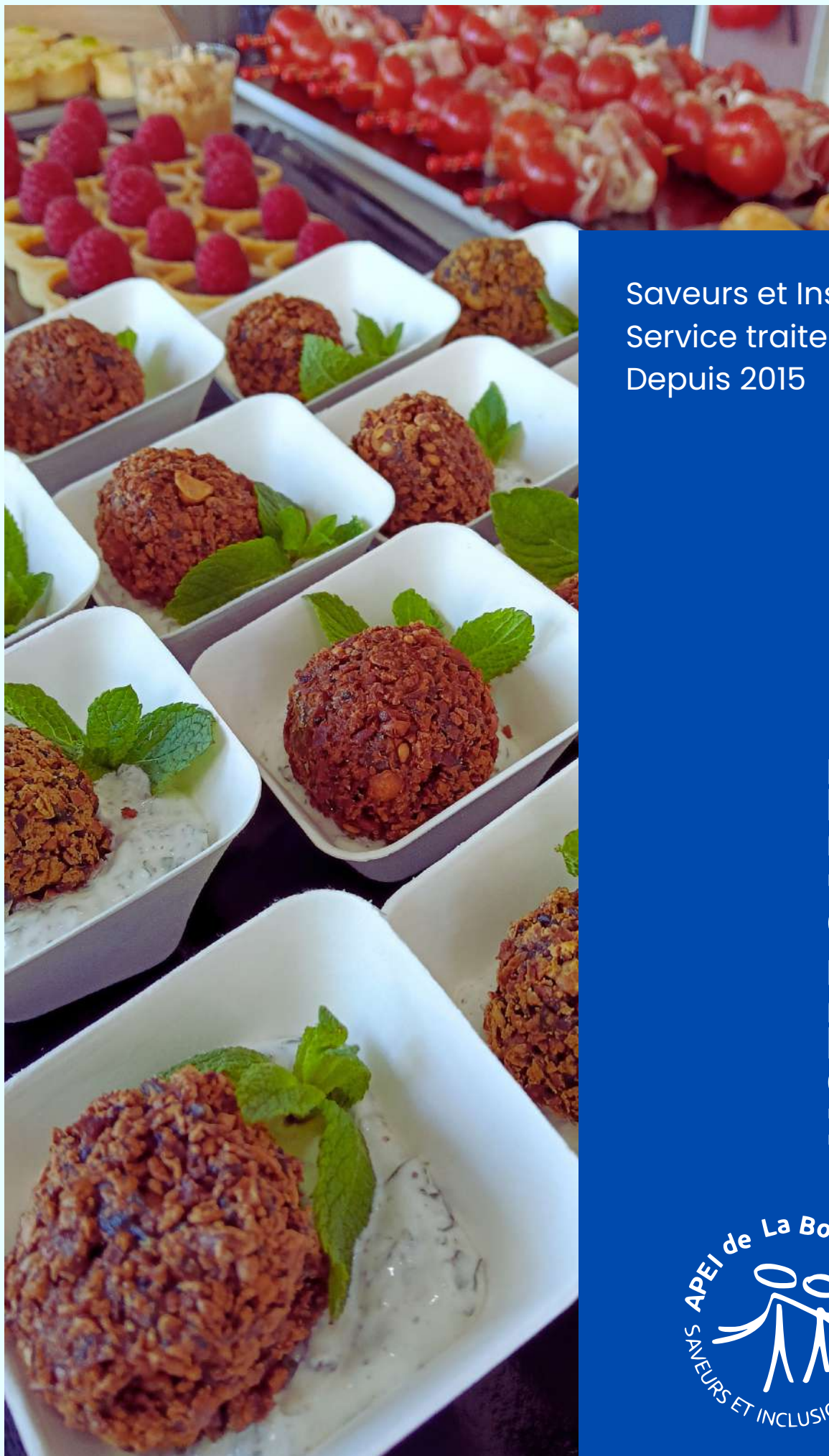




Saveurs et Insertion
Service traiteur
Depuis 2015

NOTRE CARTE

cuisinée au restaurant La Croisée des
Chemins et à l'Esat du Castel à Gennevilliers



*Les photos de ce catalogue ne sont pas contractuelles

L'ESAT LE CASTEL, des prestations engagées et sur mesure

Sur place, à emporter, à commander, de multiples formules restauration sont à votre disposition.

Des plateaux repas

Cuisinés au restaurant

avec des produits frais et de saison présents à l'ardoise. Livrés directement dans vos bureaux en format à emporter ou plateaux.



Une livraison,

Assurée par les travailleurs ESAT ou en insertion professionnelle

directement dans vos locaux, en liaison chaude ou froide.



Un service traiteur sur mesure

Préparé au restaurant

avec des produits frais et de saison en bouchées ou en buffet. Avec ou sans service.

Un service cocktail ou à table

Assurés par les travailleurs ESAT

assis ou debout, profitez de votre évènement. Notre équipe vient à vous avec un service au plateau ou à l'assiette.



SOMMAIRE

Retrouvez nos cartes saisonnières :

Printemps / Eté

Bouchées

Buffet

Automne / Hiver

Bouchées

Buffet

Boissons

Nos prestations sur mesure :

Animations

Privatisations

Nous contacter

PRINTEMPS & ETE

du mois d'avril au mois de septembre

BOUCHEES SALEES :

Falafel de pois chiche maison, labné au zataar, menthe et citron

Jambon cru, **tomme de brebis**, confiture de cerise noires sur pain de campagne

Carpaccio de bœuf **pesto de basilic frais**

Stracciatella di buffalla, poivrons marinés et anchois sur pain de campagne (Veg)

Crevettes piquantes, dés de courgettes au soja, sésame grillé

Pintxo Olive verte, anchois mariné et **piment vert guindillas** (Veg)



Falafel maison



Crevettes piquantes

à partir de
2.9 euros HT



Notre gamme à partir de 2.3 euros HT



Wrap saumon fumé

Pommes de terre grenaille, crème citron ciboulette et **chips de chorizo**

Navette poulet, **mayonnaise au curry**, roquette

Billes de melon, jambon cru et **billes de mozzarella**

Wrap Base de yaourt grec menthe et citron, poulet mariné, **poivrons grillés** et salade

Wrap Base de fromage frais à l'aneth et à la menthe, **saumon fumé**, citron, concombre et salade

Nos propositions végétariennes :

Wrap Base de yaourt grec, **zataar et citron**, falafel de pois chiche, salade, coriandre et menthe (veg)

Wrap Base de houmous de pois chiche, courgettes et aubergines rôties, **coriandre fraîche** (veg)

Navette fromage de **chèvre, miel** et pomme verte (Veg)

Bouchées de Fritatta **asperges vertes** et parmesan (Veg)



Navette chèvre, miel, pommes



Brochettes

Notre gamme à partir de 2.1 euros HT



Accras de morue , **mayonnaise épicée**

Nems servis avec **feuille de salade croquante** et menthe



Navette oeuf mimosa



Nem végétarien



Brochette

Nos propositions végétariennes :

Courgette rôtie, **houmous de petits pois** à la menthe (veg)

Tzatziki, pois chiches grillés au paprika fumé, pickles d'oignons rouges (veg)

Pizetta de tomate, origan et **pistou** (veg)

Carotte rôtie, **houmous de pois chiche** et sésame grillé (Veg)

Navette **œuf mimosa** et ciboulette (veg)

Brochettes de tomates cocktail, billes de mozzarella et **pesto de basilic** (Veg) (existent aussi avec du jambon cru)



BOUCHEES SUCREES :

Abricots rôtis, ricotta au miel et éclats de pistache
Pêche blanches rôtis, sirop léger à la **verveine**
Crumble fraise rhubarbe
Financier, compotée **citron framboise**

à partir de 2.9 euros HT



Abricots rôtis

Meringue **façon pavlova**, crème mousseline et fruits frais
Cheesecake **coulis** de fruits rouges ou mangue ou fruits de la passion
Moelleux au chocolat
Tarte au citron **meringué**
Poire belle Helène
Macarons
Cookie au chocolat (70g)
Chou patissier crème **patissière vanille**



à partir de 2.3 euros HT



Tartelettes



Brownie crème anglaise
Petit **cannelé** bordelais
Tarte crémeux citron **zest de citron vert**
Tartelette **ganache** chocolat/framboise
Mousse au chocolat, **streusel cacao** amer
Crumble pommes
Sucette de **fraise entières**, ganache chocolat
Far breton

à partir de 2.1 euros HT

BUFFET SALE :

Grand aïoli (dos de cabillaud, pdt, carottes, chou fleur, tomates, œufs durs, haricots verts)

Planche de **charcuterie et/ou fromages**, pommes granny et raisin frais

Foccacia chèvre frais, **figues rôties** au miel et jambon cru

**à partir de 6.5 euros
HT / la part**



Salade de riz safrané, **sauce curry, yaourt grec**, citron, moutarde, concombre, crevettes et olives noires

Salade niçoise (tomates, thon, haricots verts, pommes de terre, anchois et œufs durs)

Salade de haricots cornille, poivrons, tomates, thon, pommes de terre et **herbes fraîches**

Pop corn salé au jambon cru et parmesan



Salade Niçoise

Nos propositions végétariennes :

Salade de penne, courgette, aubergines et poivrons rôtis, **feta et olives noires** (Veg)

Dips de crudités carottes, choux fleur, concombre, radis, tortillas croustillantes, labné et houmous (Veg)

Taboulé semoule de blé, tomates, poivrons, citron huile d'olive, herbes fraîches (Veg)

Foccacia tomates cerises jaune et rouges rôties, **huile d'olive et origan** (Veg)

Foccacia **oignons rouges confit**, feta et romarin (Veg)

Pissaladière en plaque oignons confits, **anchois et olives noires** (Veg)

**à partir de 4.5
euros HT / la part**



BUFFET SUCRE :



Mousse au chocolat



Tarte fine aux pommes

Tarte **aux quetches** en plaque (10 parts)

Clafoutis cerises (10 parts)

Tarte **poires chocolat** en plaque (10 parts)

Tarte **fine aux pommes** en plaque (10 parts)

Tiramisu café ou speculoos (10 parts)

Cheesecake fruits rouges ou mangue ou
fruits de la passion (10 parts)

Saladier de **mousse au chocolat**,
streusel cacao amer (10 parts)

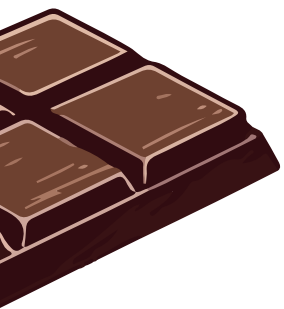
Far breton (10 parts)

Fraisier (10 parts)

Tarte au **chocolat, éclats noisettes** (10 parts)

Tarte au chocolat et **caramel beurre salé** (10 parts)

**à partir de
4.5 euros HT
/ la part**



Tarte poires chocolat

AUTOMNE / HIVER:

du mois d'octobre au mois de mars



BOUCHEES SALEES :

Jambon cru, **tomme de brebis**, confiture de cerise noires sur pain de campagne

Stracciatella du buffalla, poivron mariné et anchois sur pain de campagne (Veg)

Saumon gravelax et radis noir

Figues rôties et mozzarella, **vinaigre balsamique**, huile d'olive et citron vert (Veg)

à partir de 2.9 euros HT



Stracciatella, poivrons, anchois

Navette saumon fumé, **mayonnaise au wasabi** et citron vert, radis rose

Navette poulet, **mayonnaise au curry**, roquette

Dés de **butternut rôtis** au miel, poulet mariné et graine de courge

Dés de **saucisse de morteau**, pommes de terre ratte et pointe de moutarde

Fourme d'Ambert, jambon cru et pomme verte

Wrap base de **mayonnaise estragon et sauce soja**, poulet, poitrine fumée grillée et salade

Wrap base de **purée d'avocat citronné et coriandre**, dés de tomates, crevette, salade

à partir de 2.3 euros HT



Morteau, pommes de terre et moutarde

Nos propositions végétariennes :

Navette fromage de chèvre, **miel et pomme verte**

Navette mousse de **roquefort**, noix et roquette

Blinis crème de **bleu d'auvergne**, poire et noix

à partir de 2.1 euros HT

Blinis rillette de maquereaux, ciboulette

Navette **œuf mimosa** et ciboulette (Veg)

Tortilla de pommes de terre et poivrons rouge (Veg)

Wrap **base de mayonnaise citronnée**, chou blanc, chou rouge carotte et jeunes pousses d'épinards (veg)

Wrap base de **yaourt grec au zataar**, citron, falafel de pois chiche maison, salade coriandre et menthe fraîche (veg)



BUFFET SALE :

à partir de 4.5 euros HT / la part

Salade de lentilles, persil plat, œuf de caille (Veg)

Focaccia **Mortadelle, burrata** et roquette

Pop corn **salé au jambon cru et parmesan vieux**

Planche de charcuterie/fromages/raisin et pommes



Tortillas poivrons rouges

à partir de 3.2 euros HT / la part

Flameckuche oignons, lardon et fromage blanc (Veg)

Salade de **carottes, agrumes**, cumin et coriandre (Veg)

Salade de pommes de terre, **maquereaux fumés**, oignons rouges et herbes fraîches

Tortilla de **pommes de terre et poivrons rouges** en plaque (Veg)

Croque-monsieur jambon blanc/st Nectaire en plaque



BUFFET SUCRE :

Tarte aux quetches en plaque (10 parts)

Tarte **poires chocolat** en plaque (10 parts)

Tarte **fine aux pommes** en plaque (10 parts)

Tiramisu **café ou speculoos** (10 parts)

Cheesecake fruits rouges ou mangue (10 parts)

Saladier de **mousse au chocolat**, streusel cacao amer (10 parts)

Far breton (10 part)



Cheesecake fruits rouges



Tiramisu café



à partir de
4.5 euros HT
/ la part

BOISSONS:



Sans alcool :

Le fait maison :

à partir de 2.5 euros HT le verre

Thé **noir bio glacé** menthe fraîche et citron, sirop de sucre de canne (33cl)

Infusion de **fleurs d'hibiscus, purée de pêche blanche**, menthe, framboises fraîche, sirop de sucre, eau pétillante (33cl)

Mojito sans alcool, eau pétillante, sirop de menthe, citron et menthe fraîche

Sirop de fruits de la passion, eau gazeuse et sirop de sucre de canne purée de fruits de la passion, menthe et citron vert

Eau plate 1l
Eau gazeuse

**à partir de 2.5 euros
HT la bouteille**

Jus de fruits (orange, pomme...) 1l
Soda (Sweppes, Coca-Cola, Orangina, Ice tea..)

**à partir de 4 euros
HT la bouteille**



Pour vos évènements

Un atelier cuisine exceptionnel

Entre vos équipes et les travailleurs ESAT

au restaurant ou en entreprise, cuisinez, pâtissez !

Partagez par exemple un atelier crêpes entre collaborateurs et travailleurs ESAT à l'occasion de la rentrée.



Un afterwork unique

Privatisez le restaurant,

profitez de l'espace, avec terrasse, pour un évènement d'entreprise, un goûter, un apéritif ou un dîner.



Nous contacter :

01 40 86 25 23

restaurant.lcdc@apei-bs.asso.fr



[@lacroisee.gennevilliers](https://www.instagram.com/lacroisee.gennevilliers)

Scannez le QRcode pour
retrouver notre **site internet** :

