

# FUNKY MAMA



**TRAITEUR VEGGIE ENGAGÉ  
ECO-RESPONSABLE**



# CATALOGUE

---

Hiver 2023 - 2024

Petit-déjeuner, pause gourmande, lunchbox, buffets, cocktails et animations

Label de restauration durable



Établissement deux écotables

 écotable®

[www.ecotable.fr](http://www.ecotable.fr)

**réservé aux entreprises**

# NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE

**DES  
PRODUITS  
DE SAISON  
FRAIS**

**“ZERO  
DECHET”  
SUR NOS  
BUFFETS**

**100%  
VEGGIE**

**CUISINE  
100%  
MAISON**

**BIO  
&  
CIRCUIT  
COURT**

# TRAITEUR VEGGIE ENGAGE ECO-RESPONSABLE

à la carte ou sur mesure (et toujours cuisinés avec amour)

Tous nos produits sont frais et cuisinés à la commande pour vous

Minimum de commandes - 20 pers.

Tous les prix affichés sont HT

- Petit déjeuner et Pause gourmande P. 6
- Pause du midi : Lunch Box ou Buffet P. 8
- Formule Séminaire P. 11
- Apéritif & Cocktails P. 13
- Les extras P. 16

# LES AVANTAGES D'UNE PRESTATION VÉGÉTARIENNE

## Une cuisine qui rassemble

Idéale pour satisfaire  
tous les régimes  
alimentaires

#GestionSimplifiée

## Osez surprendre !

Des saveurs  
inspirées des  
cuisines du monde

#effetWOW

## Fraîcheur garantie

Légumes de saison, bio  
et en circuit court pour  
un max. de saveurs

#FaitMaison

## Impact Co2 réduit de 1/2

Une bonne action  
collective pour la  
planète !

#démarcheRSE





**PETIT DÉJEUNER**

**PAUSE GOURMANDE**



## Le côté tradi'

Mini-viennoiseries artisanales	1,60€
Chouquettes artisanales (x 10)	9,50€
Cookies choco-noisettes	2,50€
Brioche artisanale pur beurre	28,00€
Pancakes à la banane et son kit pâte à tartiner bio, confiture, fruits de saison au sirop d'érable	3,00€

## Et si on partageait ?

Banana bread	26,00€
Brownie à la patate douce	28,00€
Carrot Cake	30,00€
Cake citron pavot avec glaçage mascarpone	

## Pour faire le plein de vitamines

Brochettes 3 fruits	2,30€
Energy balls	
Granola cup, yaourt et fruits	
Fruits frais de saison	22€/kg

## Le coin des mignardises

Financiers pistache, noisette, chocolat	2,30€
Tartelettes chocolat croustillant, citron, caramel	3,00€
Choux garnis de ganache montée praliné, chocolat	3,00€
Pavlova aux fruits exotiques	3,00€

## Sans oublier de s'hydrater !

Nos Jus exotiques "maison" gingembre ananas	3,50€/pers
Bissap à la fleur d'hibiscus	
Jus de fruits bio	2,90€/pers

## L'incontournable

Café ou Thé  
(thermos)  
bio/commerce équitable

**2,60€/pers.**



**LUNCH BOX**

**BUFFETS**





## **LUNCH BOX**

**22 €**

**Entrée + plat + dessert**

**pain/pita**

### **Entrées**

Betteraves au yaourt, citrons confits et cumin

Quiche potimarron, féta et noix

Salade de chou rouge à l'asiatique

### **Plats**

Lentilles en salade, butternut, féta, noisettes et œuf mollet

Tajine de carottes aux pruneaux, boulghour aux herbes

Crumble de légumes de saison et crudités

Funky Bowl du moment (esprit Buddha bowl)

### **Desserts**

Cookies choco-noisettes

Brownie à la patate douce

Cake citron pavot

Chia pudding mangue coco

## **BUFFET A PARTAGER**

**Formule à 25 €  
(28 € avec boissons)**

### **3 pièces apéritives**

Mini burgers veggie, mini quiche du moment  
et rouleaux aux légumes d'hiver

### **Grand plat à partager**

Tajine de carottes aux pruneaux, boulghour  
et toppings gourmands  
(houmous, pita, amandes, herbes fraîches)

### **Plateau de fromages artisanaux**

30 g de fromage par pers. et pains tradition

### **3 desserts**

Tatin pommes, tartelettes, mousse au  
chocolat



# FORMULE SÉMINAIRE





**8H**  
**PDJ**

**10H**  
**Pause**

**13H**  
**Buffet**

**16H**  
**Pause**

**A partir de 49€ / pers.**

inclus : nourriture, boissons à discrétion - thé et café toute la journée  
(Personnel et packaging en sus)

### **PETIT DEJEUNER**

Mini Viennoiseries  
Banana bread

Jus "maison"  
Softs

### **BUFFET**

#### **3 pièces apéritives**

Mini burgers veggie, mini quiche du moment  
et rouleaux aux légumes d'hiver

#### **Grand plat à partager**

Tajine de carottes aux pruneaux, boulghour et toppings gourmands  
(houmous, pita, amandes, herbes fraîches)

#### **Plateau de fromages artisanaux**

30 g de fromage par pers. et pains tradition

#### **3 desserts**

Tatin pommes, financiers, panna cotta

### **PAUSE GOURMANDE**

Energy balls  
Cookies choco-noisettes

Jus "maison"  
Softs





**APÉRITIF**

**COCKTAIL**

# UNE PROPOSITION ADAPTÉE À VOS ÉVÈNEMENTS

## Apéritif (1 h)

4 bouchées salées  
2 mignardises sucrées

**A partir de 13 €**

## Cocktail (2 h)

10 bouchées salées  
4 mignardises sucrées

**A partir de 22 €**

## Dinatoire (+ de 2h)

14 bouchées salées  
5 mignardises sucrées

**A partir de 33 €**



## Exemple de bouchées salées

### Mini burger veggie

(champignons de Paris, compotée d'oignons, cheddar et ketchup de betterave)

### Gua Bao

(brioche vapeur aux pleurotes à la citronnelle, pickles de carottes et d'oignons, menthe, coriandre et cacahuètes concassées)

### Rouleaux aux légumes de saison

Truite Gravlax gingembre agrumes sur blinis, crème citronnée

Tartelette aux oignons façon poulet Yassa

Brochettes de légumes au Zaatar

**Liste non exhaustive**

## Le coin des mignardises

### Tartelettes

(chocolat croustillant, citron, caramel)

Choux garnis de ganache montée (praliné, chocolat)

Choux décorés de pâte d'amande colorés et garnis de crème patissière (vanille, noix de coco, pistache, passion, praliné)

Pavlova aux fruits exotiques

**Liste non exhaustive**







**NOS ANIMATIONS  
AUX SAVEURS DU  
MONDE**

**NOS SERVICES EN +**



# NOTRE FORMULE POUR CRÉER VOTRE ÉVÈNEMENT RESPONSABLE



**Mise en place** du buffet et **remise en état** par nos soins

Mise à disposition de **personnel pour le service**

**Location** de vaisselle, de nappes et de mobilier

**Décoration florale** - Collectif de la Fleur Française

Vins, champagnes et bières

de **petits producteurs et brasseurs français**

**Animations originales** pour découvrir les saveurs  
des cuisines du monde - accras, gua bao, focaccia, bar à soupes, ...

Animation musicale - **DJ Musiques du Monde**

**MERCI**



**CONTACT@FUNKYMAMA.FR**

**06 95 20 28 02**