



**positivedeli**  
DELICIOUS FLEXITARIAN FOOD

# catalogue traiteur printemps 2024





# la cuisine positive dans tous vos événements !

Du petit-déjeuner aux soirées en passant par le déjeuner.

On s'occupe de tous vos événements en famille, entre amis ou en entreprise !

Découvrez notre cuisine de saison colorée, saine et pleine de saveurs pour régaler tous vos convives.

Nous nous adaptons à votre budget et vous proposons des menus aussi bien végétariens que flexitariens.



Toutes nos préparations sont réalisées dans notre atelier, situé dans les Halles du Marché de Versailles, au sein du Carré à la marée, dans lequel nous sommes installés depuis janvier 2022.

N'hésitez pas à venir nous rendre visite !



# wraps et veggies du moment

## **SALADES & VEGGIES** (Liste non exhaustive, notre offre varie au fil des envies et des saisons)

5€ / personne

- Salade de millet, édamame, pois chiches, menthe, féta, grenade et amandes grillées.....
- Carottes multicolores rôties et féta .....
- Salade citronnée de quinoa, haricots blancs, persil, coriandre, oignons rouges marinés, citron confit .....
- Salade d'orge, asperges vertes, persil, menthe, tomates séchées, amandes grillées, vinaigrette au balsamique, ail et huile d'olive .....
- Salade asiatique au tofu frit, chou blanc, radis rose, quinoa, amandes, avocat, sauce au soja, gingembre sésame et citron .....
- Salade d'épinards, oignons rouges, fraises, noisettes grillées, féta, sauce balsamique, huile d'olive et sirop d'agave .....
- Salade de pommes de terre grenailles, pois gourmands, oignons cebettes, persil et sauce moutarde.....
- Duo de lentilles, tomates, mangues, avocats et pickles d'oignons .....
- Salade fenouil, tomates séchées, câpres, aneth et herbes fraîches, huile d'olive et citron.....

## **WRAPS**

- POULET ..... 10€
- Pain pita garni avec du poulet mariné à l'ail et au paprika, carottes et salade marinées, pesto de roquette, pickles de légumes, avocat, mangue et coriandre + piment jalapeños.
- FALAFEL ..... 8€
- Pain pita garni avec nos falafels à la patate douce et au sarrasin, carottes et salade marinées, sauce aïoli aux noix de cajou, pickles de légumes, menthe et persil.

## **SUR LE POUCE**

- HOUMOUS DU JOUR ..... 5€ / personne
- Pois chiches, légumes de saison, purée de sésame\*, citron, cumin, paprika
- FALAFEL DU MOMENT (vendus à la pièce) ..... 1,50€
- Sarrasin, patate douce, ail, herbes fraîches
- EMPANADAS DU MOMENT (vendues à la pièce)..... 3,50€
- Beignets à la farine de blé, épinards, féta, sumac ou poulet, poivrons et persil



# patisseries et desserts du moment

BROWNIE CHOCOLAT & NOISETTES (12 personnes) .....	60€
Chocolat, noisettes et farine de riz	
Sans gluten	
BANANABREAD (8 personnes ) .....	36€
Farine de sarrasin, poudre d'amande, noix et lait d'avoine	
Végétal, sans gluten	
CHEESECAKE À LA MASCARPONE (8 personnes).....	44€
Servi avec un coulis de fruits rouges	
TARTE DE SAISON (8 personnes).....	40€
CAKE AU CITRON (8 personnes).....	36€
CARROT CAKE (8 personnes).....	40€
Farine de riz et poudre d'amande	
Sans gluten	
PLATEAU DE FRUITS DE SAISON (min 10 personnes).....	50€



Contactez-nous si vous souhaitez une pâtisserie sur mesure !





# les menus traiteur

## Menu Buffet Froid

(Assortiment de 3 belles salades au choix et 1 Dessert)

Exemple de menu buffet (notre offre varie selon les saisons) :

### SALADES

Duo de lentilles, tomates, mangues avocats et pickles d'oignons

+

Salade citronnée de quinoa, haricots blancs, persil, coriandre, oignons rouges marinés, citron confit

+

Salade asiatique au tofu frit, chou blanc, radis rose, quinoa, amandes, avocat, sauce au soja, gingembre sésame et citron

### DESSERT

Brownie aux noisettes sans gluten ou Banana Bread vegan et sans gluten ou Cake au citron sans gluten



Contactez-nous pour obtenir un menu adapté à vos envies !

## Menu à 20€ TTC / personne

A partir de 8 personnes

OPTION PLATEAU DE FROMAGES ..... 5€/pers

Assortiment de 5 variétés : Brie, Comté, Fourme d'Ambert, Chèvre frais



# les menus traiteur

## Menu Buffet Complet (1 Entrée - 1 Plat Complet - 1 Dessert)

Exemple de menu buffet (notre offre varie selon les saisons) :

### ENTRÉE :

Salade de millet, édamame, pois chiches, persil, menthe, feta, grenade et amandes grillées OU Salade de pommes de terre grenailles, pois gourmands, oignons cebettes, persil et sauce moutarde OU Assortiment de falafels et houmous du moment

### PLAT

Saumon cuit au four OU Poulet à l'ail et au paprika à la plancha OU Tofu mariné au piment d'Espelette, paprika et cumin - Accompagné de riz façon pilaf et légumes rôtis de saison

### DESSERT

Cake au choix ou Tarte de saison ou Panna Cotta et coulis de fruits



Contactez-nous pour obtenir un menu adapté à vos envies !

## Menu à 29€ TTC / personne

A partir de 8 personnes

OPTION PLATEAU DE FROMAGES ..... 5€/pers  
Assortiment de 5 variétés : Brie, Comté, Fourme d'Ambert, Chèvre frais



# les menus traiteur

## Menu Cocktail / Apéritif dinatoire

(12 pièces salées + 3 pièces sucrées)

NOS PROPOSITIONS DE PIÈCES (liste non exhaustive, notre offre varie selon les saisons) :

### PIÈCES SALÉES

Verrine de saumon fumé, crème fraîche à la ciboulette, wasabi (servi froid)

Cubes de saumon cru enrobé de graines de sesame, sauce soja (servi froid)

Verrine de houmous et crudités (servi froid)

Verrine de duo de lentilles et légumes de saison (servi froid)

Verrine de salade asiatique au tofu frit, chou blanc, radis rose, quinoa, amandes, avocat, sauce au soja, gingembre sésame et citron (servi froid)

Verrine de salade citronnée de quinoa, haricots blancs, persil, coriandre, oignons rouges marinés, citron confit (servi froid)

Tartare de crevettes, avocat et mangue (servi froid)

Mini brochette de crevettes caramélisées et ananas (servi chaud ou froid)

Mini falafels à la patate douce et au sarrasin, sauce aïoli aux noix de cajou, pickles de chou rouge (servi chaud)

Mini empanadas farcis d'épinards, fêta et sumac (servi chaud)

Mini empanadas farcis de poulet, poivrons et persil (servi chaud)

Mini brochette de poulet au curry et coriandre (servi chaud)

### PIÈCES SUCRÉES

Mini carrot cake sans gluten

Mini brownie aux noisettes sans gluten

Mini Panna Cotta et coulis de fruits

Mini brochette de fruits de saison

Mini cake au citron sans gluten



Contactez-nous pour obtenir un menu adapté à vos envies !

## Menu à 35€ TTC / personne

A partir de 8 personnes







# Commandes et conditions

## COMMANDES

Pour toute demande traiteur, merci de passer votre commande au minimum 72h à l'avance.

Si un problème d'allergènes se pose, merci de nous le préciser afin de mieux vous orienter dans notre choix.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, il est donc possible que certains ingrédients soient remplacés selon les arrivages de nos fournisseurs. Vous serez averti de cette modification mais celle-ci ne pourra engendrer une annulation de la commande.

## LIVRAISON

Un service de livraison peut être mis en place en fonction de la zone à desservir. Merci de nous consulter.

## ANNULATION

Toute commande passée et validée qui serait annulée plus de 72h à l'avance ne donnerait lieu à aucun frais d'annulation.

Toute commande validée et annulée entre 72h et 48h à l'avance donnerait lieu à un frais d'annulation correspondant à 40% du coût global de la commande.

Tout commande validée et annulée moins de 48h à l'avance donnera lieu à un frais d'annulation correspondant à 80% du coût global de la commande.



# positivedeli

DELICIOUS FLEXITARIAN FOOD

Pour toute demande de  
renseignement ou de réservation :

[info@positivehealthyfoods.com](mailto:info@positivehealthyfoods.com)

Tél : + 33 6.76.39.04.95



[www.positivehealthyfoods.com](http://www.positivehealthyfoods.com)

POSITIVE DELI - Place du Marché Notre Dame,  
Carré à la Marée, 78000 Versailles