



PIÈCES COCKTAILS SALÉS

PIÈCES FROIDES

LES CANAPÉS PAIN DE MIE « SÉLECTION » 1,13 €HT

Saumon, ricotta et betterave

Magret de canard, figue et cerise Amarena

Gambas Tandoori

Fêta et jambon Italien

Thon à la mexicaine, fenouil et tomate cerise

Jambon de pays et bâtonnet d'amande

Mousse de courgettes et saumon mariné

Houmous au curry, légumes croquants



LES BROCHETTES DE PAIN COLORE 1,32 €HT

Saumon et citron confit au sel sur pain noir

Mozzarella, basilic et tomatade sur pain rouge (végétarien)

Thon et tomate cerise sur pain vert

BLINISSERIE 1,10 €HT

Blinis, tarama, gambas et citron vert

LES DOUCETTES 1,74 €HT

Canette laquée au miel et gingembre

Dos de cabillaud à la crème de poivrons

Siflette de veau à la graine de moutarde de Meaux

Aiguillette de volaille à la crème de morille

Noisette d'agneau au curry et chutney de mangue



LES CAKES DU SOLEIL 1,20€HT

Quasi de veau, aioli et tomate confite

Tarama et œufs d'avruga

Fromage frais et pequillos (végétarien)

Rosace d'agneau et caviar d'aubergine

Rosace d'agneau et chutney de mangue

Tapenade, céleri branche et tomate confite (végétarien)

PIÈCES FROIDES

LES PETITS POTS GRAND-MÈRE 3,19 €HT

Avocat, crabe

Ravioles de Royan, tomate & mozzarella (végétarien)

Farce de volaille au curry, poêlée de pommes fruits

Crème de petites pois mentholée, langoustine aux épices, agrumes



PETITS PAINS POLAIRES 1,12 €HT

Confit de poivrons, magret fumé et son nuage crémeux

Crevette et son pois gourmand

Mascarpone, confiture de cerise noire et fruits secs (végétarien)

Saumon fumé, fromage frais et son dôme betterave

Bisque de homard, écrevisse et aioli

Fagot d'asperge, mascarpone et ciboulette (végétarien)



LES PIÈCES MINUTE (présence de Maître d'hôtel nécessaire)

Tuile de parmesan au tourteau, pointe de sel

Millefeuille de homard, tuile de Parmesan, courgettes aux graines de sésame, homard et feuille de cerfeuil)



MINI CLUB FOIE GRAS 2.52 €HT

Pain d'épices, foie gras et oignons

Pain brioché, foie gras et mangue

BUBBLES 10cl ~ avec leur mini paille 2,64 €HT

Velouté de butternut et cive

Gaspacho de tomate andalous (végétarien)

Gaspacho de concombre et menthe poivrée (végétarien)

Soupe froide de melon et filet de canard



LES CREATIONS DU CHEF 1,50 €HT

Sablé tarama, truffe blanche, légumes croquants

Tonnelet de pastrami et radis noir, sauce tartare

Rigatoni à la fêta et sauge, chips de parme

Sablé parmesan, Ossau Iraty et cerise noire

Asperges et navets pickles sur pain polaire (végétarien)

Tartare de cèpes, artichaut, perle de pomme d'amour sur pain polaire (végétarien)

PIÈCES FROIDES

LES BOUCHEES « FRAICHEUR » 1,29 €HT

Saint-Jacques à la tapenade

Tonnelle de carotte, farce à la volaille au curry

Romaine à la tapenade de tomates et cabillaud

Roulade de radis au chèvre frais (végétarien)

Spirale de flétan, œufs de Tobiko et crème mascarpone

Saint-Jacques et Rivera de légumes croquants, pointe de gingembre

Green meat, fromage frais et curry (végétarien)



BOUCHEES GOURMANDES (tarif à la pièce)

Bavarois betterave, mousse légère au chèvre et concassée de noisettes (végétarien)

Muffin aux poivrons rouges, aioli de tomate confite, oignons et balsamique (végétarien)

Muffin à la rilette de saumon fumé, citron vert

Bouchon de bœuf, artichaut poivrade au raifort

Crevette nénuphar (navet, Crevette, Menthe)

Tartare de Bœuf, Pomme ratte

Base pain polaire, cheesecake aux poivrons, roulade de pancetta

MINI-BROCHETTES 1,29 €HT

Gambas et mangue

Suprême de pamplemousse et magret fumé

Poulet aigre douce, ananas et menthe fraîche

Tomate confite, bille de mozzarella et feuille de basilic (végétarien)

Jambon de Parme et figue sèche

Caille fumée et abricot sec

BUN'S BRIOCHES 1,04 €HT

Thon et condiments

Fromage frais (végétarien)

Guacamole (végétarien)

PIÈCES FROIDES

SAVOURIES GOURMANDES 1,57 €HT

Bouchon de volaille et Daïkon (radis), crème légère à la moutarde Savora

Riviera de légumes croquants et gravlax de saumon

Chou aux herbes, condiments et chorizo ibérique

Mini paupiette de saumon fumé

Longuet de pain d'épices et saumon fumé

Choux chorizo, condiment de poivrons et romarin

Choux aux herbes, Philadelphia, corail d'oursin et avruga

Sifflet de poireau, aioli et crevette aux épices



CHOUX 1,38 €HT

Saumon fumé, crème de raifort citron confit

Effeuillade de bœuf, sauce tartare

Mini batun (involtini), tomate confite et aioli

Volaille sauce aigre douce

Guaca- chou : guacamole épicé, tomate cerise et fleur de pensée

CALABARATAS 1,56 €HT

Tartare de Saint-Jacques, artichaut et Granny Smith

Saumon fumé mangue

Tapenade, anchois, tomate et artichaut confits (végétarien)

MINIS WRAP COCKTAILS 1,30 €HT

Roulade de pain wrap, volaille au curry, perle de tomate

MINI TOASTINETTES « CAMPAGNE » 1,30 €HT

Saumon frais snacké, mascarpone au tartare d'algues, gingembre mariné et coriandre

Brouillade d'œufs, duxelle de champignons et magret de canard

Roquefort et poire fraîche (végétarien)

Confiture d'échalotes, tapenade et anchois marinés

Légumes marinés

Légumes marinés (végétarien)

PIÈCES FROIDES

PINCETTES BAMBOU 1,48 €HT

Roulé de viande de grison, comté et céleri branche, moutarde de Meaux

Roulé de chorizo et gambas à l'ail

Roulé de radis noir, saumon fumé, jeunes pousses et fromage frais

LES INTEMPORELLES - tarif à la pièce

Pic Pic saumon (Fromage frais, Wasabi ,légumes croquants au Pickles)

Pic Pic jambon (Fromage frais, moutarde violette, légumes croquants au Pickles)

Chou Chou tomate (Fromage frais , tomates confites) (végétarien)

Mini Conchiglioni Terre Mer (volaille et Thon)

Mini Conchiglioni Terre Terre (volaille et Ratatouille)

Crevette au Yuzu

Panier du Potager (Chou-fleur coloré) (végétarien)

Sablé Parmesan, gelée tomates, viande des Grisons



AUTOUR DU FOIE GRAS - tarif à la pièce

Sucette de foie gras, glaçage à la cerise Amarena

Mini toastinette, tranchette de foie gras et fleur de sel

Millefeuille betterave foie gras

Chou chou du Périgord (foie gras et brisures de truffe blanche)

Tricolore de foie gras, poire et gelée de porto, en cuillère cristalline

Pain d'épices, foie gras et confiture de figue

Verrine - tulipe de panacotta de foie gras, compotée d'oignons rouges

BROUILLADES EN COQUILLES D'ŒUFS 1,63 €HT

Corail d'oursin

Citron confit et verveine fraîche

Tartare de crevettes et persillade

Cebette et poivrons marinés

PIÈCES FROIDES

CUILLERES BAMBOU (avec mini fourchette) 2,50 €HT

Tartare de saumon à la mangue
 Raïta de concombre, cumin et menthe fraîche (végétarien)
 Bœuf façon thaï
 Piperade de légumes et œuf de caille poêlé
 Escabèche de sardines à l'échalote
 Tartare de concombre et tomate à la menthe poivrée
 (végétarien)
 Billot d'ananas et cannelle, gambas pimentée



MINI FOLIES - SALADES 12cl - 2,34 €HT

Salade de pommes de terre au Pastrami, sauce légère
 La Saïgon (pommes de terre, poulet, poivrons, chutney
 de mangue épicé)
 Farfalle, champignons des bois, viande des Grisons et
 herbes fraîches
 Taboulé traditionnel au citron
 La Végétarienne (concombre à la crème, fêta et
 aubergine)



PIPETTES 1,90 €HT

Roulade d'agneau au pruneau et aubergine,
 vinaigrette au miel
 Pipette de gambas, citronnelle et mangue, sauce Thaï
 Saint-Jacques, menthe, saumon et pamplemousse,
 vinaigrette de framboise
 Ravioles de Royans, pointe d'asperge verte,
 vinaigrette à la truffe (végétarien)

LES AMUSETTES FEUILLETEES 0,57 €HT

Assortiment de pailles feuilletées salées au sel de
 Guérande (pavot, sésame fines herbes)

PIÈCES CHAUDES

CAKES SALES CHAUDS 1,32 €HT

Cake provençal (fromage râpé, olives, tomates séchées et poivrons)
(végétarien)

Cake aux tomates

Cake saumon et poireaux

Cake thon et épinard

Cake aux deux fromages (chèvre et emmental) (végétarien)



ECRINS DEGUSTATION 6,72 €HT

Bœuf Strogonoff, riz à la tomate aux champignons

Emincé de volaille, sauce poivrade, mousseline de carotte

Pennes au saumon, crème et petits légumes

Brandade de cabillaud à la Nimoise

Aubergines à la Parmiggiana



BOUCHEES CHAUDES 1,47 €HT

Pomme Charlotte Magret d'Oie Fumée

Céleri branche grillé à l'anis, poulet aux 4 épices

Chou d'escargots en persillade

Mini Brochette de Filet de Bœuf

Pomme Charlotte Saumon

Beignet de Gambas à la citronnelle

Mini burger de Charolais, pain noir

Mini brochette de poulet Yakitori



PIQUES CHAUDES 2,04 €HT

Saint-Jacques au persil et roulade de pancetta

Beignet de langoustine à la coriandre et au sésame

Melon au basilic et magret aux épices

SNACKING 1,14 €HT

Pissaladière

Tartelette tomate-mozzarella (végétarien)

Quiche munster et pommes de terre (végétarien)

Quiche poulet champignons

Quiche chorizo courgettes

BOUCHÉES EXOTIQUES 1,62 €HT

Mini Beignet de Saumon à l'Aneth

Mini Acra de Morue et Crabe

Mini samossa à l'Indienne

Chickone au poulet

Mini Boudins Antillais

PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES



PIÈCES SUCRÉES

PETITS FOURS FRAIS « GOURMANDS » 1.72 € HT

Lingo cassis (mousse fondante au cassis sur un croustillant chocolat blanc, myrtille fraîche)

Finger explosion de chocolat (ganache chocolat pur origine

Tanzanie, sur une base praliné croustillante)

Poire Caramel (poire caramélisées au miel, crémeux caramel dans une fine coque craquante au chocolat au lait et amandes torréfiées)

Le coco San (biscuit sablé reconstitué avec du chocolat au lait et au sésame noir, mousse à la noix de coco, copeaux de coco)

Craqueline chocolat intense

Mont Blanc (Crème aux marrons sur sablé à la châtaigne, crème légère à la vanille, éclats de marrons glacés)

MACARONS COLORES 1,14 € HT

Chocolat

Vanille

Pistache

Framboise



PETITS MOELLEUX ASSORTIS 0,84 € HT

Financier pistache

Moelleux chocolat

Moelleux fruits rouges

Madeleine

PIÈCES SUCRÉES

PETITS FOURS FRAIS « TRADITION » 1.44 € HT

Moka allongé (crémeux au moka d'Ethiopie sur une base croustillante au chocolat blanc)

Petit tigré (financier pailleté chocolat garni d'une pâte à tartiner maison praliné, gianduja, chocolat lait et chocolat noir)

Cube passion (cube de mousse et sa gelée aux fruits de la passion sur biscuit sablé)

Fontainebleau aux fruits rouges (biscuit amandes noisettes, mousse fromage blanc et confit de fruits rouges)

Citron (crème citron sur sablé breton, zeste de citron vert)

Far breton (véritable appareil à far breton sur lit de pruneaux)

VERRINES COCKTAIL 2,80 € HT

Salade de fruits frais de saison

MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS 1,02 € HT

Assortiment de fruits de saison



BOISSONS



NOS VINS ROUGES



Bourgueil

Merlot - Bordeaux

Brouilly - Beaujolais

Bordeaux St-Emilion

Haut-Médoc "Château de Braude"

Pessac Léognan "Château Mancède"

Saint Emilion Grand Cru "Château du Barry"



Champagne Sélection "Art et Gourmandise"

Champagne Laurent Perrier ou Moët et Chandon

Sangria / Punch Litre

NOS VINS BLANCS

Sauvignon de Touraine

Sancerre

Pouilly Fumé

Chablis 1er cru

Rully, Domaine Rois Mages

Crémant d'Alsace



LES EAUX MINÉRALES

Cristalline 1.5L (PVC)

Badoit 1L (PVC)

Cristalline 0.5L (PVC)

Vittel 1.5L (PVC)



VIN ROSÉ



Pays du Var Rosé

POUR LES TARIFS : NOUS CONSULTER



ÉVÉNEMENT SUR MESURE

RECHERCHE DE LIEU

Vous n'avez pas encore trouvé le lieu idéal pour accueillir votre évènement ?

N'hésitez pas à faire appel à l'équipe d'Art & Gourmandise qui saura vous conseiller au mieux pour répondre à vos envies et à vos contraintes. Sites culturels d'exception ou musées, hôtels particuliers, lofts ou ateliers, clubs tendances et autres salles de séminaire... Bénéficiez de nos accords partenaires et de nos conseils expérimentés.

DÉCORATION & MISE EN SCÈNE

Afin de personnaliser votre évènement, Art et Gourmandise met à votre disposition son savoir-faire et sa créativité.

En tant que traiteur événementiel, Art & Gourmandise va au delà de la création culinaire et vous propose de mettre en scène votre réception pour en faire un moment unique et inoubliable.

Pour concrétiser vos envies les plus folles et représenter votre image au mieux, nous vous proposons d'allier arts de la table, décoration et mise en scène personnalisées (décoration florale, sculpture sur glace, jeux lumière, décors, musique...)



ANIMATIONS

Vous souhaitez proposer une activité à vos convives ? Mettre en place une animation pour rythmer votre réception ?

Thématique, Djs, jeux, animations culinaires, cabaret, concert live... Faites nous part de vos envies les plus folles, nous nous chargeons de tout !

Faites appel à nous pour vos Team-Building (création de parfums, atelier des 5 sens, escape game, quizz...)

Au fil des ans, Art et Gourmandise s'est créé une liste de collaborateurs de qualité grâce auxquels nous vous proposerons un ambiance magique et adaptée à vos désirs.



ART
GOURMANDISE
Traiteur

FRCA
02/2025

ART
GOURMANDISE
Traiteur

LIVRAISONS

57 rue de Dunkerque 75009 PARIS

TEL : 01 40 23 09 76

contact@artetgourmandise.com

LIVRAISON ET CONDITIONS DE VENTE

LIVRAISON PARIS

35.00 € HT

LIVRAISON + REPRISE PARIS

70.00 € HT

LIVRAISON BANLIEUE PARISIENNE

Jusqu'à 15 Km

40.00 € HT

LIVRAISON + REPRISE BANLIEUE PARISIENNE

Jusqu'à 15 Km

80.00 € HT

NOS CONDITIONS DE VENTE

Les commandes doivent être passées au minimum 72 heures à l'avance (hors week-end et jours fériés)

Les commandes de cocktail sont prises en compte à partir de 20 convives.

N'hésitez pas à revenir vers nous !



01.40.23.09.76



m.dureau@artetgourmandise.com

Mathilde DUREAU

Responsable commerciale

Vanessa ANRETAR

Assistante commerciale

Séréna ORTIZ SEMPERE

Assistante commerciale
Chargée de communication



Art et Gourmandise



art_et_gourmandise