

Les petites pépites

CARTE TRAITEUR



Une offre complète pour vos événements professionnels



Fait maison, frais & de saison

Chez nous, tout est fait maison, même le pain ! Notre pain est élaboré à partir d'une farine BIO d'Île-de-France, nos produits sont soigneusement sourcés auprès d'artisans de qualité. Nous prônons le goût et l'authenticité.

Coffrets livrés prêts à déguster

Vous n'avez plus rien à faire. Nous livrons des coffrets de sandwiches prêts à déguster, avec des accompagnements individuels ou en grands plateaux. Il ne vous reste plus qu'à les disposer.

Livraison en vélo électrique et emballages recyclés

Soucieux de notre impact sur la planète, nos emballages sont à 95% recyclables. Nos produits arrivent jusqu'à vous en vélo cargo électrique grâce à notre partenaire de livraison.

Choisissez le bon format

Pépité ou mini-Pépité ? Nous proposons 2 tailles de sandwiches. Choisissez selon la nature de votre événement et l'appétit de vos convives, ou consultez-nous pour vous guider. Nos accompagnements frais et gourmands compléteront votre choix.

Pépité

Adapté pour une réunion, un déjeuner d'équipe. Comptez 2 ou 3 Pépites par personne, avec un accompagnement et un dessert.

Petits sandwiches à tomber en quête de dégustateur !

Mini-Pépité

Idéal pour un cocktail, correspond à 2 à 3 bouchées. Définissez le nombre qu'il faut en fonction des accompagnements que vous choisirez parmi nos coffrets végétariens ou charcuteries/fromages.



Pour le déjeuner

Comptez 2 à 3 Pépites par personne selon les appétits, ajoutez une petite salade de saison et un dessert.



COFFRET 16 PÉPITES	74€
(choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret)	

PETITE SALADE DE SAISON	4,0€
(recette différente chaque semaine selon arrivages)	

POMMES DE TERRE RÔTIÉS	4,5€
(départ chaudes depuis notre boutique)	

PETITE SOUPE	4,9€
(uniquement pour les retraits en boutique)	

BON À SAVOIR

Le coffret 16 Pépites est livré sur un plateau à poser sur votre buffet. Les petites salades, pommes de terre rôties et petites soupes sont livrées en portions individuelles dans des pots en kraft.



Prix en TTC.

Pour un cocktail

Comptez 3 à 4 mini-Pépites par personne + nos accompagnements.



COFFRET DE 25 MINI-PÉPITES 84€
(choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret)

COFFRET CHARCUTERIE/FROMAGE 92€
Convient pour 10 à 12 personnes. Assortiment de charcuteries artisanales et fromages affinés de la Ferme d'Alexandre, agrémenté de fruits de saison et fruits secs

**COFFRET CHARCUTERIE/FROMAGE
PRESTIGE** 112€
Assortiment de produits plus nobles. Exemple : Jambon à la truffe, Brillat-Savarin, Coppa Corse, etc...

PAIN (livré tranché en sachets, convient pour 10/12 personnes)
Campagne + céréales 10€
Levain + Granola et Fruits 15€

Prix en TTC.



Les recettes du mois

Du 1er au 31 mars

JAMBON + TOMME AUX FLEURS

Jambon de la maison DELAYE, Tomme aux fleurs sauvages, beurre demi-sel d'Isigny, mesclun, pickles d'oignons rouges.

POULET FERMIER, MAYO À L'ESTRAGON

Poulet fermier français, mayonnaise maison aux oeufs bio, à l'estragon et au citron, sucrose, pickles d'oignons rouges.

OEUF MIMOSA

Ecrasé d'oeuf dur, mayonnaise maison aux oeufs bio, bacon, cerfeuil. Disponible aussi en version VG avec du radicchio à la place du bacon.

BURRATA PESTO **VG**

Pesto de basilic maison, Burrata des Pouilles, tartare de tomates confites, et radicchio.

POTIMARRON RÔTI **VG**

Potimarron rôti, crème à la ciboulette, pousses d'épinard et pickles d'oignons rouges.

RILLETES DE THON

Rillettes de thon maison aux câpres, échalotes, citron, menthe et coriandre, germes de betterave, pickles de concombre.

FROMAGER **VG**

Selon les envies et les saisons, avec les fromages affinés de la Ferme d'Alexandre.

NOS SPÉCIAUX

Un supplément s'applique sur ces recettes.

FOIE GRAS

Mi-cuit de foie gras de canard, confit d'oignons, pousses d'épinard, fleur de sel, graines germées.

BRILLAT-SAVARIN & CRÈME DE TRUFFE

Crème de truffe, Brillat-Savarin, pousses d'épinard.

Prix en TTC.

*Mettez de la couleur
dans vos buffets !*

COFFRET CRUDITÉS 52€

Assortiment de crudités de saison. Convient pour 12 à 15 personnes (environ 2kg).



Les coffrets végétariens



COFFRET VÉGÉTARIEN GOURMAND 79€

Convient pour 8 à 12 personnes. Assortiment de crudités de saison, cubes de feta et fromages, dips, burrata crémeuse, crackers au romarin, olives de Kalamata, et rice crackers piquants aux épices asiatiques.

Ces coffrets sont livrés dans de jolies boîtes en bois avec couvercle. Pas besoin de couverts, tout se grignote !

Prix en TTC.

Nos desserts

*Régalez-vous avec
nos desserts faits
maison.*



COOKIE TROP BON 3,5€

Chocolat au lait, noix, fleur de sel.
Chocolat noir, fleur de sel.

BROWNIE aux noix 3,9€

CRUMBLE aux fruits 4€

BABKA ROLL 3,5€

Chocolat noir et fleur d'oranger.

SAINT GERMAIN 3,5€

Fondant aux amandes et glaçage au Kirsch.

FINANCIER à la crème de pistache 4,5€

SALADE DE FRUITS 3,9€

Fruits frais et de saison.

FROMAGE BLANC 3,5€

du Cotentin et crème de marrons d'Ardèche.



DISPONIBLES EN FORMAT MINI

Chaque dessert se décline en format mini pour vos cocktails, par 24 pièces ou assortiment de 60 pièces.



Prix en TTC.

Nouveautés!

Les pièces cocktails sucrées

ASSORTIMENT DE 60 MINI-DESSERTS 95€

12 mini-brownies, 12 mini-financiers pistache, 12 mini-financiers caramel, 12 mini-cookies choco lait/noix, 12 mini-cookies choco noir.

COFFRET FONDUE AU CHOCOLAT 92€

48 mini-cookies et 650g de fruits à tremper dans un pot de sauce au chocolat maison.



COFFRET BROCHETTES DE FRUITS (par 30) 56€

Brochettes de 3 fruits du moment.

Prix en TTC.



24 MINI-COOKIES 32€

24 MINI-BROWNIES 38€

24 MINI-FINANCIERS

Nature 38€

Crème de pistache 47€

24 MINI-SAINT GERMAIN 38€



Nos boissons

*Elles sont majoritairement
BIO ou issues de petites
productions locales.*



CITRONNADE MAISON 2,9€

au gingembre et au sucre vergeoise, 25cl

JUS BIO "La ferme de Margerie" 3,9€

Pomme, Pomme-Framboise, Pomme-Cassis, 33cl

THÉ GLACÉ "La Loire" 3,9€

à la pêche, 33cl

COLA "La Loire" 3,9€

33cl

LIMONADE BIO "Les filles de l'Ouest" 3,9€

aux agrumes, 33cl

RHUBARBE PÉTILLANTE BIO 3,9€

Les filles de l'ouest, 33cl

BIÈRE "LA BELLE BLONDE" 5,5€

100% Française, 33cl

Location Tireuse à bière

Nous installons une machine à bière pression pour vos événements conviviaux. Vos convives se servent eux-mêmes, l'ambiance est chaleureuse et détendue.

BOUTEILLE DE VIN à partir de 15€



*Commande
48h à l'avance
(au minimum...)*

Pour commander

Par email :

commande@lespetitespepites.com

Par téléphone :

Contactez Cyrille : 06.64.12.88.67

Via notre site : remplissez le formulaire de demande de devis en ligne. Réponse sous 24 heures.

Livraisons du lundi au vendredi

- Minimum de commande = 150€ HT hors frais de livraison.
- Zones de livraison : Paris intramuros et Petite couronne. Nous livrons en vélo cargo électrique.
- Retrait possible dans la boutique au 28 rue Godot de Mauroy, Paris 9ème.
- Couverts fournis sur demande en supplément.



NOTRE HISTOIRE

A l'origine, Cyrille et Romain. Tous les deux bons vivants et amoureux du terroir français, on a décidé de plaquer nos vies de chefs de projet pour ouvrir notre sandwicherie en 2020.

Pour vous proposer le meilleur, on s'est formé à la boulangerie pour faire notre pain maison. Ourap, notre Cheffe, nous a rejoint pour concocter des recettes fraîches et gourmandes.

Nous sélectionnons nos produits pour leur goût et leur authenticité, auprès de producteurs et artisans de qualité.

Chaque jour, nous préparons le pain, nos garnitures, sauces et desserts avec des produits frais et de saison.