

ELIOT

LES NOUVEAUX ÉTOILÉS

Consommez comme vous vivez



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

. 1 Petit Déjeuner Étoilé

- ♦ À la carte
- ♦ En coffret de chef

Page 8

. 2 Déjeuner et dîner

- ♦ Les plateaux repas sur mesure
- ♦ Les déjeuners à partager en saladier ou en verrine

Page 25

. 3 Goûter

- ♦ Les gâteaux à partager
- ♦ Les bonbonnières
- ♦ Coffrets pauses à partager

Page 41

. 4 Cocktail

- ♦ Les plateaux Afterwork...
- ♦ Les cocktails : 8 / 12 et 16 pièces

Page 51

. 5 Boissons

Page 63

. 6 Nos services

Page 67





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 maîtres d'hôtel de standing.
- ✦ En sélectionnant des partenaires étoilés ;
Franco-français, zéro plastique, producteurs locaux, engagés et responsables.

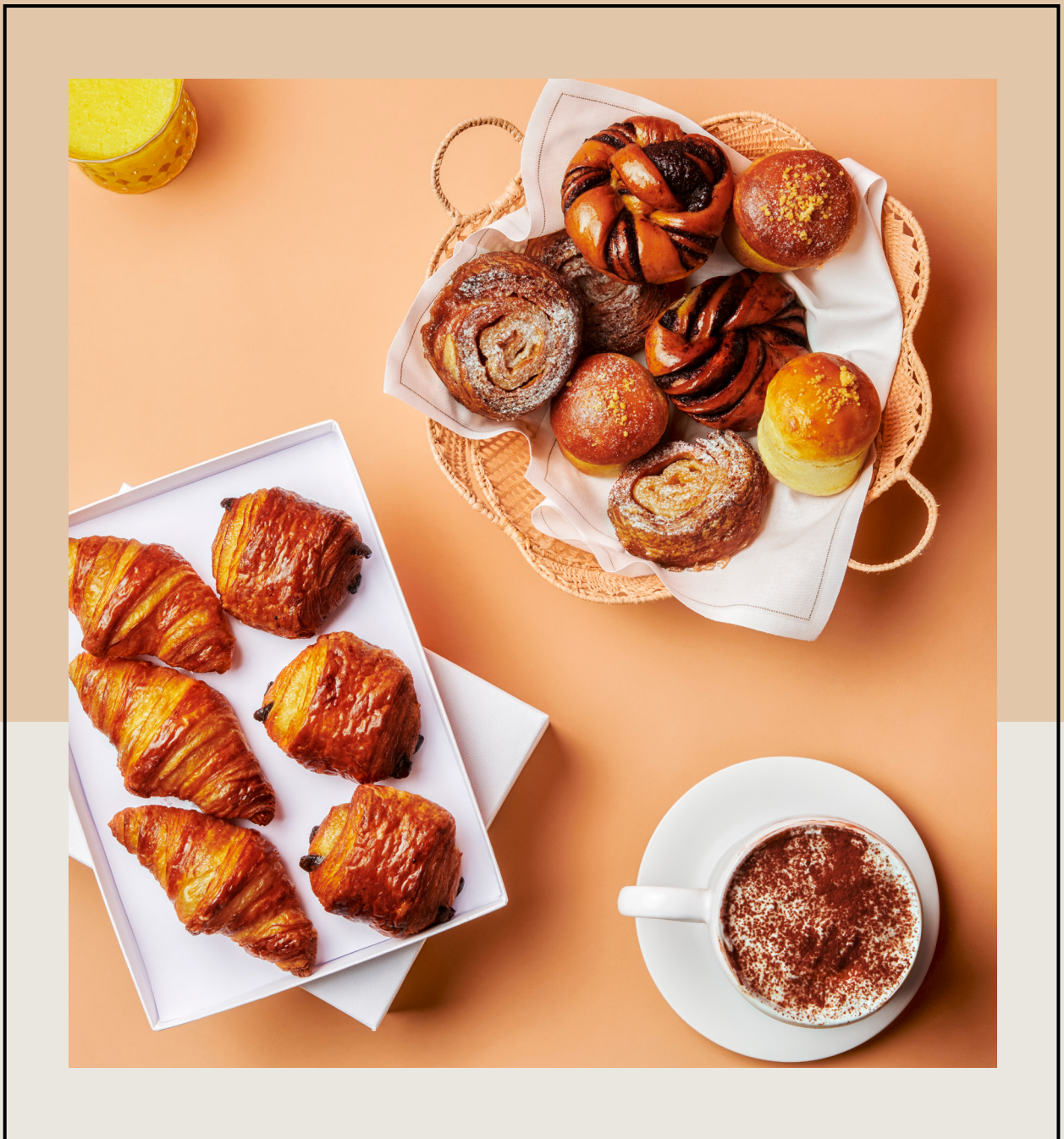
Eliote c'est La promesse
à votre Image,
à votre Écoute,
à votre Service.



*Les allergènes sont disponibles sur demande

*Nos bœufs sont origine France

1. Petit Déjeuner Étoilé



- ♦ À la carte
- ♦ Les coffrets de Chef C.Michalak et P.Conticini

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.



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 noisette	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 panna cotta maison façon cheesecake <u>signée C. Michalak</u>	3,10 € HT / pièce
Yaourt au lait de soja et granola maison <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 (24 pièces)	75,00 € HT / pièce
Plateau d'assortiment de pains (6 pièces) 3 pains rustiques 3 pains céréale mini beurre et confiture	17,55 € HT / pièce
Plateau de Fromages <u>Fromages A.O.P</u> (pour 15 personnes) Sélection de nos chefs	69,00 € HT / pièce
Plateau de Saumon fumé <u>Kaviari</u> (Pour 15 personnes)	72,00 € HT / pièce
Plateau de Charcuterie <u>H/K</u> (Pour 15 personnes)	75,00 € HT / pièce
Plateau de Clubs (24 pièces) 12 mini clubs triangles Poulet <u>H/K</u> , moutarde miel 12 mini clubs triangles saumon fumé tranché à la main	65,00 € HT / pièce
Plateau de Fingers toast (30 pièces) 10 tartines avocado, fromage frais et grenade 10 focaccia, crème de pesto rosso, basilic 10 wraps au thon, citron confit et herbes fraîches	95,00 € HT / pièce
Plateau de burgers (15 pièces) 5 burgers poulet pané, sauce mayo au wasabi 5 burgers poisson frit (colin), sauce tartare 5 mini pita falafel, aubergine et sauce tahine	55,00 € HT / pièce



Nos plateaux sucrés

Plateau duo de viennoiseries (12 pièces) 6 mini croissants 6 mini pains au chocolat	17,44 € HT / pièce
Plateau assortiment de viennoiseries (30 pièces) 10 mini croissants 10 mini pains au chocolat 5 mini chaussons aux pommes 5 mini pains au raisin	37,60 € HT / pièce
Plateau de mignardises (20 pièces) 4 mini financiers 4 mini cannelés 4 moelleux au chocolat 4 mini madeleines 4 mini madeleines chocolat	39,90 € HT / pièce
Plateau de cakes & sablés (20 pièces) 5 cakes au citron 5 cakes au chocolat 5 sablés gianduja noisettes, signé C. Michalak 5 cookies noix de pécan chocolat, P. Conticini	49,90 € HT / pièce
Plateau de verrines Gourmandes (24 pièces) 8 verrines de fruits de saison 8 verrines de mousse au chocolat 8 verrines de panna cotta coulis de fruits frais	85,00 € HT / pièce
Plateau de verrines Détox (24 pièces) 8 yaourt au lait de soja et granola <u>Vegan</u> 8 verrines de compote de pommes rôties et amandes 8 verrines de semoule de lait et caramel beurre salé	79,00 € HT / pièce
Plateau de fruits frais découpés (4/6 personnes)	32,90 € HT / pièce
Plateau de fruits frais découpés (8/10 personnes)	52,90 € HT / pièce

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 panna cotta cheesecake et bien d'autres surprises...



"On ne peut être pâtissier sans être généreux et gourmand."

Christophe Michalak

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 mouseline, sont un feu d'artifice pour les pa-



"J'inscris chacune de mes créations dans une cohérence de goût et de gourmandise."

Philippe Conticini

Le Coffret Christophe Michalak

Ce coffret comprend 5 pièces

Les Signatures

Compris dans chaque coffret individuel

1 cassolette de pain perdu revisité

1 brioche feuilletée façon Kouign-amann

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 panna cotta 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

Special Event

De la vraie vaisselle ?

Des Maîtres d'Hôtel ?

Une jolie Décoration Florale?

Contactez-nous à l'adresse mail
commande@eliote-traiteur.com

2. Déjeuner & Diner sur-mesure



- ✦ Les plateaux repas sur mesure
- ✦ Les déjeuners à partager en saladier en verrine

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, halal, kasher...

ADAPTEZ VOTRE PACKAGING (jetable ou vaisselle en dure)

ET COMMANDEZ.....



Les plateaux repas

Commandez la veille avant 10h, un minimum de 3 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 reprise)

Nos plateaux repas sur-mesure



LE CHLOÉ



34,80 € HT / pièce



24.90 € HT / pièce

Entrée : Caviar d'aubergine fumé, courge rôties au zaatar, amandes effilées grillées
Plat : Orge perlé au curry, poêlée de poivrons épicée
Dessert : Crème vanillée, beurre caramel salé

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf **H/K** (7,90 € HT)
- ☐ Emincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet **H/K** (6,50 € HT)

LE PIERRE



plateau dernière minute



36,40 € HT / pièce



26,50 € HT / pièce

Entrée : Traditionnel œuf-mayonnaise à la truffe
Plat : Duo de quinoa , haricots croquants, sauce à l'échalote
Dessert : Paris-Brest

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf **H/K** (7,90 € HT)
- ☐ Émincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet **H/K** (6,50 € HT)

LE LOU



34,80 € HT / pièce



24,90 € HT / pièce

Entrée : Tartare de betterave, menthe, basilic, féta & Olives kalamata
Plat : Riz japonais vinaigré, oignons crispy, cebettes
Dessert : Tarte citron meringuée

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf **H/K** (7,90 € HT)
- ☐ Emincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet **H/K** (6,50 € HT)

LE ROSEMARY



39.40 € HT / pièce



29,50 € HT / pièce

Entrée : Tarte aux épinards citronnés, crème de chèvre, pignon grillé
Plat : Spaghettis de konjac (70kcal) sauce tomate aux herbes de provence
Dessert : Carot&cream cake façon entremet

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf **H/K** (7,90 € HT)
- ☐ Émincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet **H/K** (6,50 € HT)



LE KALE



35.40 € HT / pièce

Entrée : Taboulé de chou-fleur multicolore, cajou croquantes

Plat : Noodles de soba aux petits légumes, sésame croustillant, sauce sésame-ginger-

Dessert : Moelleux choco

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf H/K (7,90 € HT)

- ☐ Émincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet H/K (6,50 € HT)



sac kraft

25,50 € HT / pièce



LE DANIEL

SANS GLUTEN



34,80 € HT / pièce

Entrée : Mélange de crudités chou blanc, fenouil, celeri , cranberries, sauce d'avocat-

Plat : Pommes de terre moutardées à l'origan et paprika fumé

Dessert : Salade de fruits mangue passions grenade basilic

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf H/K (7,90 € HT)

- ☐ Émincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet H/K (6,50 € HT)



sac kraft

24,90 € HT / pièce

LE YUMI



38.80 € HT / pièce

Entrée : Carpaccio concombres , edamame, radis japonais, sésame noir grillé

Plat : Mini nouilles façon pad thai, cacahuètes, brouillade d'oeuf et champignons laqués

Dessert : Crumble de pommes fondantes

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf H/K (7,90 € HT)

- ☐ Émincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet H/K (6,50 € HT)



sac kraft

28,90 € HT / pièce

LE NOE

VEGAN



34,80 € HT / pièce

Entrée : Houmous au citron confit et cumin, pleurotes poêlées aux oignons caramélisés

Plat : Rissolé de lentilles & boulghour, relevé aux épices cajun, poêlée d'herbes

Dessert : Chocolate fudge à la patate douce, noix de pecan

La protéine à choisir

- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf H/K (7,90 € HT)

- ☐ Émincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet H/K (6,50 € HT)



sac kraft

24,90 € HT / pièce

LE GEORGIO



39,40 € HT / pièce



29,50 € HT / pièce

Entrée : Focaccia crème de truffe, champignons laqués au soja, pignon grillé

Plat : Salade de pâtes au pesto, crème de tomates confites à la mozzarella

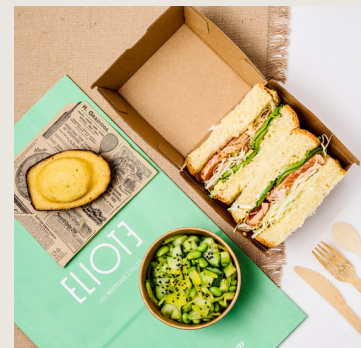
Dessert : Biscuit moelleux, creme pâtissiere, fruits frais

La protéine à choisir

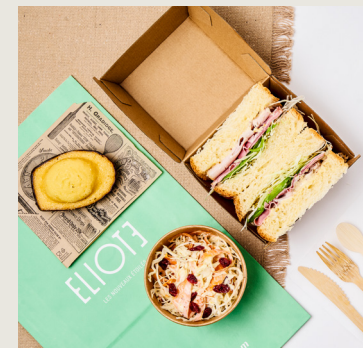
- ☐ Saumon braisé (7,50 € HT)
- ☐ Falafel (4,90 € HT)
- ☐ Tataki de bœuf H/K (6,90 € HT)

- ☐ Émincé végétal (7,10 € HT)
- ☐ Poulet H/K (6,50 € HT)

LES SANDIWCHS



22,90 € HT / pièce



22,90 € HT / pièce

Entrée : Salade concombre, edamame, radis japonais

Sando JANE Poisson : Pain Sando moelleux, Choux blanc, saumon braisé, guacamole, oignons frits, sauce moutarde sweet

Sando JAMES Viande : Pain sando moelleux, Choux blanc, pastrami, guacamole, oignons frits, sauce moutarde sweet

Dessert : Madeleine coque chocolat

LES BOWLS



24,90 € HT / pièce



24,90 € HT / pièce

Entrée : Gyoza végétarienne aux légumes, sauce wazabi soja

Bowl STELLA Poisson : Riz japonais, concombre, choux blanc, radis jaune, pickles d'oignons, oignons frits, Saumon braisé, sauce wazabi soja

Bowl GABRIEL Poulet : Riz japonais, concombre, choux blanc, radis jaune, pickles d'oignons, oignons frits, Poulet teriyaki sauce wazabi soja

Dessert : Salade de fruits ou moleleux au chocolat

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 ...



MENU 1 CLARA ET ELISA 35,50 € HT / personne

(12 personnes minimum)

- En saladiers (6 pièces)**
- Mélange de crudités chou blanc, fenouil, celeri , cranberries, sauce d'avocat
 - Orge perlé curry, poêlée épicée de courges et poivrons
 - Pad thai omelettes & champignons laqués, cacahuètes
 - Plateau de poulet au yaourt herbes fraîches , H/K
 - Wrap végétarien
 - Mini fish burger sauce du chef
- Les desserts (2 pièces)**
- Mousse au chocolat
 - Mini crumble de pommes fondantes

Packaging à choisir

- ☐ Jetable (Inclus)
- ☐ Vaiselle dure (5,50 € HT / par personne)



MENU 2 NOE ET ROSEMARY
(12 personnes minimum)

33,50 € HT / personne

En saladiers (6 pièces)

Tartare de betterave , basilic, feta et olives de kalamata
Duo de boulghour et lentilles risolés aux herbes, pickles de légumes croquants
Houmous au citron confit et cumin, pleurotes poêlées aux oignons caramélisés
Tarte aux épinards citronnés, crème de chèvre, pignons grillés
Mini wrap poulet, sauce sweet moutarde
Plateau de saumon braisé, sauce agrume

Les desserts (2 pièces)

Pana cotta aux fruits
Cookie

Packaging à choisir

- ☐ Jetable (Inclus)
☐ Vaiselle dure (5,50 € HT / par personne)



MENU 3 KALE ET GEORGIO
(12 personnes minimum)

34,90 € HT / personne

En saladiers (6 pièces)

Trofie el pesto, artichaut à l'italienne, tomates confites, flocons de mozzarella
Mini foccacia à la truffe, copeaux de parmesan
Taboulet de chou-fleur multicolore, cajou croquantes
Pomme de terre moutardées à l'origan et paprika fumé
Sandwich mousse de thon et citron confit
Plateau charcuterie delicatessen

Les desserts (2 pièces)

Salade de fruit
Moelleux au chocolat

Packaging à choisir

- ☐ Jetable (Inclus)
☐ Vaiselle dure (5,50 € HT / par personne)

Nos déjeuner et Dîner



En buffet

Special Event

De la vraie vaisselle ?

Des Maîtres d'hôtel ?

Une jolie décoration florale ?

Contactez-nous à l'adresse mail
commande@eliote-traiteur.com

3. GOÛTER



- ✦ Les gâteaux à partager
- ✦ Les bonbonnières
- ✦ Coffrets pauses à partager

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 évènement.



Les Gâteaux à partager

(10/12 personnes)

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.



Les Bonbonnières

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

Chamallows (200g)	42,00 € HT/pièce
Fraise tagada (400g)	48,00 € 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 **ELIOT** 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 évènement.



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 24 pièces)</i> 8 verrines de fruits de saison 8 verrines de mousse au chocolat 8 verrines de panacotta coulis de fruits frais	85,00 € HT / pièce
Plateau de verrines Détox <i>(vendus par 24 pièces)</i> 8 verrines de yaourt de soja et granola Vegan 8 verrines de compote de pommes rôties et amandes 8 verrines de semoule de lait et caramel beurre salé	79,00 € HT / pièce
Plateau de mignardises <i>(20 pièces)</i> 4 mini financiers 4 mini cannelés 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, signé C. Michalak 5 cookies noix de pécan chocolat, signé P. Conticini	49,90 € HT / pièce

Goûter



En buffet

Special Event

De la vraie vaisselle ?

Des Maîtres d'Hôtel ?

Une jolie Décoration Florale ?

Contactez-nous à l'adresse mail
commande@eliote-traiteur.com

4. COCKTAIL



- ♦ Les plateaux Afterwork...
- ♦ Les cocktails : 8 pièces, 12 pièces, 16 pièces

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 sur les formules 8, 12 et 16 pièces en verrines et sur plateaux dressés.

Nos plateaux à
partager



Plateau de Fromages Fromages A.O.P
(Pour 12 personnes, petits pains inclus)
Sélection de nos chefs

69,00 € HT / pièce

Plateau de Charcuterie H/K
(Pour 12 personnes, petits pains inclus)

75,00 € HT / pièce

Plateau de Saumon fumé Kaviari
(Pour 12 personnes, petits pains inclus)

72,00€ HT / pièce

Plateau de Fingers toast
10 tartines avocado, fromage frais et grenade
10 focaccia, crème de pesto rosso, basilic
10 wraps au thon, citron confit et coriandre

95,00 € HT / pièce

Plateau de Clubs
12 clubs poulet H/K, moutarde miel
12 clubs saumon fumé tranché à la main

65,00 € HT / pièce

Les Oeufs brouillés
(24 pièces)

75,00 € HT / pièce



Plateau de mini tartelettes 79,00 € HT / pièce
(vendus par 36 pièces)

Assortiment : chocolat, citron, fruits rouges

Plateau de mini choux 75,00 € HT / pièce
(vendus par 36 pièces)

Assortiment : violette chocolat blanc, gianduja, fruits rouges, pistache

Plateau de macarons 79,00 € HT / pièce
(vendus par 36 pièces)

Assortiment : pistache, vanille, passion

Plateau Asiatique 85,00 € HT / pièce

- 5 Nori saumon radi noir
- 5 Radis japonais, crème de feta et cranberries
- 5 Ball thon sésame
- 5 Navettes lobster
- 6 Maki poulet



Plateau de verrines Gourmandes 82,00 € HT / pièce
(vendus par 24 pièces)

- 8 verrines de fruits de saison
- 8 verrines de mousse au chocolat
- 8 verrines de panacotta coulis de fruits frais

Plateau de verrines Détox 79,00 € HT / pièce
(vendus par 24 pièces)

- 8 verrines de yaourt de soja, granola **Vegan**
- 8 verrines de compote de pommes rôties et amandes
- 8 verrines de semoule de lait et caramel beurre salé

Plateau de Verrines Fraicheur 85,00 € HT / pièce
(vendus par 24 pièces)

- 8 Verrines de carottes gratinées au parmesan, sauce white cream
- 8 verrines de trofie al pesto artichauts grillés, tomates confites et mozzarella
- 8 verrines de brisure de falafel, grenade, noix de cajou, sauce sésame

Plateau de Burgers 55,00 € HT / pièce
(vendus par 15 pièces)

- 5 burger poulet braisé, sauce mayonnaise sriracha
- 5 burger de poisson frit sauce tartare
- 5 mini pita brisure de falafel, aubergines rôties et sauce tahiné (vegan)



Les cocktails

8 Pièces - 12 Pièces - 16 Pièces

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



Formule 8 pièces

31,90 € HT / personne

(12 personnes minimum)

6 salés

Radis Japonais, crème de gorgonzola, noix de pecan caramélisées

Mini pomme de terre rate crème aux agrumes, saumon fumé

Mini croq pastrami, moutarde sweet, cronichon aigre doux

Focaccia crème de truffe, champignon laqué, pignons grillés, parmesan

Farce fine de volaille aux herbes, mousse de butternut et pleurottes

Nori de riz vinaigré, radis noir, tartare de saumon sauce sriracha sésame

2 sucrés

Assortiment de mini entremet chocolat fleur de sel

Assortiment de tartelettes





Formule 16 pièces

51,50 € HT

12 salés

Pain poelé au beurre, crème légère à l'estragon, figue rotie au miel
Potatoes de patate douce, caviar d'aubergine fumé, amandes éfilées grenade
Radis Japonais, cream cheese, noix de pecan caramélisées
Mini pomme de terre rate crème aux agrumes, saumon fumé
Mini croq pastrami, moutarde sweet, cronichon aigre doux
Tartelette crème de feta tartare de betterave, menthe
Tataki de bœuf au sésame, sauce teriyaki, oignons crispy
Mini pita, brisure falafel, aubergines rôties, sauce gingembre sésame
Farce fine de volaille aux herbes, mousse de butternut et pleurottes
Nori de riz vinaigré, radis noir, tartare de saumon sauce sriracha sésame
Mini lobster roll façon Eliote
Pizzeta sauce tomate mozzarella pesto, olive de kalamata

4 sucrés

Assortiment de mini tartelette
Assortiment de mini choux
Mini carot cake
Mini entremet choco fleur de sel

Formule 12 pièces

41,90 € HT

9 salés

Pizzeta sauce tomate mozzarella pesto, olive kalamata
Tartelette crème de feta tartare de betterave, menthe
Wrap poulet, moutarde sweet, crudités, épices chili
Tataki de bœuf au sésame, sauce teriyaki, oignons crispy
Pain poelé au beurre, crème légère à l'estragon, figue rotie au miel
Croustillant de saumon gravelax, mousse d'aneth et mangue
Mini pita, brisure falafel, aubergines rôties, sauce gingembre sésame
Roll de riz thon au citron confit duo de sésame croquant
Mini lobster roll façon Eliote

3 sucrés

Assortiment de mini tartelettes
Assortiment de mini choux
Assortiment de mini fraisières



Les plateaux cocktail



En buffet

Special Event

De la vraie vaisselle ?

Des Maîtres d'Hôtel ?

Une jolie Décoration Florale ?

Contactez-nous à l'adresse mail
commande@eliote-traiteur.com

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 1L	17,60 €/HT
Thermos de thé 1L	17,60 €/HT
Thermos de chocolat chaud	18,30 €/HT
Machine à café et 50 capsules	115 €/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	9,90 €/HT
Jus de pomme Alain millat 20cl	6,50 €/HT
Jus de pêche Alain millat 1L	11,50 €/HT
Jus de pêche Alain millat 20cl	7,50 €/HT
Jus de fraise Alain millat 1L	11,50 €/HT
Jus de fraise Alain millat 20cl	7,50 €/HT
Eau plate 1L	4,10 €/HT
Eau plate 33cl	2,20 €/HT
Eau gazeuse 1L	4,40 €/HT
Eau gazeuse 33cl	2,30 €/HT
Coca zero 1,25L	5,20 €/HT



Boissons Alcoolisées :

Champagne Duval Leroy	39,00 €/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 Blanc du Rhône	15,50 €/HT
Vin Blanc Afrique du Sud	29,90 €/HT
Vin Rosé de Bordeaux	25,90 €/HT
Vin Rosé Coteaux d'Aix en provence	25,90 €/HT

Carte des vins variable selon disponibilité

.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,



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 32

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

commercial@eliote-traiteur.com

✦ Service comptabilité

admin@eliote-traiteur.com

Tél : 01 77 35 09 30

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

eliote-traiteur.com

Suivez-nous sur :



157 Avenue Malakoff, 75016 Paris