

ELIOTÉ

LES NOUVEAUX ÉTOILÉS

Consommez comme vous vivez



ELIOTE



Depuis plus de 5 ans,
Petit Déjeuner Étoilé, met tout en œuvre pour faire
de vos événements des instants étoilés.



De plus en plus engagés, nous soutenons et protégeons
notre SAVOIR-FAIRE français,
NOS PRODUITS, NOTRE ENVIRONNEMENT,
tout en maintenant NOTRE EXCELLENCE



Aujourd'hui avec Eliote, nous vous proposons
une nouvelle vision de l'ÉTOILÉ

Sommaire



Page 6

.1 Petit Déjeuner Étoilé

- ◆ À la carte
- ◆ En coffret de chef
- ◆ Place to plane your breakfast

Page 22

.2 Déjeuner et dîner

- ◆ Les plateaux repas sur mesure
- ◆ Les déjeuners à partager en saladier ou en verrine
- ◆ Place to plane your lunch

Page 34

.3 Goûter

- ◆ Les gâteaux à partager
- ◆ Les bonbonnières
- ◆ Coffrets pauses à partager
- ◆ Place to plane your tea-time

Page 40

.4 Cocktail

- ◆ Les plateaux Afterwork...
- ◆ Les cocktails : 8 / 12 et 16 pièces
- ◆ Place to plane your cocktail

Page 49

.5 Boissons

Page 51

.6 Nos services



Nos Étoiles, nous les mettons en avant avec Eliote :

- ◆ En proposant des recettes exclusives de chefs d'exception.
- ◆ En s'adressant à tous nos clients qu'ils soient Vegan, Veggie, Hallal, Flexi, Kasher, sans gluten ou sans Lactose.
- ◆ En créant ensemble des repas Sur Mesure ;
- ◆ En vous faisant vivre une expérience pour vous en mettre plein les yeux ! Des coffrets chics et élégants, de la vraie vaisselle, des maitres d'hôtel de standing.
- ◆ En sélectionnant des partenaires étoilés ; Franco-français, zéro plastique, producteurs locaux, engagés et responsables.

Eliote c'est La promesse

à votre Image,

à votre Écoute,

à votre Service.



1. Petit Déjeuner Étoilé

- ◆ À la carte
- ◆ Les coffrets de Chef C.Michalak et P.Conticini
- ◆ Place to plan your breakfast

Nos pièces à choisir À la carte

Choisissez vos pièces à la carte par 6 unités et créez votre propre plateau.
Livraison Avec ou Sans packaging.

Commande à réaliser la veille avant 10h pour une livraison le lendemain matin à partir de 6h30.



ELLIOTÉ
◆

Nos viennoiseries

(vendues par lot de 6 pièces)

Mini croissant	1,12 € HT / pièce
Mini pain au chocolat	1,12 € HT / pièce
Mini pain aux raisins	1,12 € HT / pièce
Mini chausson aux pommes	1,12 € HT / pièce
Brioche bakba <u>signée Bakba Zana</u>	4,20 € HT / pièce
Brioche feuilletée <u>signée C. Michalak</u>	3,85 € HT / pièce
Brioche mousseline <u>signée P. Conticini</u>	3,10 € HT / pièce

Nos gâteaux de voyage

(vendus par lot de 6 pièces)

Madeleine pur beurre	3,10 € HT / pièce
Madeleine pur beurre d'exception glacée au chocolat au lait	3,40 € HT / pièce
Financier rond fleur d'oranger noisette <u>signé C. Michalak</u>	3,65 € HT / pièce
Cookie chocolat pécan <u>signé P. Conticini</u>	2,80 € HT / pièce
Sablé gianduja noisette <u>signé C. Michalak</u>	3,10 € HT / pièce

Nos pains

(vendus par lot de 6 pièces)

Pain rustique	1,12 € HT / pièce
Pain aux céréales	1,12 € HT / pièce
Mini finger club Saumon	3,20 € HT / pièce
Mini finger club Poulet	3,20 € HT / pièce
Mini finger club Fromage	3,20 € HT / pièce

Nos préparations et compotes

(vendues par lot de 6 pièces)

Verrine de fruits de saison <u>Végan</u>	2,95 € HT / pièce
Verrine de panacota maison façon cheesecake <u>signée C. Michalak</u>	3,10 € HT / pièce
Verrine de yaourt au lait de soja halva <u>Végan</u>	3,10 € HT / pièce
Compote de pommes et noix de pécan caramélisées <u>Anti-gaspi</u>	2,90 € HT / pièce
Semoule de lait à l'ancienne, caramel beurre salé <u>signée P. Conticini</u>	3,60 € HT / pièce
Cassiolette de pain perdu revisité <u>signée C. Michalak</u>	4,51 € HT / pièce



Nos plateaux Salés

(vendus par lot de 6 pièces)

Les Oeufs brouillés (30 pièces)	89,00 € HT / pièce
Plateau de Fromages <u>Fromages A.O.P</u> (pour 15 personnes) Sélection de nos chefs	59,00 € HT / pièce
Plateau de Saumon fumé <u>Kaviari</u> (Pour 15 personnes)	65,00€ HT / pièce
Plateau de Charcuterie <u>H/K</u> (Pour 15 personnes)	69,00 € HT / pièce
Plateau de Clubs (40 pièces) 20 mini clubs triangles Poulet <u>H/K</u> , moutarde miel 20 mini clubs triangles saumon fumé tranché à la main	89,00 € HT / pièce
Plateau de Fingers toast (30 pièces) 10 tartines avocado, fromage frais et grenade 10 focaccia, crème de truffe, champignons 10 wraps au thon, citron confit et herbes fraîches	95,00 € HT / pièce
Plateau d'assortiment de pains (6 pièces) 3 pains rustiques 3 pains céréale mini beurre et confiture	17,50 € HT / pièce



Nos plateaux sucrés

Plateau duo de viennoiseries 17,40 € HT / pièce

(12 pièces)
6 mini croissants
6 mini pains au chocolat

Plateau assortiment de viennoiseries 37,60 € HT / pièce

(30 pièces)
10 mini croissants
10 mini pains au chocolat
5 mini chaussons aux pommes
5 mini pains au raisin

Plateau de mignardises 39,90 € HT / pièce

(20 pièces)
4 mini financiers
4 mini cannelés
4 moelleux au chocolat
4 mini madeleines
4 mini madeleines chocolat

Plateau de cakes & sablés 31,90 € HT / pièce

(20 pièces)
5 cakes au citron
5 cakes au chocolat
5 sablés gianduja noisettes
5 cookies noix de pécan chocolat

Plateau de verrines Gourmandes 89,00 € HT / pièce

(30 pièces)
10 verrines de fruits de saison
10 verrines de mousse au chocolat
10 verrines de panacotta coulis de fruits frais

Plateau de verrines Détox 85,00 € HT / pièce

(30 pièces)
10 verrines de yaourt de soja tatin de banane datte et halva Vegan
10 verrines de compote de pommes rôties et amandes
10 verrines de semoule de lait et caramel beurre salé

Plateau de fruits 29,90 € HT / pièce

(4/6 personnes)

Plateau de fruits 49,90 € HT / pièce

(8/10 personnes)

Petit déjeuner étoilé

En coffret

Ce coffret individuel est idéal pour vos réunions en visio, au bureau ou en cadeau.

Composé de 3 à 5 pièces il est signé par nos chefs : Philippe Conticini et Christophe Michalak.

Passez commande la veille avant 10h pour une livraison le lendemain en Ile-de-France.

Et 4 jours à l'avance pour être livré sur toute la France.



CHRISTOPHE MICHALAK



Virtuose du goût, Christophe Michalak revisite les grands classiques de la pâtisserie, sublime les produits, joue sur les textures et s'emploie à étonner chaque jour.

Lorsqu'il décide de nous donner sa version du petit déjeuner en exclusivité, il n'hésite pas à proposer un pain perdu en cocotte, un financier rond aux saveurs orientales, une crème légère panacotta cheese cake et bien d'autres surprises...



“On ne peut être pâtissier sans être généreux et gourmand.”

Christophe Michalak

PHILIPPE CONTICINI



“J’inscris chacune de mes créations dans une cohérence de goût et de gourmandise.”

Philippe Conticini

Désigné à l'âge de 26 ans comme un prodige de la gastronomie française par Gault & Millau, Philippe Conticini n'a eu de cesse que d'épater dans son métier.

Ses créations pour petit déjeuner étoilé n'ont alors eu comme effet que d'étonner gustativement, par la créativité et la qualité...

L'onctuosité de sa semoule de lait, le moelleux, de son roulé aux écorces de citron vert ou encore la légèreté de sa brioche fourrée, sont un feu d'artifice pour les papilles.

Le Coffret Christophe Michalak

Ce coffret comprend 5 pièces

Les Signatures

Compris dans chaque coffret individuel

1 cassolette de pain perdu revisitée

1 brioche feuilletée façon Kouign Aman

Les Plaisirs Sucrés

Sélectionner 2 pièces de votre choix parmi les créations suivantes

- 1 financier fleur d'oranger noisette
- 1 sablé gianduja, éclats de noisette
- 1 verrine de fruits frais
- 1 verrine de panacotta façon cheesecake avec garniture de saison

Les Plaisirs Salés

Sélectionner une pièce de votre choix parmi les créations suivantes

- 1 mini club saumon, crème et herbe fraîche
- 1 mini club poulet, miel

Tarif 23,90 € HT / personne

Frais de livraison variable selon la zone



Il est conseillé d'ajouter des boissons pour accompagner les coffrets :
Thermos de café, de thé et jus de fruits frais à partir de 6 coffrets.
Pour des envois en national, jus et capsules individuelles seront proposés.





Le Coffret Philippe Conticini

Ce coffret comprend 3 pièces

Les Pièces Signatures

Compris dans chaque coffret individuel

1 semoule de lait fondante, vanille et fruits rouges

1 brioche mousseline moelleuse

1 cookie noix de pécan chocolat, fleur de sel

Tarif 15,90 € HT / personne

Frais de livraison variable selon la zone



Il est conseillé d'ajouter des boissons pour accompagner les coffrets :
Thermos de café, de thé et jus de fruits frais à partir de 6 coffrets.
Pour des envois en national, jus et capsules individuelles seront proposés.

Petit Déjeuner Etoilé

En buffet

Expérience 100% interactive

Visualisez votre buffet en temps réel.

Rendez vous sur notre site www.eliote-traiteur.com
pour vous connecter

ELIOTE
◆

Vous souhaitez
de la Vaisselle,
des Maîtres d'Hôtel
et de la Décoration Florale



- .1 Composez votre buffet pour 30 personnes minimum
- .2 Entrez : date, lieu et nombre d'invités
- .3 Visualisez votre buffet

• 2 Déjeuner & Diner sur-mesure

- ◆ Les plateaux repas sur mesure
- ◆ Les déjeuners à partager en saladier en verrine
- ◆ Place to plan your lunch

Déjeuner & Diner

Nos plateaux repas sur mesure

Une réunion d'équipe, un rendez-vous client, un plateau repas à commander, voici comment procéder :

CHOISISSEZ VOTRE BASE de plateau Vegan ou Veggie

SÉLECTIONNEZ LA PROTÉINE qui convient le mieux à votre régime alimentaire ou à vos préférences : sans gluten, sans lactose, hallal, kasher

ADAPTEZ VOTRE PACKAGING (jetable ou vaisselle en dure)

ET COMMANDEZ...

ELIOT3
◆

Les plateaux repas

Commandez la veille avant 10h, un minimum de 4 plateaux repas pour une livraison le lendemain.

Les plateaux de dernière minute peuvent être commandés la veille avant 16h pour une livraison le lendemain.

Chaque plateau repas comprend un set de table, une serviette et des couverts, un assortiment sel et poivre ainsi qu'un petit pain et du beurre en plus de l'entrée, du plat, de la protéine et du dessert.

Pour chaque plateau choisissez votre packaging

vaisselle jetable (inclue) ou vaisselle en dure (9,90€ + frais de retours)



Nos plateaux repas sur-mesure



LE MERANO

23,00 € HT / pièce

Entrée : Taboulé de chou-fleur aux herbes et mélasse de grenade

Plat : Farfaline aux olives et tomates cerises

Dessert : Crème aux œufs et caramel beurre salé

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet H/K (4,20 € HT)



LE GEORGES

23,50 € HT / pièce

Entrée : Patate douce rôtie, pousse d'épinard, ricotta et graine de courge

Plat : Noodles de soba aux petits légumes

Dessert : Brownie cheese cake

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet H/K (4,20 € HT)



LE LAURENT

25,50 € HT / pièce

Entrée : Œuf poché, crème de champignon à la truffe et kadaif

Plat : Dirty rice

Dessert : Paris-Brest

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet H/K (4,20 € HT)



LE BO

25,00 € HT / pièce

Entrée : Concombre, avocat, sésame, sauce tahine au soja

Plat : Salade thaï veggie

Dessert : Tarte aux fruits

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet H/K (4,20 € HT)



LE NICOLE

23,50 € HT / pièce

Entrée : Duo de quinoa et avocat sauce sésame grillé

Plat : Pommes de terre rissolées aux herbes

Dessert : Salade de fruits mangue, passion, grenade et coulis de passion

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet H/K (4,20 € HT)



LE LUIZA

24,00 € HT / pièce

Entrée : Houmous rouge de poivron et pitah grillé

Plat : Riz veneré, noisette, edamame, grenade et sauce noisette

Dessert : Panacota façon cheese cake et coulis de fruits

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet K (4,20 € HT)



LE MARIUS

22,50 € HT / pièce

Entrée : Tarte tatin aux échalottes caramélisées

Plat : Légumes rôtis, coriandre et noisettes grillées

Dessert : Moelleux au chocolat

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet H/K (4,20 € HT)



LE YOTAM

24,50 € HT / pièce

Entrée : Aubergine miso aux herbes fraîches et sauce tahine

Plat : Chakchouka de légumes du soleil

Dessert : Yaourt de soja, tatin de banane et datte, halva

La protéine à choisir

- Saumon braisé (7,50 € HT)
- Falafel (4,90 € HT)
- Kefte de bœuf H/K (4,90 € HT)
- Haloumi grillé (6,90 € HT)
- Poulet H/K (4,20 € HT)



LE GIOVANNA

27,50 € HT / pièce

Plateau de dernière minute

Entrée : Foccacia à la truffe et champignon braisé

Plat : Troffi al pesto, artichaut et tomate confite

Dessert : Baba au sirop d'orgeat et fruit frais

La protéine à choisir

Saumon braisé (7,50 € HT)

Falafel (4,90 € HT)

Kefta de bœuf H/K (4,90 € HT)

Haloumi grillé (6,90 € HT)

Poulet H/K (4,20 € HT)



LE STREET FOODISTA

21,00 € HT / pièce

Entrée : du jour

Plat : Sandwich

Dessert : Mœlleux au chocolat

La protéine à choisir

Saumon braisé (7,50 € HT)

Falafel (4,90 € HT)

Kefta de bœuf H/K (4,90 € HT)

Haloumi grillé (6,90 € HT)

Poulet H/K (4,20 € HT)



Déjeuner & Diner

À partager

CHOISISSEZ VOTRE MENU

5 recettes différentes de salades et protéines & 2 desserts

SÉLECTIONNEZ LA PRÉSENTATION : en saladier ou en verrine

ADAPTEZ VOTRE PACKAGING (jetable ou vaisselle en dure)

ET COMMANDEZ ...



ELLIOT3
◆



MENU 1

29,50 € HT / personne

(12 personnes minimum)

Les saladiers ou verrines

Saladier de patates douce ricotta epinard

Chakchouka du sud et feta

Noodles de soba et petits légumes

Plateau de poulet au zaatar, H/K

Plateau de saumon fumé Kaviari

Les desserts

Mousse au chocolat

Yaourt halva banane

Packaging à choisir

Jetable (Inclus)

Vaiselle dure (5,50 € HT / par personne)



MENU 2

(12 personnes minimum)

28,00 € HT / personne

Les saladiers ou verrines

Saladier de Quinoa avocat grenade

Saladier concombre avocat

Riz vénéré grenade edamame noisettes sauce soja

Plateau de mini burger poulet (1 par personne)

Plateau de mini club thon (1 par personne)

Les desserts

Salade de fruits

Moelleux au chocolat

Packaging à choisir

Jetable (Inclus)

Vaiselle dure (5,50 € HT / par personne)



MENU 3

(12 personnes minimum)

28,50 € HT / personne

Les saladiers ou verrines

Saladier de Troffi al pesto artichaut grillé et mozzarella

Plateau de Focaccia à la truffe et champignon

Saladier de Taboulé de chou-fleur aux herbes et grenade

Plateau de Charcuterie

Plateau de Fromage

Les desserts

Verrine de panacotta façon cheesecake

Cookie chocolat pécan noisette

Packaging à choisir

Jetable (Inclus)

Vaiselle dure (5,50 € HT / par personne)

Nos déjeuner et Dîner En buffet

Expérience 100% interactive

Visualisez votre buffet en temps réel.

Rendez vous sur notre site www.eliote-traiteur.com
pour vous connecter

ELIOTE



Vous souhaitez
de la Vaisselle,
des Maîtres d'Hôtel
et de la Décoration Florale



- .1 Composez votre buffet
pour 30 personnes minimum
- .2 Entrez :
date, lieu et invités
- .3 Visualisez votre buffet

.3 GOÛTER

- ◆ Les gâteaux à partager
- ◆ Les bonbonnières
- ◆ Coffrets pauses à partager
- ◆ Place to plane your tee-time

Goûter À partager

Pour une gourmandise, une pâtisserie ou un simple retour à l'enfance, les pauses ELLIOT sont le meilleur moyen de se retrouver autour d'un moment doux et sucré.

Sous forme de GÂTEAUX À PARTAGER, de PLATEAUX DE MIGNARDISES ou de BONBONNIÈRES, vous saurez sans aucun doute, trouver le style le plus adapté à votre événement.



ELLIOT
◆



Les Gâteaux à partager

(10/12 personnes minimum)

Paris-Brest	50,00 € HT/pièce
Tarte citron	50,00 € HT/pièce
Pavlova	45,00 € HT/pièce
Tarte tatin aux pommes	35,00 € HT/pièce
Brownie cheesecake	35,00 € HT/pièce
Cake citron pavot	18,00 € HT/pièce
Cake chocolat	18,00 € HT/pièce
Vanilla Cake	55,00 € HT/pièce
Grande babka	26,00 € HT/pièce

Goûter

Les bonbonnières

Livrées dans des bonbonnières en verre.

L'occasion pour vous d'un voyage sucré et régressif.



ELLIOTÉ
◆

Les Bonbonnières

(6/8 personnes minimum et grande bonbonnière en verre)

Guimauve (200g)	42,00 € HT/pièce
Fraise tagada (400g)	48,00 € HT/pièce
Ourson choco (400g)	51,00 € HT/pièce
Banane (350g)	48,00 € HT/pièce
Dragibus (300g)	48,00 € HT/pièce

Goûter

Coffret pause partager

Pour une gourmandise, une pâtisserie ou un simple retour à l'enfance, les pauses [LIOT] sont le meilleur moyen de se retrouver autour d'un moment doux et sucré.

Sous forme de GÂTEAU À PARTAGER, de PLATEAUX DE MIGNARDISES ou de BONBONNIÈRES, vous saurez sans aucun doute, trouver le style le plus adapté à votre événement.



ELLIOT



Plateau de macarons <i>(vendus par 36 pièces)</i> Assortiment : pistache, vanille, passion	79,00 € HT / pièce
Plateau de mini tartelettes <i>(vendus par 36 pièces)</i> Assortiment : chocolat, citron, fruits rouges	79,00 € HT / pièce
Plateau de mini choux <i>(vendus par 36 pièces)</i> Assortiment : violette chocolat blanc, gianduja, fruits rouges, pistache	75,00 € HT / pièce
Plateau de fruits <i>(4/6 personnes)</i>	29,90 € HT / pièce
Plateau de fruits <i>(8/10 personnes)</i>	49,90 € HT / pièce
Plateau de verrines Gourmandes <i>(vendus par 30 pièces)</i> 10 verrines de fruits de saison 10 verrines de mousse au chocolat 10 verrines de panacotta coulis de fruits frais	89,00 € HT / pièce
Plateau de verrines Détox <i>(vendus par 30 pièces)</i> 10 verrines de yaourt de soja tatin de banane datte et halva Vegan 10 verrines de compote de pommes rôties et amandes 10 verrines de semoule de lait et caramel beurre salé	85,00 € HT / pièce
Plateau de mignardises <i>(20 pièces)</i> 4 mini financiers 4 mini canelés 4 moelleux au chocolat 4 mini madeleines 4 mini madeleines chocolat	39,90 € HT / pièce
Plateau de cakes & sablés <i>(20 pièces)</i> 5 cakes au citron 5 cakes au chocolat 5 sablés gianduja noisettes 5 cookies noix de pécan chocolat	31,90 € HT / pièce

Goûter En buffet

Expérience 100% interactive

Visualisez votre buffet en temps réel.

Rendez vous sur notre site www.eliote-traiteur.com
pour vous connecter

ELIOTE



Vous souhaitez
de la Vaisselle,
des Maîtres d'Hôtel
et de la Décoration Florale



- .1 Composez votre buffet
pour 30 personnes minimum
- .2 Entrez :
date, lieu et invités
- .3 Visualisez votre buffet

4 COCKTAIL

- ◆ Les plateaux Afterwork...
- ◆ Les cocktails : 8 pièces, 12 pièces, 16 pièces
- ◆ Place to your Cocktail

Les plateaux cocktail

À partager

Pour des apéritifs, afterwork, coupe de champagne ou petits pots entre collègues nous vous conseillons les plateaux à partager.

Faciles à déguster et pratiques, ils sont livrés sur plateaux à poser.

Pour vos cocktails dinatoires dirigez-vous plutôt les formules 8, 12 et 16 pièces en verrines et sur plateaux dressés.



Plateau de Fromages <u>Fromages A.O.P</u> (pour 15 personnes) Sélection de nos chefs	59,00 € HT / pièce
Plateau de Saumon fumé <u>Kaviari</u> (Pour 15 personnes)	65,00 € HT / pièce
Plateau de Charcuterie <u>H/K</u> (Pour 15 personnes)	65,00 € HT / pièce
Plateau de Clubs 20 clubs poulet <u>H/K</u> , moutarde miel 20 clubs saumon fumé tranché à la main	89,00 € HT / pièce
Plateau de Fingers toast 10 tartines avocado, fromage frais et grenade 10 focaccia, crème de truffe, champignons 10 wraps au thon, citron confit et coriandre	95,00 € HT / pièce
Les Oeufs brouillés (30 pièces)	89,00 € HT / pièce
Plateau de macarons (vendus par 30 pièces) Assortiment : pistache, vanille, passion	79,00 € HT / pièce
Plateau de mini tartelettes (vendus par 30 pièces) Assortiment : chocolat, citron, fruits rouges	79,00 € HT / pièce
Plateau de mini choux (vendus par 30 pièces) Assortiment : violette chocolat blanc, gianduja, fruits rouges, pistache	75,00 € HT / pièce
Plateau de verrines Gourmandes 10 verrines de fruits de saison 10 verrines de mousse au chocolat 10 verrines de panacotta coulis de fruits frais	89,00 € HT / pièce
Plateau de verrines Détox (vendus par 30 pièces) 10 verrines de yaourt de soja tatin de banane dattes et halva 10 verrines de compote de pommes rôties et amandes 10 verrines de semoule de lait et caramel beurre salé	85,00 € HT / pièce
Plateau de Verrines Fraicheur (vendus par 30 pièces) 10 Verrine de taboulé de choux fleur, herbes fraiches et pamplemousse 10 verrine de troffi al pesto artichauts grillés, tomates confites et mozzarella 10 verrines de creme truffe khadaif et œuf de caille	85,00 € HT / pièce

Les cocktails

8 Pièces - 12 Pièces - 16 Pièces

Les formules cocktail sont livrées en verrine en bois sur plateau à dresser directement sur vos buffets.



ELLIOTÉ
◆



Formule 8 pièces

29,50 € HT / personne

6 salés

Houmous de poivrons, labné et pois chiches grillés

Guacamole d'avocat, pamplemousse et haloumi

Mini pomme de terre rate crème aux agrumes, saumon fumé

Focaccia aux artichauts et olives

Mini burger de poulet sauce asiatique

Wrap thon citron confit et herbes fraîches

2 sucrés

Assortiment de mini choux

Assortiment de moelleux et financier



Formule 12 pièces

38,00 € HT

9 salés

- Verrine de quinoa au poulet sauce sésame
- Crème de champignon huile de truffe et kadaif croustillant
- Choux fleur multicolore, pamplemousse et noix de cajou
- Houmous de poivrons, Pita grillée au zaatar
- Tarte tatin aux échalottes caramélisées façon pissaladière
- Egg roll à la crème de chèvre, épinard et pignon de pin
- Gyoza aux légumes sauce asiatique
- Mini pitah falafel et pickles
- Club sandwich poulet braisé

3 sucrés

- Mini chou
- Mini tartelette
- Verrine de fruits de saison



Formule 16 pièces

49,00 € HT

12 salés

- Crème de champignon à la truffe truffe, œuf de caille et kadaif croustillant
- Houmous, pois chiche grillé et émietté de viande
- Salade thai, julienne de légumes, noix de cajou
- Choux fleur multicolore, pamplemousse et noix de cajou *Vegan*
- Tartare de daurade
- Mini pomme de terre crème aux agrumes et saumon fumé
- Gyoza de légumes sauce asiatique
- Haloumi à la pistache crème au miel
- Focaccia à la truffe
- Mini fish burger
- Tarte tatin aux échalottes caramélisées
- Assortiment de club : saumon fumé, poulet

4 sucrés

- Mini tartelettes
- Mini choux
- Verrine de fruits de saison
- Verrine de mousse chocolat

.4 Les plateaux cocktail En buffet

Expérience 100% interactive

Visualisez votre buffet en temps réel.

Cliquez ici pour vous connecter

ELLIOT3



Vous souhaitez
de la Vaisselle,
des Maîtres d'Hôtel
et de la Décoration Florale



- .1 Composez votre buffet pour 30 personnes minimum
- .2 Entrez :
date, lieu et invités
- .3 Visualisez votre buffet

.5 LES BOISSONS

- ◆ Boissons chaudes
- ◆ Boissons Froides
- ◆ Boissons Alcoolisées

Les Boissons

Boissons Chaudes :

Chaque thermos est livré avec 6 gobelets, 6 touillettes, 6 sucres et 6 dosettes de laits

Thermos de café	17,60 € /HT
Thermos de thé	17,60 € /HT
Thermos de chocolat chaud	18,30 € /HT

Boissons Froides :

Les jus frais sont livrés avec 6 gobelets

Jus d'orange frais pressé 1L	8,10 € /HT
Jus d'orange frais pressé 25cl	2,95 € /HT
Jus de pamplemousse frais pressé 1L	8,90 € /HT
Jus de pamplemousse frais pressé 25cl	3,10 € /HT
Jus de pommes vertes frais pressé 1L	9,40 € /HT
Jus de pommes vertes frais pressé 25cl	3,40 € /HT
Jus de fruits rouges frais pressé 1L	9,40 € /HT
Jus de fruits rouges frais pressé 25cl	3,40 € /HT
Citronnade maison 1L	10,50 € /HT
Citronnade maison 25cl	3,90 € /HT
Jus de pomme Alain millat 1L	7,40 € /HT
Jus de pomme Alain millat 20cl	4,10 € /HT
Jus de pêche Alain millat 1L	7,40 € /HT
Jus de pêche Alain millat 20cl	4,10 € /HT
Jus de fraise Alain millat 1L	9,50 € /HT
Jus de fraise Alain millat 20cl	5,10 € /HT
Eau plate 1,5L	4,50 € /HT
Eau plate 33cl	2,20 € /HT
Eau gazeuse 1L	4,20 € /HT
Eau gazeuse 33cl	2,30 € /HT
Coca zero 1,25L	5,20 € /HT

ELLIOTÉ
◆



Boissons Alcoolisées :

Champagne Duval Leroy	28,00 € /HT
Champagne Ruinart	75,00 € /HT
Vin Rouge Bio Côtes du Rhône	14,90 € /HT
Vin Rouge de Bordeaux Haut Medoc	25,90 € /HT
Vin Rouge Côtes du Rhones	22,90 € /HT
Vin Blanc Bio Bourgogne	26,90 € /HT
Vin Blanc Bordeaux blanc Graves	23,90 € /HT
Vin Blanc Afrique du Sud	29,90 € /HT
Vin Rosé Coteaux d'Aix en provence	25,90 € /HT

6. NOS SERVICES

- ◆ Nappage et couverts
- ◆ Service Maître d'hôtel
- ◆ Fleuriste
- ◆ Détails livraisons

Nos services Privilégiés

Tous les services que nous proposons
sont directement accessibles en quelques clics
sur le site www.eliote-traiteur.com.



ELIOTE
◆

Nappage et Couverts

Mettez les petits plats dans les grands, et faites de vos réceptions
des évènements haute couture.

ELIOTE A MIS À VOTRE DISPOSITION :

Nappes, serviettes, porcelaines et argenterie de votre choix,
buffets et chaises

Service Maître d'Hôtel

Le succès d'une prestation est sans aucun doute lié
à la qualité de la gastronomie proposée, mais très certainement aussi,
à la parfaite gestion du service par les hommes.
Une brigade de maîtres d'Hôtel, ayant fait leurs armes au sein
des palaces parisiens, seront présents pour assurer le service,
organiser vos réceptions et mettre au point avec
vous des animations gustatives.

Fleuriste

Soucieux de l'esthétique de vos buffets.

ELIOTE DÉCORE VOS TABLES ET VOS RÉCEPTIONS :

Centres de Table, motifs de buffets ou bouquets de fleurs,
tapis de verdure ou mur de roses sont disponibles sur demande.

Détails livraisons

Livraisons de 6h30 à 17h00

La commande minimum pour une livraison est de 50 €
Passez commande avant 10h00 pour être livrés le lendemain.

Livraisons du lundi au vendredi

Livraison le week-end sur commande
Frais de port calculés avant le paiement

ELIOTE

LES NOUVEAUX ÉTOILÉS

◆ Service commande

commande@eliote-traiteur.com

Tél : 01 77 35 09 33

◆ Pour toute demande, veuillez contacter
notre service commercial à l'adresse

contact@eliote-traiteur.com

◆ Service comptabilité

comptabilite@eliote-traiteur.com

Tél : 01 77 35 01 32

Pour passer commande sur le site et
en savoir plus, rendez vous sur :

eliote-traiteur.com

Suivez-nous sur :



157 Avenue Malakoff- 75016 Paris