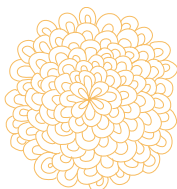




LA CUISINE DU BUISSON ARDENT



Il s'agit d'un traiteur gourmand d'aujourd'hui car il allie praticité, gastronomie et consommation durable.

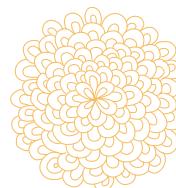
Il propose une cuisine :

- à emporter : efficace et rapide pour une vie urbaine trépidante,
- gourmande : pour se faire plaisir et retrouver la saveur des terroirs,
- raisonnée : pour une nourriture fraîche et saisonnière et une cuisine et une consommation durables.

Une cuisine naturelle au cœur de Paris pour retrouver tous les plaisirs de la gastronomie ...de la fourche à la fourchette...

LES PLUS DE « LA CUISINE DU BUISSON ARDENT » :

- Un rayon take away (possibilité livraison)
- Un rayon gourmand « à la coupe »
- Des ingrédients frais, naturels et traçables
- Des repas livrés à votre domicile ou à votre bureau (coffrets repas ou « lunch box »)
- Des petits-déjeuners livrés
- Des cocktails ou des buffets livrés, avec ou sans service

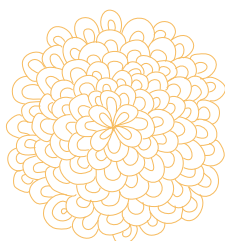


A CARTE :

Pour répondre aux envies quotidiennes ou plus festives, La Cuisine du Buisson ardent propose plusieurs types de formules, adaptés aux exigences du moment :

TRAITEUR GOURMAND D'AUJOURD'HUI

44 RUE SAINT-HONORE A PARIS
Tél. : 01 42 36 42 60 / 0634 02 16 37



Nos formules en livraison



Au quotidien, pour une alimentation saine, équilibrée et authentique.

Pour chacune de ces formules, nous vous communiquerons à la commande le choix des entrées, plats et desserts du jour. Ceux-ci sont disponibles pour dix personnes maximum par référence commandée. Au-delà, deux entrées, deux plats et deux desserts différents seront proposés.

Les formules sont livrées froides dans des barquettes micro-ondables, visibles en magasin avec couverts en plastique, serviette, sel, poivre et pain. A consommer dans la demi-heure à température ambiante ou 12 heures après au plus au réfrigérateur. Le tout est emballé dans des sachets en papier kraft recyclé.

Les commandes doivent être passées avant 9h pour une livraison le jour même entre 12h et 14h30. Vous pouvez également réserver votre menu la veille avant 12h.

Cartes de fidélité

Pensez à demander votre carte de fidélité : une réduction vous est offerte tous les 4 passages.

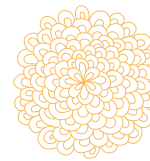


Nos boîtes lunch

Pratiques pour un déjeuner simple lors d'une réunion de travail, elles comprennent pour **14,60€HT** une entrée, deux sandwiches et un dessert à choisir parmi les propositions suivantes :

Entrées

Salade de roquette, tomate cerise et parmesan
Salade Rubis (betteraves, pastèque et pignons)
Taboulé aux petits légumes et à la menthe
Ravioles du Royans, tomates et basilic
Salade de lentilles miel curry
Pommes grenailles au chorizo
Pommes grenailles au saumon et à la crème d'aneth
Endives et oranges à la marocaine
Salade de mâche aux poires et au Bleu
Salade de pâtes à la féta, aux olives et aux tomates
Salade de soja à l'asiatique



Sandwiches

Chiffonnade de rosbif au poivre, rondelles de tomates et concombre, mayonnaise moutarde à l'ancienne
Jambon de pays beurre et kiwi
Rillettes de sardine et salicorne
Chiffonnade de saumon fumé, crème à l'aneth et concombre
Jambon blanc mayonnaise au curry et œuf dur
Poulet à la Sicilienne (fondue de tomates, poivrons et oignons au paprika)
Jambon de pays ricotta poivrée
Saucisson beurre, moutarde à l'ancienne
Saint Nectaire fermier, tapenade de cornichons
Jambon cantal
Bacon cheddar, mayonnaise
Emincé de poulet, basilic, crème de St Moret et tomate confite
Rôti de poulet, carotte curry coriandre
Poulet tandoori, concombre à la crème et menthe
Chiffonnade de rosbif, crème fraîche, ciboulette, cornichons, moutarde et romaine
Rôti de porc à la mexicaine, caviar d'aubergines et romaine
Veggie : tomate, concombre, œuf dur et pistou
Rillettes de thon à la tunisienne (olives, tomate, œuf dur et huile d'olive)
Chorizo mayonnaise au poivre
Poulet façon club sandwich
Jambon blanc ratatouille
Jambon blanc crème de roquefort
Fromage concombre et noix

Desserts

Panna cotta au coulis de fruits rouges
Pot de crème au café, au chocolat ou à la pistache
Poire au caramel laitier
Salade de fruits
Crumble de fruits de saison
Ananas frais coupé

Ces boîtes lunch doivent être réservées avant 12h deux jours ouvrables avant la date souhaitée. Pour la bonne organisation de votre repas nous vous recommandons de limiter la diversité des boîtes à un choix par entrée ou dessert et deux choix par sandwich.

Des boîtes lunch de dernière minute sont disponibles pour des commandes le jour même avant 9h maximum, livraison à midi. Ces menus changent toutes les semaines. Merci de nous interroger.



Nos coffrets repas livrés

Complets et élégants, pour des repas d'affaires, réunions de travail importantes ou réunions amicales.

Nos menus sont compris entre 20€ HT et 31€ HT.

Menus à 31€ HT avec fromage ou à 27,50 € HT sans fromage.

Entrées

- Tartare aux deux saumons et mangue, guacamole au citron vert
- Mesclun d'hiver, tatin de tomate crème au bleu
- Velouté de potiron, pétoncles et chorizo
- Salade de lentilles, œuf poché et involtini (rouleaux de Speck et chèvre)

Plats

(les plats de ce menu peuvent se manger froids ou chauds

merci de préciser votre souhait à la commande)

- Rosace de sole, tomate confite et tagliatelles de légumes
- Suprême de poulet à la citronnelle et poudre de pain d'épices, riz sauté aux légumes
- Rôti de veau au romarin et rosace de pommes de terre grenailles

Desserts

- Panna cotta à la vanille et au coulis de fruits rouges
- Crème pistache aux éclats et mousse de chocolat blanc
- Crumble mangue ananas à la vanille
- Salade de fruits, sirop au poivre de Sechuan

Ce menu doit être réservé avant 12h deux jours ouvrables avant la date souhaitée. Pour la bonne organisation de votre repas nous vous recommandons de limiter la diversité des plateaux à 2 choix par entrée, plat ou dessert.

Des plateaux repas de dernière minute sont disponibles pour des commandes le jour même, livraison à midi. Le menu de ceux-ci change en fonction du marché du jour. Merci de nous interroger. Dans ce cas, nous vous demandons de limiter votre choix à une entrée, un plat et un dessert pour tous les plateaux.

Nos petit-déjeuners, pause-café et goûters

Petit-déjeuner à 7€HT par personne (minimum de 10 personnes)

- Café/Thé/Lait
- jus de fruits
- mini-viennoiseries (2/pers)
- mini moelleux au chocolat (ou une autre pièce telle que cookie, brownie ou autre)
- tasses, cuillères, sucre, serviettes

Pause café à 6€HT par personne (minimum de 20 personnes)

- Café/Thé/lait
- jus de fruits
- petits biscuits ou petit gâteau maison
- tasses, cuillères, sucre, serviettes

Goûter à 7,5€HT par personne (minimum de 10 personnes)

- Café/Thé/lait
- jus de fruits
- 3 pièces par personne comprenant cookies, brownies et petits carrés de cake ou gâteau maison
- tasses, cuillères, sucre, serviettes

Nos Buffets

Réservation indispensable 72 heures minimum avant livraison

Pour vos réceptions professionnelles, familiales ou amicales, nous vous proposons une gamme originale de spécialités simples ou raffinées, abordables et toujours fraîches et saines.

Vous avez une envie particulière ? Faites-nous en part, nous étudierons avec vous sa faisabilité.

Nos buffets peuvent être livrés (voir conditions particulières de livraison) ou retirés sur place.

Le matériel vous est prêté et doit nous être restitué au plus tard 48h ouvrables après la réception.

Buffet à 10,50€HT par personne

(pour un minimum de 50 convives)

Salades

(1 pour 10 personnes)

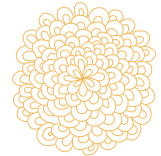
6 saladiers pour 50 personnes

Salade de lentilles miel curry
Salade mélangée, œuf poché glacé à la ciboulette
Salade de riz tomate, olive et œuf dur
Taboulé concombre, tomate et menthe
Penne au pesto ou à la tapenade
Salade de carottes rapées curry et coriandre fraîche
Tzatziki
Fenouil à l'orange et épices orientales

*Plateaux garnis de viandes ou poissons,
accompagnés d'1 saladier et de sauces*

(1 pour 10 personnes)

Emincé de poulet aux herbes
Hampe de bœuf tandoori
Rôti de porc au basilic
Filet de lieu à la cardamome
Tilapia au curry



Desserts

*Dessert dressé en saladier (1 saladier pour 10)
ou plat pour les tartes*

Riz au lait maison
Gâteau au citron
Tarte aux pommes
Salade de fruits de saison
Dessert Mont-Blanc maison
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Moelleux au chocolat
Moelleux aux noisettes
Crumble de saison



LA CUISINE DU BUISSON ARDENT

Buffet à 19€HT par personne

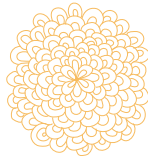
Ce buffet est livré pour un minimum de 30 convives.

Les plats sont proposés pour un nombre de convives donné, la variété du choix dépend du nombre de convives. Par exemple, pour 40 personnes, choix de 2 tartes ou quiches salées et 2 cakes (ou 4 cakes si pas de tarte), 4 salades variées ou non, deux plateaux de viande et/ou poisson, un gâteau et 4 séries de 10 desserts identiques.

Quiches et tartes

(1 quiche = 16 parts 1 cake = 10 parts)

Cake aux olives et tomates
Cake au Bleu et aux noix
Cake au saumon fumé et à l'aneth
Cake aux olives et à la féta
Cake au thon et à la tapenade
Cake aux lardons et aux oignons
Quiche tomate, mozzarella
Quiche aux tagliatelles de légumes
Quiche à la ricotta, pignons et tomates
Quiche au basilic et aux tomates provençales
Tarte aux deux saumons
Tarte au thon tapenade et tomates



Salades

(1 pour 10 personnes)

Salade de Roquette, tomates
Salade de betteraves myrtilles, curry et coriandre
Taboulé aux petits légumes et menthe
Salade de penne au Pistou et tomates confites
Pommes grenailles au Raifort et à l'aneth
Salade printanière de thon à la grecque
Salade de lentilles à la vinaigrette ou au miel curry
Salade de fenouil et oranges à la marocaine
Courgettes marinées au citron confit et à la menthe

Salade de mâche aux poires et au Bleu
Cole-slaw
Salade romaine et parmesan, vinaigrette aux anchois
Brocoli et chou-fleur au Xérès
Salade de riz Tandoori, concombre, orange et pamplemousse
Tzatziki au concombre et à l'aneth
Assiette de champignons rôtis à la Japonaise
Assiette de tomates provençales au vinaigre balsamique

Plateaux garnis de viandes ou poissons, accompagnés de salade de Roquette et petite sauce d'accompagnement (2 types différents maximum) plateaux dressés

Sélection de charcuteries
Rouget en filets, pistou et tapenade
Médallions de lotte à la Thaï (coco et citronnelle)
Pavé de lieu noir aux amandes
blancs de poulet émincés au tandoori
Rôti de porc au pesto
Hampe de bœuf au curry

Desserts

Un dessert/personne par série de 10 pièces + un gâteau, le tout pour 40 personnes

Panna cotta au coulis de fruits rouges
Petit pot de crème à la pistache ou au chocolat
Crème catalane à l'orange
Salade de fruits de saison
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Moelleux au chocolat

Moelleux aux noisettes

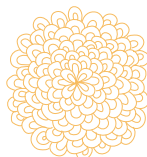
Buffet à 27,30€HT par personne

Ce buffet est livré pour un minimum de 25 convives

Les plats sont proposés pour un nombre de convives donné, la variété du choix dépend du nombre de convives. Par exemple pour 40 personnes, choix de 2 tartes ou quiches salées, 5 salades, deux plateaux de viande et/ou poisson, un gâteau et 4 séries de 10 desserts identiques.

Quiches et tartes (1 pour 16 personnes)

Tarte tomates, mozzarella, pesto
Tarte poire, Roquefort
Tarte courgette tomate confite
Quiche Roquefort ciboulette
Quiche légumes confits
Quiche baltique (saumon et aneth)
Quiche lorraine
Quiche épinards, ricotta et pignons
Quiche tomates confites, olives et féta
Quiche courgette et aubergines
Tarte océane thon et saumon
Tarte aubergine et féta
Quiche légumes tapenade
Quiche aux deux saumons



Salade d'endives et Granny Smith
Fenouil braisé à la tomate et moutarde à l'ancienne
Salade de Ravioles du Royans
Caviar d'aubergine

Plateaux garnis de viandes ou poissons, accompagnés de salade de jeunes pousses et de petits pots de sauce

Pavé de saumon aux amandes
Pavé de cabillaud à la cardamome
Emincé de rosbief Tandoori
Suprême de poulet rôti poussière de pain d'épices
Rôti de veau au Pesto
Rôti de porc parfum des Indes

Salades (1 pour 10 personnes)

Salade roquette mozzarella tomate cerise
Salade Rubis (pastèque, betterave et salade Trévise)
Taboulé à la marocaine
Pommes grenailles à la Scandinave
Pommes grenailles au chorizo
Salade de pâtes
Penne tomates, féta, olives
Farfalle aux deux saumons
Coudes à la mozzarella et au basilic
Torsades à la napolitaine et à la mozzarella
Salade Verte (haricots verts, pois gourmands, courgettes, huile de noix et noisettes)
Salade Yellow (riz safrané au fenouil et poire au curry)
Salade fraîcheur (céleri, fenouil, radis, tomates cerise)
Salade César (poulet œuf dur romaine et parmesan)
Salade niçoise (thon, haricots verts, poivrons tomates et olives)
Salade de mâche, Roquefort, poires et noix

Desserts

Un dessert/personne par série de 10 pièces
+ un gâteau, le tout pour 40 personnes

Panna cotta aux fruits rouges
Perles du Japon aux fruits exotiques
Poire confite au caramel crémier
Crumble rhubarbe myrtilles
Tiramisu aux fraises
Salade de fruits exotiques au sirop de Sichuan
Moelleux au chocolat
Moelleux aux noisettes

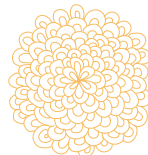


**Nos cocktails à partir de 8€ HT par personne
(et pour un minimum de 400€ HT, service en sus)**

Champagne, vins blanc, rosé et rouge, sodas et jus variés

Pièces salées (liste non exhaustive fournie à titre indicatif) :

anchois marinés + olives vertes (sur pic)
aubergine grillée roulée + fromage frais + tomate séchée ou olives noires + basilic
aubergine grillée roulée + anchois (le même aux poivrons grillés)
bouchées avec feuille de filo à la sardine et au citron
bouchées avec feuille de filo au citron confit
bricks aux lentilles et tapenade
bruschettas de poivrons grillés + pain grillé aillé + tapenade + feuille de basilic
ceviche de dorade
crème de thon + estragon (sur pain grillé)
crevettes en brochettes avec citron vert + coriandre (sur pic)
dates farcies au roquefort et arachide
feuilletés au sésame et pavot
feuilletés fromage
magret de canard séché maison
omelette aux oignons
papillottes à la crevette + coriandre
pruneaux dans tranches fines de lard
rillettes de lapin aux olives vertes (sur pain grillé)
rillettes de sardines + câpres (sur pain grillé)
sablés à la mimolette
sablés au parmesan + sauge
sablés au parmesan + romarin
scones au parmesan
tapenade maison (sur pain grillé)
terrine de foies de volaille au poivre vert (sur pain grillé)
terrine de lapin aux fruits secs + oignons confits ou chutney (sur pain grillé)
terrine de sanglier
terrine de chevreuil
toasts épinards + fromage frais
tomate séchée + petite tomate + feuille basilic (sur pic)
tuiles au parmesan



Pièces sucrées (liste non exhaustive fournie à titre indicatif) :

amaretto
broyé et framboise
cookies chocolats noir et blanc
croquants aux amandes ou noisettes et citron
diamants
financiers : à l'orange confite, au praliné, au thé vert
gâteaux roses (sur une base des gâteaux de Reims)
meringues
shortbreads

Macarons de toutes les couleurs : assortiments de mini-macarons à la pistache, au chocolat, au café, aux framboises, au citron, à la vanille



Conditions générales de vente

Boissons en sus (2,60€ HT)

- Eaux d'Evian (50cl) ou San Pellegrino (50cl)
 - Jus d'orange (33cl)
- Bière Heineken ou Kronenbourg 1664 (33cl)

Vins en bouteille

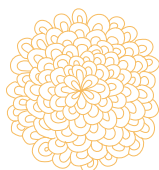
Nos vins sont sélectionnés par Jean-Michel DELUC, maître-sommelier
© Jean-Michel Deluc pour www.chateauonline.com

Minimum par commande : 50€ pour Paris intra-muros
Nous consulter pour l'extérieur de Paris

Coût livraison : 25€ par commande pour une commande inférieure à 80€. Nous consulter pour l'extérieur de Paris

Nous vous proposons une livraison gratuite dans Paris intra-muros à partir de 80€ commandés.

Tous nos prix s'entendent, Hors Taxes, TVA à 5,5%



Prenez contact avec nous :
au 01 42 36 42 60
ou 06 18 66 61 22
ou encore jtlopez@noos.fr

Nous nous ferons un plaisir d'étudier votre besoin et de vous faire une proposition.

