

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

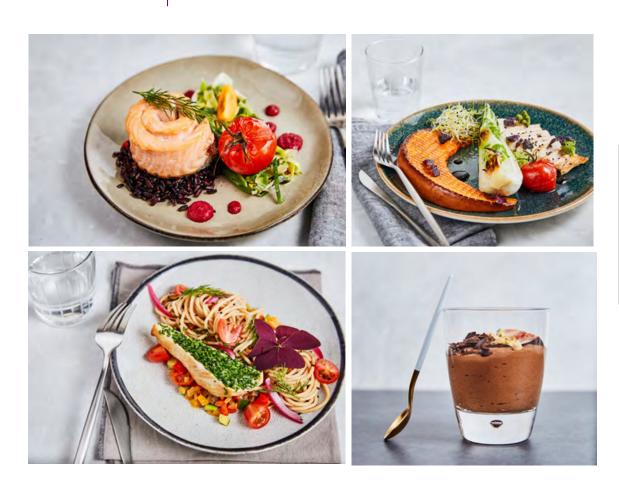
*Menu indicatif

02

DÉJEUNER

Faites le plein d'énergie





Entrée + Plat + Dessert

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 🕡

02 déjeuner

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





S

A

ь É

S

Crème de petit pois à la menthe

Gaspacho concombre

Velouté de butternut aux 4 épices

Houmous maison

Poulet teriyaki

LAAB Thaï

Muffin courgettes et féta

Ratatouille

Saumon fumé et mousse citronnée

Cookies au chèvre et chorizo

Fondue de poireaux et saumon

Mini croque monsieur

S
Chia pudding coco et coulis de mangue

Energy ball aux bananes séchées

Mousse au chocolat

R Tartelettes au citron

é Mini Carrot cake

Salade de fruits frais





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