cafécœur

Traiteur engagé

caféœur

PRÉSENTATION

Le Café Cœur est un traiteur engagé!
Mais aussi inspiré et concerné !

Chez Café Coeur nous travaillons avec les saisons, de supers producteurs et surtout avec notre coeur.
Notre cuisine est créative et à l'écoute de vos besoins.
Notre service client est attentif à toutes vos envies.
Nous créons de jolis buffets, vivants et engagés, tenus par nos équipes de maitres d'hôtels professionnels.

Nous nous engageons dans une vraie dynamique écologique :
nous compostons / nous recyclons et redistribuons
ce qui n'est pas mangé. Nous travaillons local et de saison.

Il n'y a pas de plastique sur nos buffets mais de la jolie vaisselle.
Nous maraudons pour des associations qui nous tiennent à coeur.
Nous faisons des dons chaque année aux Midis du Mie.

Nous accueillons en cuisine qui veut,
la cuisine étant un parfait vecteur social et culturel !

caféœur

LES PETITS DÉJEUNERS

Café Bio & Thé Mariage frères – Sucre & Lait
Eaux plates Thonon et eaux gazeuses Vals
Jus de fruits frais Alain Milliat : orange, abricot, pomme
Bonbonne d'eau infusée
Orange préssée et smoothies maison

Nombre de pièces sucrées et/ou salées à votre convenance :

Mini viennoiseries maison
Babkas praliné noisettes
Cookies maison chocolat noisette / chocolat blanc noix de pecan
Pain, beurre, confiture & pâte à tartiner au chocolat
Yaourt nature, muesli maison, miel d'Ile de France
Macarons : Vanille, chocolat & fleur d'oranger
Piques de fruits frais

caféœur

LES BUFFETS COCKTAIL HIVER

Nombre de pièces sucrées et/ou salées à votre convenance
Ici quelques exemples de pièces que nous proposons l'hiver. (Liste non-exhaustive)

Pièces froides
Mini muffin au chorizo
Gougères au comté (VG)
Tartelette sablées carottes rôties, ricotta fumée, paprika (VG)
Crakers, mousse de brocolis et sésame noir (VG)
Choux à la crème de betterave, chèvre & roquette (VG)
Cake tomates confites, fêta, olives de Kalamata, basilic (VG)
Focaccia maison courges rôties, mozzarella & menthe (VG)
Buns Poulet croustillant, choux rouge, mayonnaise
au citron vert
Banh-Mi houmous citronnée, crudités et oignons frits, pickles, coriandre (VG)
Salade thaï, vermicelles de riz, crudités râpées, sauce soja, cacahuètes (Vegan)
Salade de lentilles, féta, roquette, grenade

Pièces chaudes
Grilled cheese et compotée d'oignons de Saint Denis (VG)
Les Veloutés :
Cresson au Haddock, Butternut au lait de coco et noisettes torréfiées (VG), Panais à la truffe (VG)
Boulettes de boeuf à la Thaï
Brochettes de volaille au Satay

Pièces sucrées
Crumble aux pommes, Tartelettes citron/verveine, Financiers au thé matcha, Carrot cake,
Moelleux au chocolat, Assortiment de choux (vanille, cacao, praliné...)
Piques de fruits frais et de saison

caféœur

LES BUFFETS COCKTAIL ÉTÉ

Nombre de pièces sucrées et/ou salées à votre convenance
Ici quelques exemples de pièces que nous proposons l'été. (Liste non-exhaustive)

Pièces froides

Blinis maison, saumon gravelax et crème crue citronnée
Blinis au sarrasin, tarama et oeuf de truite
Velouté de petit–pois frais et ricotta fumée
Tartelette aubergines rôties, mousse de parmesan (VG)
Crakers, mousse d'asperges, pickles (VG)
Piques de raisin, chèvre frais et pistache (VG)
Focaccia maison légumes rôtis, mozzarella & menthe (VG)
Buns Kefta, sauce blanche et pickles
Navette courgettes rôties, chèvre fais et menthe (VG)
Club pastrami, moutarde au miel et cornichon doux
Taboulé maison boulgour (Vegan)
Salade de quinoa, crudités râpées, cajou, grenade, coriandre

Pièces chaudes

Grilled cheese et compotée d'oignons de saint denis (VG)
Parmigiana, aubergines et mozzarella
Accras maison

Pièces sucrées

Crumble aux fruits rouges, Tartelettes abricot / amande, Financiers à la pistache,
Tartelettes aux fraises, Muffin myrtilles, Assortiment de choux (vanille, cacao, praliné...)
Piques de fruits frais et de saison

cafécœur

SERVICE À TABLE

ENTRÉE
Poireaux grillés, jaune d'oeuf confit, huile d'herbes vertes
et graines germées

PLAT
Joue de boeuf au cacao, mousseline de carottes &
noisettes torréfiées

DESSERT
Milles feuilles ganache chocolat tonka

caféœur

SERVICE À TABLE

MISE EN BOUCHE

Mini Onigiri au saumon, gingembre confit et feuille de shiso
Gaspacho de petit pois et ricotta fumée
Ceviche de thon du pays basque et groseilles

ENTRÉE

Premières asperges, Truite fumée, mayonnaise à l'estragon

Version végétarienne :
Premières asperges, framboises, mayonnaise à l'estragon

PLAT

Pintade fermière grillée sur peau, crème de carottes à la coriandre,
légumes racines et jus de volaille réduit

Version végétarienne :
Oeuf parfait, crème de carottes à la coriandre,
légumes racines

DESSERT

Pavlova aux fraises, crème légère à la fleur d'oranger
et poudre d'hibiscus

caféœur

LES BOISSONS

Champagne Brut Baudry
Pétillant naturel
Vin blanc : Le Coude blanc, Touraine Sauvignon (Nature)
Vin rouge : Ronde nuit, Pinot noir, Languedoc (Bio)
Limonade artisanale
Eaux plates Thonon et eaux gazeuses Vals
Jus de fruits frais Alain Milliat : orange, abricot, pomme
Bonbonnes d'eau infusée
Thé glacé maison
Citronnade maison
Smoothies maison

caféœur

NOS FOURNISSEURS

Au Bout du champs : Fruits et légumes frais produits en IDF
Zone sensible Parti Poétique : Fermes urbaine à Saint-Denis, maraichage, fleurs comestibles et miel béton
Terra Candido : Épicerie italienne
Schwartz : Pastrami
La Ferme des frères Saint-Germain : Les volailles landaises

AU BOUT DU CHAMP · AB DC · TE PRENDS PLUS LE CHOU

TERRA CANDIDO

PARTI POÉTIQUE

caféœur

NOS CLIENTS

Le Pavillon de l'Arsenal – La Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale – Marie Claire – Le Trianon & l'Élysée Montmartre
L'Entrepôt – Perfect Stay – Morning – Chanel – Havas – Le Festival de Cannes – Ministère de la Transition écologique – WWF
Le cinéma Max Linder – Forum des images...

caféœur

CONTACTS

Sarah Saint-Germain : 0650628970

Pour les demandes de devis, merci de contacter :

Eléonore Okpisz : 0619196202

saint.germain.sarah@gmail.com

À BIENTÔT !