



EATOLOGY

EAT HEALTHY. LIVE EASY

TRAITEUR HEALTHY

Partager un moment savoureux

01

PETIT DÉJEUNER HEALTHY

Pour bien
commencer la journée



Petit déjeuner*

Oeufs brouillés à la crème d'Isigny, avocat *et émincé de saumon fumé*

+

Yaourt Grec au sucre de coco *ou* Yaourt Grec nature accompagné de son granola maison aux amandes et chocolat

+

Salade de fruits frais maison

+

Cookies aux céréales, noisettes et cranberry façon granny

Petit déjeuner
Healthy

*Menu indicatif

** Voir les CGV en annexe

02

DÉJEUNER

Faites le plein d'énergie






**Entrée + Plat
+ Dessert**

**Voir les CGV en annexe*

SALADES*

Salade vitalité quinoa, falafel
et houmous maison 



Salade Cobb low carb au bacon grillé
et dés de pommes acidulés



Salade de thon aux haricots verts, épeautre
sauce à l'estragon et moutarde à l'ancienne



Salade de poulet grillé à la patate douce
et tomates séchés et vinaigrette miel sésame

PLATS*

Poulet teriyaki et Thaï noodle sautées
aux légumes croquants



Saumon d'ecosse accompagné de riz rouge
et fondue de poireaux, sauce vierge



Poulet fermier sauce balsamique
et risotto à la crème de parmesan et basilic



Linguine à la crème de courge butternut 

WRAPS*

Wrap de poulet aux légumes croquants
et mayonnaise aux épices



Wrap Libanais aux légumes de saison,
halloumi et pesto basilic 



Wrap au chèvre frais, légumes rôtis sauce
moutarde au miel et noisettes croquantes



Wrap au thon et sauce légère au paprika 

DESSERTS*

Chia de pudding
et coulis de fruits rouges



Mousse vanille



Salade de fruits maison



Mousse au chocolat
et compotée de poires

03

COCKTAIL HEALTHY

Un partage conviviale





4 € HT / pièce*

**Minimum 8 pièces
par personne**

**Voir les CGV en annexe*

S A L É S

Crème de petit pois à la menthe

Gaspacho concombre

Velouté de butternut aux 4 épices

Houmous maison

Poulet teriyaki

LAAB Thaiï

Muffin courgettes et féta

Ratatouille

Saumon fumé et mousse citronnée

Cookies au chèvre et chorizo

Fondue de poireaux et saumon

Mini croque monsieur

S U C R É S

Chia pudding coco et coulis de mangue

Energy ball aux bananes séchées

Mousse au chocolat

Tartelettes au citron

Mini Carrot cake

Salade de fruits frais

Salade de fruits maison



Yaourt Grec et granola



Pastrami de dinde
et oeufs brouillés





Salade Cobb low carb
façon Eatology et
bacon grillé



Mousse au chocolat et
compotée de poires



Wrap au poulet et
légumes croquants



MERCI

traiteur@eatology.fr

+33 1 76 54 68 13

eatology.fr



CONDITIONS DE VENTES & LIVRAISONS

Petit déjeuner

- ❖ Minimum de commande pour 10 personnes / Commande 48h à l'avance
 - ❖ Livraison hors Paris fera l'objet de frais kilométriques supplémentaires
-

Déjeuner

- ❖ Minimum de commande pour 10 personnes / Commande 48h à l'avance
 - ❖ Livraison hors Paris fera l'objet de frais kilométriques supplémentaires
-

Cocktail

- ❖ Minimum de commande pour 20 personnes / Commande 5 jours à l'avance
- ❖ Minimum de 8 pièces par personne
- ❖ Livraison hors Paris fera l'objet de frais kilométriques supplémentaires
- ❖ Livraison en drop-off
- ❖ La livraison en vaisselle fera l'objet d'un devis complémentaire
- ❖ Un service de mise en place et maîtres d'hôtel pour le service fera l'objet d'un devis complémentaire