2023/24

CULTURE FOOD

MARIAGES
EVÉNEMENTS
D'ENTREPRISES
ET FAMILIAUX

Partager des moments inoubliables

CULTURE FOOD
TRAITEUR

CULTURE FOOD

NOUS SOMMES JOINGNABLES DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H00 À 18H00 AU 06 61 32 08 02 OU PAR MAIL:
CULTUREFOODTRAITEUR@ORANGE.FR

PERMANENCE AU BUREAU TOUS LES LUNDIS ET JEUDIS DE 8H45 À 12H00 OU SUR RENDEZ-VOUS

Partager des moments inoubliables

CULTURE FOOD
TRAITEUR

nos offres buffets

[ph(ilosophie) +concepts]
www.culturefoodtraiteur.com

[ph(ilosophie)]

Nous avons décidé de décliner toutes nos offres sur 2 axes:

Le premier baptisé **[(fOoD cUltuRe)casser les codes]** s'adresse aux désireux de nouvelles saveurs, une cuisine souvent exotique et aux goûts marqués mais adaptés à nos standards de consommation.

Le second nommé **[(Terroir, nos racines) respectons nos traditions]** se veut plus rassurant et plus traditionnel avec un bel hommage à notre terroir.

FORMULE REPAS CONVIVIALITÉ ADAPTÉE AUX NOUVELLES FAÇONS DE RECEVOIR

Minimum de 25 couverts
planches et cocottes à partager autour d'une table pour pousser la convivialité à son maximum

[(fOoD cUltuRe)casser les codes]

saveurs peu conventionnelles pour envie de renouveau

PLANCHES ET COCOTTES

01 L ENTRÉE A PARTAGER
10.50€ TTC/PERSONNE

-Grosses boules de burrata au pesto rouge, noix et cerfeuil
-Houmous aux tomates rôties
-Gravlax de truite au poivre de timut
-Brésaola coppa et condiments figues
-Salade de concombres, melon, grenade et pignons torréfiés

02 LE PLAT EN 3 COCOTTES A PARTAGER
12.00 € TTC/ PERSONNE

Colombo de boeuf aux épices douces, patates douces rôties et curry de légumes

03 PLANCHE DE FROMAGE A PARTAGER
3.00€TTC /PERSONNE

Tête de moine, comté, bleu, brie et
cancoillotte

04 LE DESSERT A PARTAGER
6.00€ TTC/ PERSONNE

1 Bowl de graines de chia coco passion
1 Tarte exotique aux fruits frais
1 Bowl de crème gianduja croustillante

[une équipe sur place pour vous servir]

[Pendant 6 heures] 11.00€ TTC par personne
[Pendant 8 heures] 13.00€ TTC par personne
[Pendant 10 heures] 15.00€ TTC par personne
Conditions en annexe

2023/24

CULTURE FOOD

MARIAGES
EVÉNEMENTS
D'ENTREPRISES
ET FAMILIAUX

Partager des moments inoubliables

3

CONCEPTS
POUR
ENCHANTER
VOS
EVENEMENTS

CULTURE FOOD
TRAITEUR

2023/24

CULTURE FOOD

MARIAGES
EVÉNEMENTS
D'ENTREPRISES
ET FAMILIAUX

Partager des moments inoubliables

3

CONCEPTS
POUR
ENCHANTER
VOS
EVENEMENTS

CULTURE FOOD
TRAITEUR

notre offre repas

[ph(ilosophie) + (3)concepts]
www.culturefoodtraiteur.com

[ph(ilosophie)]

Nous avons décidé de décliner toutes nos offres sur 2 axes:

Le premier baptisé **[(fOoD cUltuRe)casser les codes]** s'adresse aux désireux de nouvelles saveurs, une cuisine souvent exotique et aux goûts marqués mais adaptés à nos standards de consommation.

Le second nommé **[(Terroir, nos racines) respectons nos traditions]** se veut plus rassurant et plus traditionnel avec un bel hommage à notre terroir.

(3)concepts]

P**lanches et cocottes**
A partir de 25 couverts. Découvrez cette formule basée sur le partage et la convivialité, moins de codes, plus de plaisir, et retour du repas familial qui prend tout son sens.

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.

FORMULE REPAS CONVIVIALITÉ ADAPTÉE AUX NOUVELLES FAÇONS DE RECEVOIR

Minimum de 25 couverts
planches et cocottes à partager autour d'une table pour pousser la convivialité à son maximum

[(fOoD cUltuRe)casser les codes]

saveurs peu conventionnelles pour envie de renouveau

PLANCHES ET COCOTTES

01 L ENTRÉE A PARTAGER
10.50€ TTC/PERSONNE

-Grosses boules de burrata au pesto rouge, noix et cerfeuil
-Houmous aux tomates rôties
-Gravlax de truite au poivre de timut
-Brésaola coppa et condiments figues
-Salade de concombres, melon, grenade et pignons torréfiés

02 LE PLAT EN 3 COCOTTES A PARTAGER
12.00 € TTC/ PERSONNE

Colombo de boeuf aux épices douces, patates douces rôties et curry de légumes

03 PLANCHE DE FROMAGE A PARTAGER
3.00€TTC /PERSONNE

Tête de moine, comté, bleu, brie et
cancoillotte

04 LE DESSERT A PARTAGER
6.00€ TTC/ PERSONNE

1 Bowl de graines de chia coco passion
1 Tarte exotique aux fruits frais
1 Bowl de crème gianduja croustillante

[une équipe sur place pour vous servir]

[Pendant 6 heures] 11.00€ TTC par personne
[Pendant 8 heures] 13.00€ TTC par personne
[Pendant 10 heures] 15.00€ TTC par personne
Conditions en annexe

FORMULE REPAS CONVIVIALITÉ ADAPTÉE AUX NOUVELLES FAÇONS DE RECEVOIR

Minimum de 25 couverts
Planches et cocottes à partager autour d'une table pour pousser la convivialité à son maximum

[(Terroir, nos racines) respectons nos traditions]

menu vrai et authentique aux saveurs traditionnelles

PLANCHES ET COCOTTES

01 L ENTRÉE A PARTAGER
10.50€ TTC/PERSONNE

-Mille feuilles pomme de terre morteau
-Gravlax de truite au savagnin
-Charcuterie artisanale
-Tartinage à l'oignon rouge et à la biere
-Salade de choux au comté noix et lardons

02 LE PLAT EN 3 COCOTTES A PARTAGER
14.00€ TTC/ PERSONNE

Poulet aux morilles, pommes rôties et jeunes légumes

03 PLANCHE DE FROMAGE A PARTAGER
3.00€ TTC /PERSONNE

Tête de moine, comté, bleu, brie et
cancoillotte

04 LE DESSERT A PARTAGER
6.00€ TTC/ PERSONNE

1 Bowl de riz au lait , crème fraîche et vanille
Tarte pomme rhubarbe
Bowl mousse très chocolat

[une équipe sur place pour vous servir]

[Pendant 6 heures] 11.00€ TTC par personne
[Pendant 8 heures] 13.00€ TTC par personne
[Pendant 10 heures] 15.00€ TTC par personne
conditions en annexe

Braséro

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air
comme à la maison mais en mieux

[(fOoD cUltuRe)casser les codes]

Saveurs peu conventionnelles pour une envie de renouveau

01 BUFFET SALADES

Nouilles de riz, coriandre, soja, légumes
Concombre,melon grenade pignons
Karachi(miel, poivron,basmati,amandes)
Tomate ,féta cébette
Céréales aux légumes grillés

02 A GRILLER

1 Brochette de crevettes à la citronelle
Boeuf grillé au saké,cacahuètes
Patates douces rôties au miel
Magret au sirop d'érable

19,90 EUROS PAR PERSONNE

LIVRAISON ET REPRISE DU BRASÉRO AVEC BOIS ET CHARBON
100.00€ TTC

CUISINIER PENDANT 4 HEURES
150.00€ TTC

[une équipe sur place pour vous servir]

[Pendant 6 heures] 11.00€ TTC par personne
[Pendant 8 heures] 13.00€TTC par personne
[Pendant 10 heures] 15.00€ TTC par personne
Conditions en annexe

Braséro

Minimum de 40 couverts
Vous avez dit chic et décontracté
le plaisir de la cuisine plein air
comme à la maison mais en mieux

[(Terroir, nos racines)respectons nos traditions]

Menu vrai et authentique aux saveurs traditionnelles

01 BUFFET SALADES

Pommes de terre ,ciboulette cornichons
Carottes. jaunes et graines de lin
Lentilles moutarde à l'ancienne
Pâtes au bleu et pickles d'oignons rouges
Choux,noix,comté

02 A GRILLER

Poulet grillé,flambé au Macvin
Boeuf grillé à la moutarde
Truite à la plancha et au raifort
Poireaux rôtis au comté
Brochette morteau échine

17,90 EUROS PAR PERSONNE

LIVRAISON ET REPRISE DU BRASÉRO AVEC BOIS ET CHARBON
100.00€ TTC

CUISINIER PENDANT 4 HEURES
150.00€ TTC

[Une équipe sur place pour vous servir]

[Pendant 6 heures] 11.00€TTC par personne
[Pendant 8 heures] 13.00€ TTC par personne
[Pendant 10 heures] 15.00€TTC par personne
Conditions en annexe

Menu

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

[(fOoD cUltuRe)casser les codes]

Menu peu conventionnel pour une envie de renouveau

Amuse-bouche

[Falafel sur houmous, cacahuète citron vert] à 2.00€ TTC

Première entrée

[Crevettes leche de tigre, salade coco, coco, coriandre ,huile verte] à 10.00€ TTC

Deuxième entrée

[Morilles dans un bouillon miso, salade Enoki et shiso] à 10.00€ TTC

Pause rafraîchissante

[Sorbet citron basilic et gin] à 2.50€ TTC

Plat

[Ballotine de volaille au paprika fumé et pastrami, condiment chimichurri et purée de patate douce] à 15.00€ TTC

Fromage

[Verrine chèvre miel et tuile croustillante] à 2.00€ TTC

Dessert à l'assiette

[Rectangle exotique, fruits de la passion, tuile meringuée, jus de clémentine huile d'olive] à 7.00€ TTC

[Une équipe sur place pour vous (servir)]

[Pendant 6 heures] 11.00€ TTC par personne
[Pendant 8 heures] 13.00€ TTC par personne
[Pendant 10 heures] 15.00€ TTC par personne
Conditions en annexe

Installez-vous nous nous occupons du reste

Menu

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

[(Terroir, nos racines)respectons nos traditions]

menu vrai et authentique aux saveurs traditionnelles

Amuse-bouche

[Millefeuille pomme de terre morteau] 2.00€ TTC

Première entrée

[gravlax de truite au savagnin, salade d'herbes et pain de campagne] 10.00€ TTC

Deuxième entrée

[Morilles à la crème oeuf poché et mouillettes] 10.00€ TTC

Pause rafraîchissante

[poire poire] 2.50€ TTC

Plat

[Paleron de boeuf français, purée truffé, jus réduit et minis légumes] 15.00€ TTC

Fromage

[plateau de nos régions] 3.00€ TTC

Dessert à l'assiette

[pomme rhubarbe en compote , pommes croustillantes, glace vanille et sèches comtoises] 7.00€ TTC

[une équipe sur place pour vous (servir)]

[pendant 6 heures] 11.00€ TTC par personnes
[pendant 8 heures] 13.00€ TTC par personnes
[pendant 10 heures] 15.00€ TTC par personne
Conditions en annexe

Installez-vous nous nous occupons du reste

Annexes

[(é)quipe) + (v)aisselle +(c)onditions + (c)omment réserver]

[(c)omment réserver]

Après un premier contact par mail ou par téléphone, nous vérifions la disponibilité sur le planning, nous fixons alors un premier rendez-vous pour définir le menu et vos souhaits.
Nous organisons ensuite une dégustation à emporter pour valider vos choix .
Vous validez ensuite le devis accompagné d'un chèque de réservation de 10% du montant de la prestation.
Un second acompte de 50% vous sera demandé 1 mois avant la réception. Il s'accompagnera d'un rendez vous pour fixer tous les détails du jour J.

(La vaisselle)

[Nous utilisons nos assiettes pour le dressage des plats dans la partie menu. Nous utiliserons le matériel de la salle pour les couverts et la verrerie. En cas d'absence de matériel dans la salle , nous aurons recours à de la location additionnelle

[Une équipe sur place pour vous (servir)]

[pendant 6 heures] 11.00€ TTC par personnes
[pendant 8 heures] 13.00€ TTC par personnes
[pendant 10 heures] 15.00€ TTC par personne

L'offre comprend le personnel de salle , le chargement de nos camions, depuis le départ de nos locaux, le transport en véhicule frigorifique à 20km autour de Montbéliard et Belfort, l'installation sur votre lieu de réception. Le service de nos plats et des boissons. Le débarrassage jusqu'à l'heure prévue.

[Nous (contacter)]

Téléphone.06.61.32.08.02
culturefoodtraiteur@orange.fr