

CAFÉ PIMPIN



NOS FORMULES ET TARIFS

• Entrée + Plat chaud (ou salade)	15 euros HT
• Plat (ou salade) + Dessert	15 euros HT
• Entrée + Plat (ou salade) + Dessert	18 euros HT
• Entrée + sandwich	10 euros HT
• Sandwich + dessert	10 euros HT
• Boisson maison (bouteille individuelle 25cl)	3,5 euros HT
• Jus frais maison (bouteille individuelle 25cl)	4,5 euros HT
• Snack salé (type petit sandwich)	4 euros HT
• Snack sucré	3/4 euros HT

(les tarifs affichés représentent une moyenne, ils peuvent varier en fonction de vos besoins, des produits utilisés, délais demandés, quantités...)

NOS PACKAGINGS

Nous utilisons des boîtes, sachets et autres contenants respectueux de l'environnement, recyclables et pour la plupart compostables. Les menus sont livrés avec du pain, des couverts en bois et des serviettes en papier.

TYPES D'EMBALLAGE :

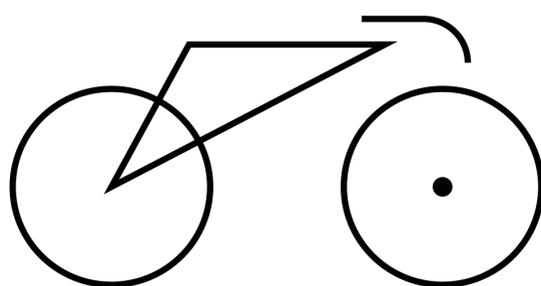
- Boite à salade en pulpe
- Boite pour plat chaud en carton
- Boite à gâteau en carton kraft
- Sachet en papier
- Sac en papier kraft
- Couvert en bois

Les menus seront livrés directement dans leurs emballages dans des caisses en bois.

Si vous souhaitez que vos menus soient pré-organisés dans des box, merci de nous le demander lors du devis (supplément à prévoir).

Nous pouvons vous livrer des plateaux en bambou afin de faciliter le moment du repas et d'autres types de vaisselle (supplément à prévoir)

Dans la mesure du possible et dans un souci écologique, nous privilégions les livraisons à vélo. Nous travaillons avec plusieurs prestataires et tenterons de trouver le tarif le plus intéressant lors de l'établissement de votre devis. Comme vous le savez, la circulation dans Paris ne nous permet pas toujours de garantir une heure de livraison à la minute prêt. Nous nous efforcerons cependant de respecter au maximum vos exigences dans les plus brefs délais.



Si la quantité ne le permet pas, que vous avez besoin d'une livraison réfrigérée ou que le lieu de votre événement se situe trop loin de notre labo, nous opterons pour une livraison par camion. Vous êtes naturellement libre d'organiser la livraison vous-même. Dans ce cas particulier, nous ne pourrions être tenus responsables des éventuels retards.

NOS SPÉCIALITÉS





FOOD

ENTRÉES

- Soupes et veloutés (Soupe froide petits pois, courgette, menthe / gaspacho / soupe carotte, patate douce, curry rouge et lait de coco...)
- Petite quiche et salade fraîche (quiche bacon, cheddar et cebettes / quiche courgettes, lardons, mimolette / quiche végété: courgette, chèvre, menthe, piment d'espelette / piquillos, chèvre et basilic / petits pois, carotte râpée et curry...)
- Salade thaï (carotte, chou rouge, soja, nouilles, avocat, cacahuètes et herbes fraîches)
- Salade de pommes de terre, crème, ciboulette, oeuf mollet
- Salade de betteraves, raifort et saumon fumé
- Coleslaw
- Salade grecque
- Petit bun saumon fumé, fromage frais et concombre
- Petit bun jambon aux herbes, comté et mayonnaise moutarde à l'ancienne

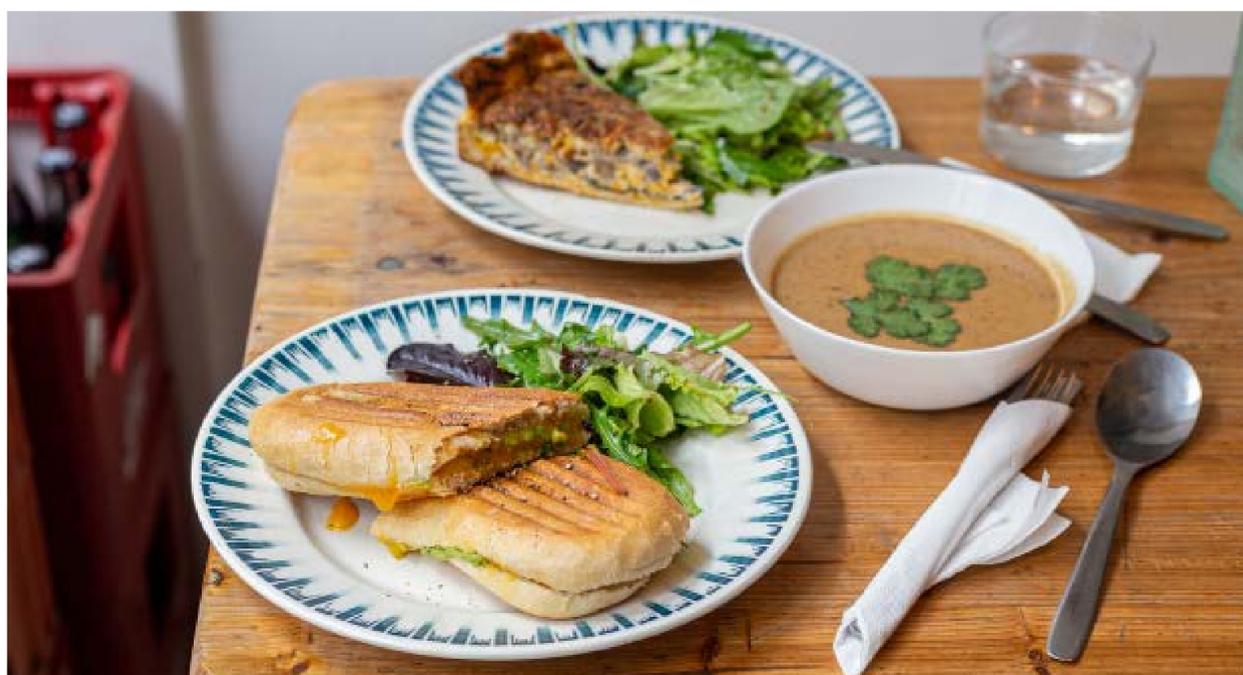
PLATS CHAUDS (À RÉCHAUFFER SUR PLACE)

- Lasagnes de boeuf, sauce tomate et béchamel
- Lasagnes végétariennes, courgette, aubergine, tomate, mozzarella et basilic
- Hachis parmentier de boeuf, pomme de terre et patate douce
- Curry rouge de poulet cuit à l'étouffé, légumes d'hiver, lait de coco, coriandre, citron vert (peut être servi avec du riz, riz complet, quinoa, boulgour...)

- Dahl de lentilles corail, légumes rôtis, oignons frits, coriandre, lait de coco et citron vert (peut être servi avec du riz, riz complet, quinoa, boulgour...)
- Poulet tandoori, raita de concombre
- Poulet satay et riz au jasmin (ou riz sauté aux oignons)
- Coquillettes au jambon à la truffe, crème et parmesan
- Penne au pesto rosso maison, lardons, basilic et parmesan
- Pâtes sans gluten, sauce tomate, courgettes, aubergines et ricotta
- Boeuf mariné au soja et sésame, riz basmati, noix de cajou, coriandre et citron vert

SALADES ET BOWLS

- Salade César (romaine, oeuf mollet, croûtons, poulet, ciboulette, parmesan et sauce César)
 - Salade brunch (mesclun, avocat, bacon, oeuf mollet, poulet et parmesan)
 - Salade de pousses d'épinard, champignons de Paris, bacon, oeuf mollet et sauce gorgonzola
 - Burrata, tomates multicolores, jambon serrano, basilic
 - Salade italienne (aubergines gratinées au parmesan, tomates confites, courgettes grillées, mozzarella di buffala, serrano, basilic et gressins)
 - Mesclun, légumineuse (quinoa, lentilles, boulgour, blé ou mélange), courge rôtie au miel et à l'ail, fêta et oignons pickles)
 - Veggie bowl (pois chiche, chou rouge, betterave, oeuf mollet, patate douce rôtie et sauce soja et gingembre)
- Green salade: Petit pois, fèves, haricot vert, quinoa, zestes de citron, menthe
- Poke bowl (saumon mariné, mangue, avocat, chou rouge, edamame, sésame et sauce soja, citron vert et gingembre)
 - Bowl thaï, carotte râpée, chou rouge émincé, pousse de soja, nouille de riz, poulet/crevette ou avocat, herbes fraîches, cacahuètes et sauce thaï)



DESSERTS

- Banana bread
- Carrot cake
- Fondant chocolat (existe en sans gluten)
- Cake citron
- Cheesecake vanille et fruits rouges
- Cookies
- Brownie chocolat et beurre de cacahuètes
- Pannacotta, coulis fruits rouges et fruits frais
- Pavlova: meringue, crème fouettée et mascarpone, fruits frais
- Fraises et framboise, crème crue et zestes de citron vert
- Granola, fromage blanc et fruits frais
- Crumble
- Mousse au chocolat
- Tartelette (citron, chocolat noir, caramel ...)
- Muffins myrtilles
- Roulés à la cannelle
- Cake pistache et rose
- Rose des sables

SANS GLUTEN

- Cake citron et pavot
- Moelleux clémentine et amande
- Fondant au chocolat
- Cookie chocolat noir
- Brownie chocolat et beurre de cacahuètes
- Blondie aux pépites de chocolat et poudre d'amande
- Crumble (réalisés avec des flocons d'avoine mais sans farine de blé)

VÉGAN

- Mi cuit au chocolat noir
- Cookie aux pépites de chocolat
- Fondant aux pommes (existe en version poire et chocolat)



BOISSONS

FRAICHES

- Citronnade à la fleur de sureau (25cl)
- Thé glacé jasmin et hibiscus (25cl)
- Jus frais pressé (pomme, concombre citron / pomme, betterave, gingembre / pomme, carotte, gingembre / orange pressée...) (25cl)
- Bouteille d'eau plate ou gazeuse (25cl)
- Sodas

CHAUDES

- Machine à café filtre (1,5 L) livrée avec café moulu et filtres
- Machine à capsules
- Percolateur café (jusqu'à 10L)
- Thermos pour thés et infusions (thés bio earl grey, vert jasmin, ceylan, vert menthe...)

Nous pouvons vous mettre à disposition une machine à café et/ou des thermos pour la durée de votre événement. Il vous sera alors facturé une livraison ainsi qu'une reprise pour le matériel mis à disposition.



MERCI!