

Les petites pépites

CARTE TRAITEUR



www.lespetitespépites.com

Une offre complète pour vos événements professionnels



FAIT MAISON

Nous choisissons **des produits d'artisans** et préparons chaque jour mayonnaise, sauces et garnitures avec nos petites mains. **Tout est fait maison.**

Notre pain est livré chaque matin par la renommée **maison Landemaine**. Il est fabriqué à partir d'une farine locale et de beurre normand.

CLÉ EN MAIN

Vous n'avez plus rien à faire. Réceptionnez nos jolis coffrets, et disposez les sur votre buffet en moins d'une minute.

Pour vos cocktails et soirées, nous proposons **un service maître d'hôtel**, avec vaisselle et décoration de vos buffets.

ENGAGÉ

Soucieux de notre impact sur la planète, **nos emballages sont à 95% recyclables.**

Nos produits vous sont **livrés en vélo cargo électrique** grâce à notre partenaire de livraison. Nous ne travaillons qu'avec des **produits de saison** et mettons tout en œuvre pour limiter le gaspillage alimentaire.

Notre spécialité : les mini-sandwichs



UN FORMAT PRATIQUE ET MIGNON

Une pépite, c'est un petit pain dodu et brioché, garni de préparations maison et de produits de terroir soigneusement sélectionnés. Un format pratique à manger aussi bien pour le déjeuner que pour un cocktail.

GOURMANDISE ET VARIÉTÉ

Idéal pour changer des plateaux repas et buffets traditionnels, nous proposons chaque mois 6 à 8 recettes savoureuses et variées qui suivent le rythme des saisons.

Choisissez le bon format

Pépité ou mini-Pépité ? Nous proposons 2 tailles de sandwiches. Choisissez selon la nature de votre événement et l'appétit de vos convives, ou consultez-nous pour vous guider. Nos accompagnements frais et gourmands compléteront votre choix.

Pépité

Adapté pour une réunion, un déjeuner d'équipe. Comptez 2 ou 3 Pépites par personne, avec un accompagnement et un dessert.

Petits sandwiches à tomber en quête de dégustateur !

Mini-Pépité

Idéal pour un cocktail, correspond à 2 à 3 bouchées. Définissez le nombre qu'il faut en fonction des accompagnements que vous choisirez parmi nos coffrets végétariens ou charcuteries/fromages.



Pour le déjeuner

Comptez 2 à 3 Pépites par personne selon les appétits, ajoutez une petite salade de saison et un dessert.



COFFRET 16 PÉPITES	79€
(choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret)	

PETITE SALADE DE SAISON 4,0€
(recette différente chaque semaine selon arrivages)

POMMES DE TERRE RÔTIES 4,5€
(départ chaudes depuis notre boutique)

PETITE SOUPE 4,9€
(uniquement pour les retraits en boutique)

BON À SAVOIR

Le coffret 16 Pépites est livré sur un plateau à installer directement sur votre buffet. Les petites salades, pommes de terre rôties et petites soupes sont livrées en portions individuelles dans des pots en kraft.



Prix TTC.

Pour un cocktail

Comptez 3 à 4 mini-Pépites par personne + nos accompagnements.



COFFRET DE 25 MINI-PÉPITES 84€
(choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret)

COFFRET CHARCUTERIE/FROMAGE 92€
Convient pour 10 à 12 personnes. Assortiment de charcuteries artisanales et fromages affinés de la Ferme d'Alexandre, agrémenté de fruits de saison et fruits secs

COFFRET CHARCUTERIE/FROMAGE PRESTIGE 112€
Assortiment de produits plus nobles. Exemple : Jambon à la truffe, Brillat-Savarin, Coppa Corse, etc...

PAIN (livré tranché en sachets, convient pour 10/12 personnes)
1 Complet + 1 Céréales 10€
1 Complet + 1 Chataignes (Noisettes, raisins, miel) 15€

Prix TTC.



Nouveau ! Les animations chaudes, gourmandes et conviviales.



Offrez une expérience conviviale avec une animation culinaire : des mini-sandwichs chauds préparés sous vos yeux, et des recettes street food authentiques. Demandez-nous nos spécialités !

*Plutôt Pulled pork ou
Morbier fondu ?*

Nos animations nécessitent la présence d'un ou plusieurs maîtres d'hôtel et la location de matériel spécifique que nous installons. Elles sont disponibles à partir de 50 personnes. Demandez-nous un devis !

*Une touche d'originalité
pour vos cocktails !*



Nouveau !

Découvrez nos verrines et mini-cakes

COFFRET DE 16 VERRINES SALÉES (120ml)

Crevettes à la thai, chou rouge & pomme
Granny, coriandre fraîche..... 69€

Mousse de chèvre et betterave rouge,
éclats de noix, cerfeuil..... 59€



50 mini-cakes salés..... 110€

100 mini-cakes salés..... 198€



COFFRET DE 16 VERRINES SUCRÉES (120ml)

Crumble pomme-cannelle..... 39€

Mascarpone & mangue..... 35€

Minestrone ananas-citron vert..... 32€

Nos verrines sont présentées dans un
joli emballage en pulpe de canne,
respectueux de l'environnement.



Les cakes salés

Des petites parts à picorer, deux recettes disponibles dont une végétarienne.

L'alternative salée pour agrémenter vos buffets.

50 mini-cakes salés.....110€

100 mini-cakes salés.....198€

Choisissez parmi les 2 recettes du moment en page suivante.



Les mini-cakes sont livrés dans de jolies boîtes en bois avec couvercle. Pas besoin de couverts, tout se grignote !

Prix TTC.



Les recettes du moment

JAMBON, TOMME AUX FLEURS

Jambon de notre charcutier, Tomme aux fleurs sauvages, beurre demi-sel d'Isigny, mesclun, pickles d'oignons rouges.

POULET CAESAR

Poulet fermier français, mayo maison au Grana Padano, romaine, oignons frits.

OEUF MIMOSA

Ecrasé d'oeuf dur, mayonnaise maison aux oeufs bio, bacon, cerfeuil.

Disponible aussi en version VG avec du radicchio à la place du bacon.

SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, crème de Ricotta maison à l'aneth et au citron, concombre frais, ciboulette et pousses d'épinard.



BURRATA PESTO VG

Pesto de basilic maison, Burrata des Pouilles, tartare de tomates confites, radicchio. Sur demande avec **supplément Bresaola**.

AVOCAT & CHÈVRE VG

Avocat, chèvre frais, concombre, tartare de tomates confites et pousses d'épinard.

BRIE DE MEAUX VG

Brie de Meaux de la ferme d'Alexandre, confiture de figues et pousses d'épinard.

LA RECETTE "SIGNATURE" DU MOMENT

MORTADELLE & GOUDA À LA TRUFFE

Mortadelle à la pistache, Gouda à la truffe, mesclun, pickles d'oignons rouges.

MINI CAKES DU MOMENT

Pesto de basilic, épinards, et cheddar. **VG**

Bacon et tomates confites.

VERRINES SALÉES DU MOMENT

Mousse de chèvre et betterave rouge, éclats de noix, cerfeuil. **VG**

Crevettes à la thaï, chou rouge croquant & pomme Granny, coriandre fraîche.



*Mettez de la couleur
dans vos buffets !*

COFFRET CRUDITÉS 59€

Assortiment de crudités de saison + 1 pot de mayonnaise maison + 1 pot de crème à la ciboulette. Convient pour 12 à 15 personnes.



Ces coffrets sont livrés dans de jolies boîtes en bois avec couvercle. Pas besoin de couverts, tout se grignote !

Les coffrets végétariens



COFFRET VÉGÉTARIEN GOURMAND

89€

Convient pour 12 à 15 personnes. Assortiment de crudités de saison, cubes de feta et fromages, dips, burrata crémeuse, crackers au romarin, olives de Kalamata, et rice crackers piquants aux épices asiatiques.

Prix TTC.

Nos brochettes cocktail

Pratique à déguster et effet wahou garanti !

Les brochettes de légumes peuvent accompagner à merveille plateaux de fromages et charcuterie. Les brochettes de fruits apporteront de la fraîcheur à nos mini-desserts gourmands.

BROCHETTES CRUDITÉS

par 30.....52€ par 50.....85€
Brochettes de 3 crudités. 1 pot de sauce maison pour 30 brochettes,
2 pots de sauces maison pour 50 brochettes.

BROCHETTES APÉRO

par 30.....74€ par 50.....119€
Brochettes de 3 éléments piqués, selon les saisons.

Exemples :

- Melon, jambon Serrano, ananas,
- Raisin, Comté, raisin,
- Tomate cerise, bille de mozzarella, basilic.

Choisissez la présentation qui vous convient le mieux : sur plateau en osier, piquées sur ananas ou sur pyramide.



BROCHETTES DE FRUITS

Brochettes de 3 fruits de saison.

par 30.....59€

par 50.....96€



Possibilité de brochettes de 4 à 7 fruits. Possibilité de choisir des fruits spécifiques ou fruits exotiques. Prix sur demande.



Prix TTC.

Nos desserts

*Régalez-vous avec
nos desserts faits
maison.*



COOKIE TROP BON4€

Chocolat au lait, noix, fleur de sel.
Chocolat noir, fleur de sel.

BROWNIE aux noix4€

CRUMBLE aux fruits4€

BABKA ROLL4€

Chocolat noir et fleur d'oranger.

SAINT GERMAIN4€

Fondant aux amandes et glaçage au Kirsch.

FINANCIER à la crème de pistache5€

SALADE DE FRUITS4€

Fruits frais et de saison.

FROMAGE BLANC4€

du Cotentin et crème de marrons.



OPTIONS SUCRÉES VEGAN

Cakes sucrés, cookies, brownies : nous avons de délicieuses options vegan à vous proposer.



MIGNARDISES

Tous nos desserts se déclinent en version mini, par coffret de 24 ou en assortiment.

Prix TTC.

Les pièces cocktails sucrées

ASSORTIMENT DE 60 MINI-DESSERTS

105€

12 mini-brownies, 12 mini-financiers pistache, 12 mini-financiers caramel, 12 mini-cookies choco lait/noix, 12 mini-cookies choco noir.

COFFRET FONDUE AU CHOCOLAT

92€

48 mini-cookies et 650g de fruits à tremper dans un pot de sauce au chocolat maison.



24 MINI-COOKIES..... 32€

24 MINI-BROWNIES..... 38€

24 MINI-FINANCIERS

Caramel..... 38€

Crème de pistache..... 47€

24 MINI-SAINT GERMAIN..... 38€

COFFRET BROCHETTES

DE FRUITS (par 30)..... 56€

Brochettes de 3 fruits du moment.



Prix TTC.

Les brochettes de fruits et bonbons

Une explosion de couleurs, pour faire rêver vos convives.



BROCHETTES DE FRUITS

Brochettes de 3 fruits de saison. Fruits exotiques sur demande.

par 30.....59€

par 50.....96€



BROCHETTES fruits + bonbons

Brochettes de 2 fruits + 2 bonbons.
Présentation sur plateau en osier.

par 30.....46€

par 50.....77€

Possibilité de brochettes de 4 à 7 fruits. Possibilité de choisir des fruits spécifiques ou fruits exotiques. Prix sur demande.

Pyramide
de
brochettes



PYRAMIDE DE BONBONS

Idéale pour une soirée d'entreprise, elle comblera les gourmands. Choisissez la hauteur qui convient le mieux.

40cm.....129€

50cm.....219€



Prix TTC.

Nouveau ! L'animation fontaine de chocolat



Offrez une expérience conviviale et gourmande avec une animation autour de la fontaine de chocolat.

Plongez des brochettes de fruits, de bonbons ou encore même nos mini-cookies sous un délicieux chocolat fondu.

Nos animations nécessitent la présence d'un ou plusieurs maîtres d'hôtel et la location de matériel spécifique que nous installons. Elles sont disponibles à partir de 50 personnes. Demandez-nous un devis !

*Gourmandise &
convivialité !*



Petits déjeuners et pauses gourmandes



Gourmandise et fraîcheur.

Des mini-viennoiseries, mini-desserts, brochettes et corbeilles de fruits colorées forment la combinaison idéale pour des moments conviviaux.

BOÎTE DE 24 MINI VIENNOISERIES 44€

Au choix parmi mini drops, mini pains au chocolat, mini croissants.

BOÎTE DE 40 CHOUQUETTES 29€

40 chouquettes au sucre ou pépites de chocolat dans une jolie boîte en bois.

ASSORTIMENT PETIT DÉJ 10 PERSONNES 62€

15 mini viennoiseries, 15 mini chouquettes, 15 mini cookies.

ASSORTIMENT GOÛTER 10 PERSONNES 75€

20 mini cookies, 10 mini brownies, 10 mini pains au chocolat, 10 chouquettes.

30 BROCHETTES DE FRUITS 59€

Brochettes de 3 fruits frais de saison.

CAFÉ/THÉ 25€

Thermos de 1L. Café Costa Rica.

5 Sachets de thé au choix.

JUS DE FRUITS 6 à 8,5€

Jus frais pressé, bouteille de 1L.
Orange, Pamplemousse, Ananas
ou Pomme verte.



JUS DETOX 9€

Bouteille de 1L. Pomme, citron, menthe
ou Mangué, pomme, gingembre.

Nos boissons en format individuel

*BIO
ou locales !*

Nous avons sélectionné des boissons savoureuses, majoritairement BIO ou issues de petites productions locales, tout en privilégiant des contenants en verre (sauf citronnade maison).



CITRONNADE MAISON 2,9€

au gingembre et au sucre vergeoise, 25cl

JUS BIO "La ReINETTE verte" 3,9€

Pomme, Pomme-Passion, 25cl

THÉ GLACÉ "La Loère" 3,9€

à la pêche, 33cl

COLA "La Loère" 3,9€

33cl

LIMONADE BIO "ELIXIA" 3,9€

extraits de citron bio et sirop d'agave, 33cl

LEAMONAIID BIO 3,9€

citron vert et sucre de canne, 33cl

EAU plate/gazeuse 2,5€

Celtic, 50cl

BIÈRE "LA BELLE BLONDE" 5,5€

100% Française, 33cl



Vin, Bière et Champagne

Service maître d'hôtel, verrerie, art de la table, scénographie personnalisée. Faites-nous part de vos envies !

Nous pouvons aussi simplement vous livrer nos boissons soigneusement sélectionnées.



Vins blancs (75cl)

Anjou, Domaine Olivier, Bio.....	13€
Crozes-Hermitage, Domaine des clairmonts.....	19,2€
Pouilly Fumé, Domaine de Maltaverne.....	19,6€

Vins rouges (75cl)

Pinot noir, Osmose, Bio.....	12€
Pic Saint Loup, Mas du Figuier, Bio.....	18,2€
Saint Joseph, Cave de Clairmont.....	25€

Pétillants (75cl)

Prosecco, Dissegna.....	13€
Champagne Delaplace brut.....	32€
Champagne Tribaut Blanc de Blanc.....	46€

Maître d'hôtel

Optez pour une prestation clé en main avec service inclus. Demandez-nous !

Tireuse à bière

Nous installons une machine à bière pression pour vos événements conviviaux.

Les Petites Pépites, c'est aussi deux adresses parisiennes



Paris 2ème

Sandwicherie & Coffeeshop.

17 rue Saint-Marc, 75002 Paris.
Ouvert de 11h à 15h du lundi au
vendredi.



Paris 9ème

Sandwicherie.

28 rue Godot de Mauroy, 75009
Paris. Ouvert de 11h30 à 14h30 du
lundi au vendredi.



*Commande
48h à l'avance
(au minimum...)*



Pour commander

Email :

commande@lespetitespepites.com

Téléphone :

Contactez Cyrille : 06.64.12.88.67

Internet : www.lespetitespepites.com

via le formulaire de demande de devis en ligne. Réponse sous 24 heures.

Livraisons du lundi au vendredi

- Minimum de commande = 250€ HT hors frais de livraison.
- Zones de livraison : Paris intramuros et petite couronne. Nous livrons en vélo cargo électrique.
- Retrait possible dans la boutique au 28 rue Godot de Mauroy, Paris 9ème.
- Couverts fournis sur demande en supplément.



NOTRE HISTOIRE

À l'origine, Cyrille et Romain. Tous les deux bons vivants et amoureux du terroir français, on a décidé de plaquer nos vies de chefs de projet pour ouvrir notre sandwicherie en 2020.

Très vite, notre format de mini-sandwichs conquiert les entreprises et les particuliers par son côté mignon et pratique. L'offre Traiteur est née, et la demande est là! Nous ouvrons un 2ème établissement et laboratoire pour notre activité Traiteur en 2024.

Ourap, notre Cheffe, nous rejoint mi-2024 pour piloter la production et concocter des recettes encore plus fraîches et gourmandes.