CAGETTES

CATALOGUE TRAITEUR

-

Carte de Printemps

"Manger mieux"

CAGETTES

Chez **Cagettes**, nous pensons qu'un événement réussi commence bien avant la cuisine.
Elle prend racine dans les champs, les vergers, les élevages, et dans le travail de celles et ceux qui cultivent, élèvent et transforment avec exigence.

Nous défendons une cuisine **saine, de saison et pleine de goût**, qui fait la part belle aux produits bruts, aux légumes, et à des équilibres justes.
Une cuisine qui fait du bien autant qu'elle régale.

Parce qu'un événement est toujours plus réussi quand on mange bien.

Cagettes c'est :

- + de 300 événements par an
- Une équipe passionnée dédiée à la réussite de votre événement
- 4,9 de satisfaction client (Google)

LES PETITS-DÉJEUNERS

Minimum de commande : 10 personnes

Commande 48h à l'avance, du lundi au vendredi

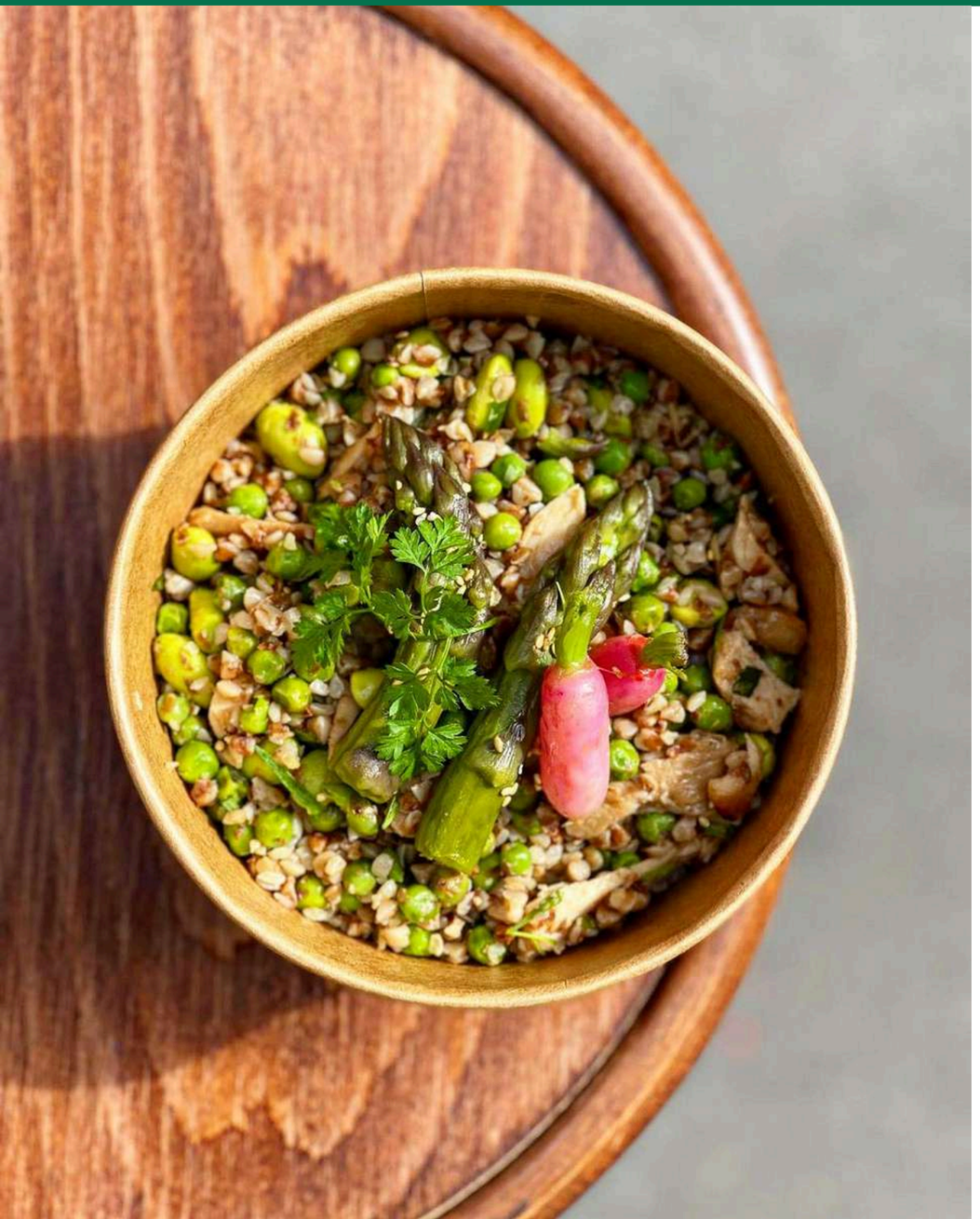
PETIT-DEJEUNER

Mini viennoiseries pur beurre AOP
Pain au levain, beurre & confitures artisanales
Jus de fruits artisanaux
Thermos de thé & café de spécialité

GAMME HEALTHY

Granola bowl maison
Chia pudding
Brochettes de fruits frais de saison
Cakes & pâtisseries healthy (option sans gluten, sans matière grasse, sans sucre...)

LES LUNCH BOX



Nos lunch boxes, chaudes ou froides, sont pensées pour des déjeuners d'équipe **rapides, gourmands et équilibrés**.

Entrée, plat, dessert et boisson

Inclus : kit couverts, serviette et pain

LES SANDWICHES

SANDWICHES BAGUETTES

Des sandwiches simples et efficaces, réalisés avec des produits de qualité.

Charcuterie sans nitrites, fromages artisanaux, légumes de saison, sauces maison.

SANDWICHES CUISINÉS

Des sandwiches pensés comme de vrais plats : recettes travaillées, produits de saison et équilibre des saveurs.

Pain de qualité, garnitures maison, légumes cuisinés, protéines sélectionnées.

Entrée, sandwich, dessert et boisson

Inclus : kit couverts et serviette

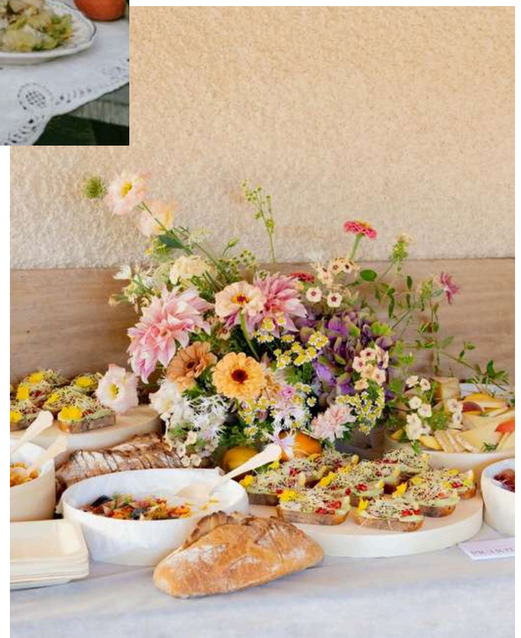
PERSONNALISATION

Nous proposons une personnalisation sur mesure grâce à l'impression alimentaire.
Logos, messages ou visuels peuvent être intégrés directement sur certaines créations, pour des événements à votre image.

LES BUFFETS

Nous imaginons pour vous des scénographies de buffet sur mesure, en accord avec l’esprit de votre événement.

Jeu de volumes, choix des matières, composition florale, équilibre des couleurs : chaque détail est pensé pour sublimer les produits et créer une expérience visuelle forte.



LES PLATEAUX

Pour tous vos événements : déjeuners, afterworks, cocktails apéritifs ou dînatoires, Cagettes imagine des plateaux prêts à dégustés. Retrouvez nos classiques dans les prochaines slides mais n'hésitez pas à nous demander le menu du moment !

PLATEAUX APÉRITIFS

PLATEAU VEGAN (~10 convives)

Plateau composé d'un assortiment de dips, légumes & crudités de saison.

PLATEAU DE FROMAGES FERMIERS (~10 convives)

Plateau composé de fromages affinés par un meilleur ouvrier de France, d'un dips, de crackers, de fruits et légumes de saison.

PLATEAU DE CHARCUTERIE FINES (~10 convives)

Plateau composé d'un assortiment de charcuteries d'exception, d'un dips, de crackers, de fruits et légumes de saison.

PLATEAU MIXTE (~10 convives)

Plateau composé d'un assortiment de légumes et crudités de saison, d'un dips, de fromages et charcuteries d'exception.

Les plateaux sont livrés avec du pain tranché.

PLATEAUX FINGERFOOD SALÉE

BROCHETTES & PICS

- Pic de comté AOP, crème miel & noix
- Brochette de courgette, tomme de brebis & pickles de raisin
- Pic de poireau fondant, ricotta & herbes fraîches
- Brochette de poulet grillé recette du moment

TARTELETTES

- Tartelette guacamole de brocoli, radis rose
- Tartelette petits pois, fromage frais citron menthe
- Tartelette houmous, sésame & pickles
- Tartelette patate douce, lard fumé

BOUCHÉES

- Frittata patate douce & herbes aromatiques
- Oeuf mayo Cagettes
- Palet de carotte, crème de fêta, persil
- Pommes de terres rôties, mayonnaise Cagettes, cébette

MINI SANDWICHES

- Bun poulet, recette du moment
- Croque truffe jambon Comté AOP
- Focaccia, ricotta fumée, légume de saison
- Egg sando

PLATEAUX FINGERFOOD SUCRÉE

ENTREMETS

- **Chocolat tonka**

Bouchée fondante au chocolat noir infusé à la fève tonka

- **Citron meringué**

Mini tarte citron revisitée : crémeux citron jaune, meringue légère, base croustillante

- **Bouchée aux fruits de saison**

Crème diplomate à la vanille, fruits et biscuit moelleux

FINGERS

- **Mini financier à la fleur d'oranger**

- **Finger chocolat**

Biscuit moelleux chocolat, insert praliné et ganache chocolat

- **Finger exotique**

Bouchée légère aux mangues et fruits de la passion

- **Finger vanille**

Crémeux vanille et biscuit moelleux, enrobé d'un glaçage blanc et éclats croquants

BOUCHÉES SUCRÉES

- **Cake du moment**
- **Mini cookie au chocolat noir et fleur de sel**
- **Tartelette chocolat noir, sarrasin**
- **Brochette de fruits frais**
- **Assortiment de macarons maison**

BOISSONS SANS ALCOOL

EAU MINÉRALE
ABATILLES

EAU PETILLANTE
ABATILLES

NECTAR PÊCHE DE
VIGNE ALAIN MILLIAT

JUS D'ORANGE

JUS DE POMME
ALAIN MILLIAT

JUS RAISIN BLANC
CHARDONNAY
ALAIN MILLIAT

VINS & CHAMPAGNE

VIN BLANC - KARIM VIONNET
75 cl

VIN BLANC - DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE
75 cl

PÉTILLANT NATUREL DU MOMENT
75 cl

VIN ROUGE - DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE
75 cl

VIN ROUGE - CHÂTEAU LALIS
75 cl

CHAMPAGNE BAUDE-BAUDIN - BRUT DE B
75 cl

FONTAINE DE COCKTAILS (5L)

PINEAU TONIC (5 L)

Une alliance fraîche et subtile, entre rondeur fruitée et notes d’agrumes.

LILLET SPRITZ (5 L)

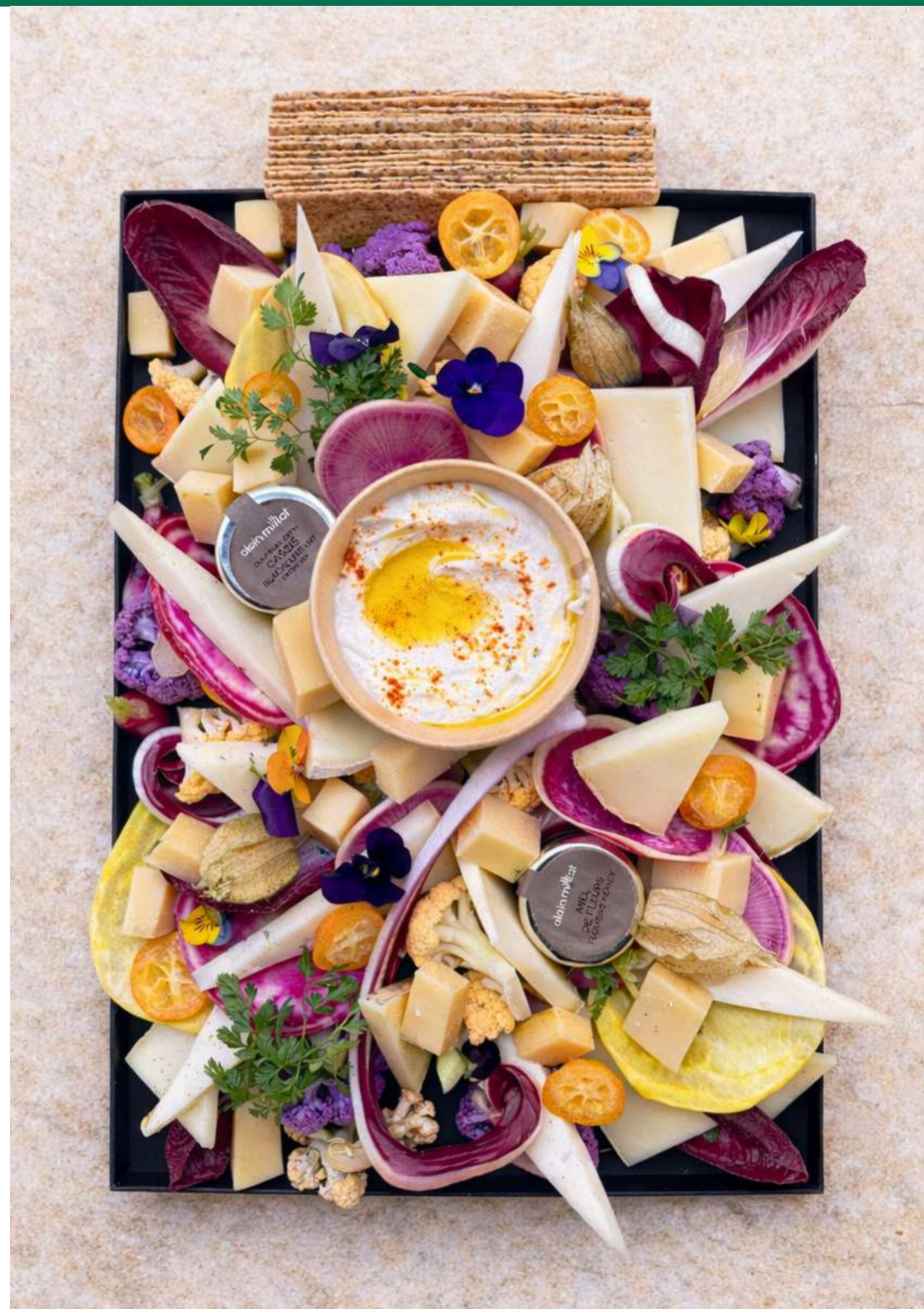
Lillet blanc, tonic eau pétillante, concombre & feuille de menthe.
Un cocktail léger et rafraîchissant.

BERGAMOTE PROSECCO (5 L)

Liqueur de bergamote Italicus, basilic frais, prosecco.
Un cocktail frais, floral et légèrement herbacé.

ILS NOUS FONT DÉJÀ CONFIANCE

DEMANDE DE DEVIS

Pour toute demande, contactez-nous :

contact@cagettesparis.com
07 44 30 62 63