUISINIER PENDANT
5 HEURES
200.00€ TTC
(1 CUISINIER POUR 50 PERSONNES)

**Une équipe sur place pour vous servir**

35.00€ TTC par heure et par serveur
sur une base d'un serveur pour 35 personnes

# Braséro Gourmet

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air comme à la maison mais en mieux
**Menu actuel aux saveurs cosmopolites**

## ENTRÉES 8.00€ TTC

Halloumi grillé, tomates de couleurs, sauce balsamique,
Légumes confits, pesto d'herbes.

## GRILLADES 18.50€ TTC

**POUR LES GOURMANDS**
**Entrecôte chimichurri**
**Supplément de 5.00€ TTC /pers**

Filet mignon mariné miel moutarde
Saucisses artisanales
Papillote de lieu au thym
Grenailles et brochettes de légumes

## DESSERTS 7.00€ TTC

Ananas rôti citron vert & rhum
Brioche perdue pistache

**33.50€ TTC PAR PERSONNE**
**Hors cuisinier**

LIVRAISON ET REPRISE DU BRASÉRO AVEC BOIS ET CHARBON

CUISINIER PENDANT 5 HEURES
200.00€ TTC
(1 CUISINIER POUR 50 PERSONNES)

### Une équipe sur place pour vous servir

35.00€ TTC par heure et par serveur
sur une base d'un serveur pour 35 personnes

# Braséro Le local

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air comme à la maison mais en mieux
**Menu vrai et authentique aux saveurs traditionnelles**

## SALADES 6.00€TTC

Lentilles au comté & amandes
Pennes persillées aux champignons
Haricots verts, œufs, tomates et croûtons
Pommes de terre, ciboulette et cornichons
Choux blanc ,carottes façon coleslaw

## GRILLADES 15.50€ TTC

Brochette de poulet mariné au vin jaune
Saucisses artisanales(2 par personne)
Truite aux amandes

## DESSERTS 5.00€ TTC

Crumble pomme cannelle
Mousse chocolat des copains & brisures de spéculoos

**26.50€ TTC PAR PERSONNE**
Hors cuisinier

LIVRAISON ET REPRISE DU BRASÉRO AVEC BOIS ET CHARBON

CUISINIER PENDANT 5 HEURES
200.00€ TTC
(1 CUISINIER POUR 50 PERSONNES)

**Une équipe sur place pour vous servir**

35.00€ TTC par heure et par serveur
sur une base d'un serveur pour 35 personnes

# Braséro Sud Méditerranéen

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air comme à
la maison mais en mieux
**Menu ensoleillé aux accents du sud**

## SALADES 8.00€ TTC

Salade grecque olives, feta, concombre, tomates, oignons rouges
Pois chiche aux poivrons, agrumes et cerfeuil
Riz, mangue, noix de cajou et soja
Roquette, betterave, grenade, feta et tomates cerises
Olives, aubergines et artichauts au pesto

## GRILLADES 18.50€ TTC

Poulet mariné ail & romarin
Saucisses artisanales
Crevettes au pastis
Ratatouille au feu de bois et boulgour

**32.50€ TTC PAR PERSONNE**
**Hors cuisinier**

## DESSERTS 6.00€ TTC

Pêches rôties miel yaourt
Financier agrumes

LIVRAISON ET REPRISE DU BRASÉRO AVEC BOIS ET CHARBON

CUISINIER PENDANT 5 HEURES
200.00€ TTC
(1 CUISINIER POUR 50 PERSONNES)

### Une équipe sur place pour vous servir

35.00€ TTC par heure et par serveur
sur une base d'un serveur pour 35 personnes

# Le petit braséro

Un menu pensé pour les enfants,
cuisiné avec la même exigence que celui des grands.

## PLAT AU CHOIX

Poulet mariné grillé
Saucisse artisanale
Accompagnements au choix
Pommes de terre Grenaille, rôties
Purée maison
Légumes grillés de saison

**10.00€ TTC PAR ENFANT**

2027/2028

# CULTURE FOOD

MARIAGES
EVÉNEMENTS
D'ENTREPRISES
ET FAMILIAUX

*Partager des moments inoubliables*

3

DES BUFFETS POUR ENCHANTER VOS EVENEMENTS

CULTURE FOOD
TRAITEUR

# Buffet froid Food Culture

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air comme
à la maison mais en mieux
**Menu vrai et authentique aux saveurs traditionnelles**

## SALADES

Salade grecque olives, feta, concombre, tomates, oignons rouges
Pois chiche aux poivrons, agrumes et cerfeuil
Riz, mangue, noix de cajou et soja
Roquette, betterave, grenade, feta et tomates cerises
Olives, aubergines et artichauts au pesto

## ACCOMPAGNEMENTS VIANDES & POISSONS

Jambon Rostello à la truffe
Crevettes, poivrons et kalamansi
Rôti de veau au basilic et parmesan
Poulet laqué miel soja

**18.90 € TTC PAR PERSONNE**

### Une équipe sur place pour vous servir

35.00€ TTC par heure et par serveur
sur une base d'un serveur pour 35 personnes

# Buffet froid Terroir

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air comme
à la maison mais en mieux
**Menu vrai et authentique aux saveurs traditionnelles**

## SALADES

Lentilles au comté & amandes
Pennes persillées aux champignons
Haricots verts, œufs, tomates et croûtons
Pommes de terre, ciboulette et cornichons
Choux blanc ,carottes façon coleslaw

## ACCOMPAGNEMENTS VIANDES & POISSONS

Rôti de bœuf mariné à la moutarde à l'ancienne
Filet mignon de porc au Pontarlier
Poulet rôti au beurre de sapin
Rillettes de truite citron cerfeuil

**15.90€ TTC PAR PERSONNE**

### Une équipe sur place pour vous servir

35.00€ TTC par heure et par serveur
sur une base d'un serveur pour 35 personnes

# CULTURE FOOD

NOUS SOMMES DISPONIBLES
du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00
au 06 61 32 08 02 ou par e-mail :
culturefoodtraiteur@orange.fr

ACCUEIL AU BUREAU TOUS LES
LUNDIS ET JEUDIS DE 8H45 À 12H00
Ou sur rendez-vous.

*Partager des moments inoubliables*

CULTURE FOOD
TRAITEUR