TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL · PARIS

Les petites pépites

lespetitespepites.com

CARTE TRAITEUR

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2026









Une offre complète pour vos événements professionnels

DE 20 À 400 PERSONNES

Déjeuners d'équipe · Réunions · Formations · Goûters

Coffrets de sandwichs, verrines, accompagnements et desserts livrés prêts à déguster.

Séminaires · Cocktails · Soirées d'entreprise · Afterworks · Salons

Petits déjeuners, buffets, boissons, service, scénographie, arts de la table, décoration et fleurs : on s'occupe de tout.

DEVIS SOUS 24 HEURES	COMMANDE 72 HEURES À L'AVANCE	LIVRAISONS DU LUNDI AU VENDREDI

Nos atouts



FAIT MAISON

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

Nos partenaires : la maison Landemaine pour le pain, la maison Delaye pour les charcuteries, la Ferme d'Alexandre pour les fromages et la crèmerie.



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**.

De bons produits, de la gourmandise, un Traiteur à taille humaine pour organiser vos événements avec soin et passion.

Nous construisons avec vous un événement à votre image

Chaque proposition est conçue **sur mesure**, selon votre budget, votre format d'événement et le profil de vos invités.



SERVICE & ACCUEIL

Nos équipes assurent le bon déroulement de votre réception : mise en place, service plateau, réassort du buffet, gestion des boissons, rangement, remise en état et gestion des déchets.

ART DE LA TABLE

Parce qu'une belle présentation participe à l'expérience, nous pouvons fournir verrerie, vaisselle, nappage, mange-debout, matériel de service, présentoirs buffet et éléments de décoration de table.

Chaque détail est pensé pour **valoriser votre événement**.





SCÉNOGRAPHIE & ANIMATION

Nous créons des ambiances adaptées à votre univers : décoration florale, mise en scène des buffets, personnalisation aux couleurs de votre entreprise, animations originales et conviviales.

Notre rôle : transformer un simple cocktail en **véritable moment de partage**.

Vous profitez pleinement de vos invités, nous nous occupons du reste.

NOTRE SPÉCIALITÉ

Les mini-sandwichs

On les appelle les Pépites, parce que ce sont de délicieux petits sandwichs. Un pain dodu et brioché, garni de préparations maison et de produits de terroir soigneusement sélectionnés.

UN FORMAT PRATIQUE ET MIGNON

Facile à déguster, pas de miettes, un petit **format pratique à manger** aussi bien pour le déjeuner que debout pendant un cocktail.

GOURMANDISE ET VARIÉTÉ

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



« Petits sandwichs à tomber, en quête de dégustateur ! »

Choisissez le bon format

Pépite ou mini-Pépite ? Nous proposons 2 tailles de sandwichs. 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.

Pépite

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

Mini-Pépite

Idéal pour un cocktail, correspond à 2 à 3 bouchées. Combinez-les avec nos verrines, brochettes, cakes et planches pour un buffet équilibré.



Les recettes du moment

VG Végétarien

JAMBON & SAINT-NECTAIRE
Jambon de notre charcutier, Saint-Nectaire fermier, beurre demi-sel d'Isigny, mesclun, pickles.

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

ŒUF MIMOSA
Écrasé d'œuf dur, mayo maison, bacon grillé, cerfeuil. **Existe en VG** avec du radicchio à la place du bacon.

RILLETTES DE THON
Rillettes de thon maison aux câpres, citron, herbes et échalotes, concombre et radicchio.

BURRATA PESTO VG
Pesto de basilic maison, Burrata des Pouilles, tartare de tomates confites, radicchio. *Option avec Bresaola +0,91€ HT (1,00€ TTC) par sandwich*

BUTTERNUT & BRIE VG
Butternut rôtie, Brie de Meaux AOP, miel et pousses d'épinard.

RECETTES SIGNATURES · SPÉCIAL NOËL

MORTADELLE & ARTICHAUT
Crème d'artichaut, Mortadelle, Scamorza fumée et pousses d'épinard.

Supplément 0,91€ HT (1,00€ TTC) par sandwich

BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ VG
Brillat-Savarin, crème de truffe, noisettes grillées et pousses d'épinard.

Supplément 0,91€ HT (1,00€ TTC) par sandwich

MI-CUIT DE FOIE GRAS
Foie gras mi-cuit de canard, confit d'oignons, poivre, germes de betterave et pousses d'épinard.

Supplément 1,82€ HT (2,00€ TTC) par sandwich



Pour le déjeuner

Comptez 2 à 3 Pépites par personne selon les appétits, ajoutez un accompagnement individuel et un dessert.
Vous pouvez aussi choisir des mini-Pépites : comptez 3 à 4 pièces par personne et ajoutez des verrines, brochettes et autres accompagnements.

SANDWICHS

Coffret de 16 Pépites
Choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret
71,82€ HT
79,00€ TTC

Coffret de 25 mini-Pépites
Choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret
76,36€ HT
84,00€ TTC

Les recettes de nos sandwichs varient au gré des saisons. Consultez la carte du moment en page 6.



ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS

Petite salade de saison
Recette différente chaque semaine selon arrivages
4,45€ HT
4,90€ TTC

Pommes de terre rôties
Départ chaudes de la boutique
4,09€ HT
4,50€ TTC

Légumes rôtis
Départ chauds de la boutique
4,45€ HT
4,90€ TTC



BON À SAVOIR
Les sandwichs sont livrés sur un joli plateau à installer directement sur votre buffet. Les portions individuelles sont livrées dans des pots en kraft.



Pour un cocktail

Mini-sandwichs, planches, verrines, mini-cakes, brochettes, mini quiches. Composez votre buffet parfait.

SANDWICHS

Coffret de 25 mini-Pépites

76,36€ HT
84,00€ TTC

Comptez 3 à 4 mini-Pépites par personne, complétées par nos accompagnements.
Choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret. Voir recettes page 6.



PLANCHES pour 12 à 15 personnes

Coffret charcuterie / fromage "Terroir"

83,64€ HT
92,00€ TTC

Assortiment de charcuteries artisanales et d'appellations françaises et italiennes, fromages affinés de la Ferme d'Alexandre, fruits de saison et fruits secs.

Coffret charcuterie / fromage "Prestige"

101,82€ HT
112,00€ TTC

Assortiment de produits plus nobles. Exemple : jambon à la truffe, Brillat-Savarin, Bresaola, Coppa corse... en fonction des arrivages.

Pain

Lot de deux pains, livrés tranchés en sachets.

1 Complet + 1 Céréales — 9,09€ HT / 10,00€ TTC

1 Complet + 1 Abricot-Cranberries — 13,64€ HT / 15,00€ TTC

POUR COMPLÉTER VOTRE BUFFET

Les verrines et cakes salés

La fraîcheur des verrines ou la gourmandise des cakes faits maison, pour compléter votre buffet ou votre déjeuner.

Verrines salées

Par 32 pièces de 120 ml

Crème de Ricotta à l'aneth, saumon fumé et pomme Granny	125,45€ HT 138,00€ TTC
Potimarron rôti, crème de truffe et amandes grillées	107,27€ HT 118,00€ TTC



Coffret de cakes salés

50 mini-cakes salés	100,00€ HT 110,00€ TTC
100 mini-cakes salés	180,00€ HT 198,00€ TTC



Les recettes des cakes et verrines varient au gré des saisons.

En novembre et décembre : cake pesto de basilic, épinard et cheddar.

Nos verrines sont présentées dans un emballage en pulpe de canne, respectueux de l'environnement. Verrines et cakes sont disposés dans de beaux coffrets en bois fin.

Les coffrets végétariens

Mettez de la couleur dans vos buffets !



Coffret crudités

59,09€ HT
65,00€ TTC

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



Coffret végétarien gourmand

80,91€ HT
89,00€ TTC

Convient pour 12 à 15 personnes. Assortiment de crudités de saison, cubes de feta, batons de comté AOP, dips maison, crackers au romarin, olives de Kalamata et rice crackers piquants aux épices asiatiques.

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

EFFET WAHOU GARANTI

Nos brochettes gourmandes

Fraîches, gourmandes et faciles à picorer, les brochettes accompagnent à merveille nos coffrets de Pépites.

Brochettes de saison COUP DE CŒUR

Butternut rôtie, Gouda au cumin, basilic et abricot moelleux.

43,64€ HT par 24
48,00€ TTC

70,00€ HT par 40
77,00€ TTC

Brochettes Prestige

Magret de Canard fumé, bille de Mozzarella Di Buffala, basilic et figue séchée.

59,09€ HT par 24
65,00€ TTC

95,45€ HT par 40
105,00€ TTC



Les recettes de nos brochettes varient au gré des saisons et de nos envies.



Les pièces chaudes

Pour vos événements cet automne.

50 mini croque-monsieur à l'ancienne

Pain de mie doré au beurre d'Isigny, jambon charcutier, Comté AOP râpé, crème et moutarde à l'ancienne.

131,82€ HT
145,00€ TTC

40 mini-quiches à l'Emmental et aux légumes

53,64€ HT
59,00€ TTC

25 mini-Pépites chaudes

Recette au Morbier fondu, courge butternut rôtie, oignons caramélisés et pousses d'épinard.

85,00€ HT
93,50€ TTC

Les pièces chaudes nécessitent la présence d'un ou plusieurs maîtres d'hôtel et la location de matériel spécifique que nous installons.



Nos desserts

Régalez-vous avec nos desserts faits maison.

Cookie trop bon — 3,64€ HT / 4,00€ TTC
Chocolat au lait, noix, fleur de sel. Ou chocolat noir, fleur de sel.

Brownie aux noix — 3,64€ HT / 4,00€ TTC
Extrêmement fondant et réconfortant.

Crumble aux fruits — 3,64€ HT / 4,00€ TTC
Régressif.

Fromage blanc — 3,64€ HT / 4,00€ TTC
Du Cotentin, miel et amandes grillées.

Saint Germain — 3,64€ HT / 4,00€ TTC
Fondant aux amandes et glaçage au Kirsch.

Financier à la crème de pistache — 3,64€ HT / 4,00€ TTC

Salade de fruits — 3,64€ HT / 4,00€ TTC
Fruits frais et de saison.



MIGNARDISES

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

OPTIONS SUCRÉES VEGAN

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

Les pièces cocktails sucrées

PAR COFFRET DE 24 PIÈCES

24 mini-cookies	29,09€ HT 32,00€ TTC
24 mini-brownies	34,55€ HT 38,00€ TTC
24 mini-financiers caramel	34,55€ HT 38,00€ TTC
24 mini-financiers pistache	42,73€ HT 47,00€ TTC
24 mini-Saint Germain	34,55€ HT 38,00€ TTC





Assortiment de 60 mini-desserts

95,45€ HT
105,00€ TTC

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

FAITS MAISON, TOUT SIMPLEMENT

Nos cookies trop bons





Les cookies

Boîte de 10 cookies — 31,82€ HT / 35,00€ TTC

Boîte de 24 mini-cookies — 29,09€ HT / 32,00€ TTC

Coffret fondue au chocolat

Mini-cookies et assortiment de fruits frais de saison, à tremper dans un pot de ganache au chocolat maison.

6 à 8 personnes — 43,64€ HT / 48,00€ TTC

10 à 12 personnes — 77,27€ HT / 85,00€ TTC

NOS RECETTES DE COOKIES

- Chocolat noir, fleur de sel
- Chocolat au lait, noix et fleur de sel
- Chocolat au lait et crème de pistache

Composez votre assortiment avec les recettes disponibles.



DOUCEURS DE SAISON

Les verrines et mini-cakes sucrés

100% FAIT MAISON

On le rappelle parce que ça fait toute la différence : tous nos desserts sont faits maison !

Coffret de 16 verrines sucrées

120 ml

Mascarpone et mangue*	40,91€ HT 45,00€ TTC
Minestrone ananas et citron vert	35,45€ HT 39,00€ TTC
Crumble pomme cannelle	40,91€ HT 45,00€ TTC
Fromage blanc, miel et amandes grillées	36,36€ HT 40,00€ TTC

*Disponibilité selon arrivages, fruits susceptibles d'être remplacés.

24 mini-cakes

Citron	32,73€ HT 36,00€ TTC
Orange & crème à l'orange COUP DE CŒUR	43,64€ HT 48,00€ TTC





UNE EXPLOSION DE COULEURS

Les brochettes de fruits et bonbons

Pour faire rêver vos convives.

Brochettes de fruits Brochettes de 3 fruits de saison. Fruits exotiques sur demande.	53,64€ HT par 30 59,00€ TTC	87,27€ HT par 50 96,00€ TTC
Brochettes fruits + bonbons Brochettes de 2 fruits + 2 bonbons. Présentation sur plateau en osier.	41,82€ HT par 30 46,00€ TTC	70,00€ HT par 50 77,00€ TTC
Pyramide de bonbons Idéale pour une soirée d'entreprise, elle comblera les gourmands. Choisissez la hauteur qui convient le mieux.	117,27€ HT 40 cm 129,00€ TTC	199,09€ HT 50 cm 219,00€ TTC

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





NOUVEAU !

Nos animations

Des moments gourmands, ludiques et originaux !



BAR À COCKTAILS

Chaque animation cocktail est différente, façonnée selon vos envies : votre carte de cocktails, les saveurs qui vous tiennent à cœur.



PÉPITES RACLETTE

Des mini-sandwichs passés au grill avec du fromage fondu : raclette fumée, morbier... c'est vous qui choisissez.

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 60 personnes.

Demandez un devis !

Nos formules petit-déjeuner

À PARTIR DE 30 PERSONNES · PRIX PAR PERSONNE



L'Essentielle

Par personne : 2 mini-viennoiseries, 1 mini-cookie, 1 chouquette, 1 brochette de fruits et 1 verre de jus frais.

9,00€ HT
9,90€ TTC

La Healthy

Par personne : 2 chouquettes, 1 part de banana bread, 1 brochette de fruits, 1 verrine fromage blanc au miel et amandes grillées et 1 verre de jus frais.

9,91€ HT
10,90€ TTC

La Sucré-Salé

Par personne : 1 mini-viennoiserie, 1 mini-cookie, 1 brochette de fruits, 1 verrine fromage blanc au miel et amandes, 50 g de charcuterie et fromage, pain complet et 1 verre de jus frais.

13,55€ HT
14,90€ TTC

Thermos de Café / Thé

22,73€ HT
25,00€ TTC

En complément de nos offres, ajoutez des boissons chaudes !

Contenance du thermos : 1 L.
Café Costa Rica ou thé Earl Grey bio.

À savoir : les thermos nécessitent une reprise, ce qui modifie le prix de la livraison. Contactez-nous pour plus d'informations.





Nos boissons « soft »

Nous avons sélectionné des boissons savoureuses, majoritairement bio, tout en privilégiant des contenants en verre (sauf citronnade maison).

NOS FORMATS INDIVIDUELS (VENDUS PAR 12)

Pack de citronnades maison
Au gingembre et au sucre vergeoise, 25 cl
×12 — 33,08€ HT / 34,90€ TTC

Pack de thés glacés
Charitea Green gingembre ou Black citron, 33 cl
×12 — 44,36€ HT / 46,80€ TTC

Assortiment de 12 Lemonaid
Citron vert, orange sanguine ou passion, 33 cl
×12 — 44,36€ HT / 46,80€ TTC

Assortiment de 12 sodas
Citronnade maison, Lemonaid, thés glacés, 33 cl
×12 — 49,10€ HT / 51,80€ TTC

Pack de 12 bières artisanales
100% française, La Belle Blonde, 33 cl
×12 — 55,00€ HT / 66,00€ TTC

Pack de 12 bouteilles d'eau
Celtic, plate ou gazeuse, 50 cl
×12 — 28,44€ HT / 30,00€ TTC



Nos boissons « soft »

Les mêmes boissons savoureuses et majoritairement bio, en bouteille de verre : idéal pour les buffets et pour limiter les déchets.

NOS GRANDS FORMATS (BOUTEILLES EN VERRE)

Eau Celtic plate, 1L
Vendue par 12 bouteilles
×12 — 37,09€ HT / 40,80€ TTC

Eau Celtic pétillante, 1L
Vendue par 12 bouteilles
×12 — 37,09€ HT / 40,80€ TTC

Schörle (boisson pétillante), 1L
Menthe fougueuse, Rhubarbe pimpante ou Groseille chatoyante.
Vendu par 6 bouteilles.
×6 — 48,55€ HT / 53,40€ TTC

Jus bio "Ferme de Margerie", 1L
Pomme-Framboise, Poire ou Raisin blanc. Vendu par 6 bouteilles.
×6 — 48,55€ HT / 53,40€ TTC

Kéfir bio, 75cl
Framboise-Hibiscus ou Citron-Gingembre. Vendu par 6 bouteilles.
×6 — 48,55€ HT / 53,40€ TTC

CONSIGNE & REPRISE

Les bouteilles en verre d'un litre nécessitent une reprise, ce qui modifie le prix de la livraison. Contactez-nous pour plus d'informations.





PRIX HT · TVA 20 % · 75 CL

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 ROUGES

Pinot noir, Osmose, Bio	10,83€ HT 13,00€ TTC
Pic Saint-Loup, Mas du Figuier, Bio	15,17€ HT 18,20€ TTC
Saint-Joseph, Cave de Clairmont	20,83€ HT 25,00€ TTC

VINS BLANCS

Anjou, Domaine Olivier, Bio	10,83€ HT 13,00€ TTC
Crozes-Hermitage, Domaine des Clairmonts	16,00€ HT 19,20€ TTC
Pouilly Fumé, Domaine de Maltaverne	16,33€ HT 19,60€ TTC

PÉTILLANTS

Prosecco Bio, Dissegna	10,83€ HT 13,00€ TTC
Champagne Delaplace brut	26,67€ HT 32,00€ TTC
Champagne Tribaut Blanc de Blanc	38,33€ HT 46,00€ TTC

COCKTAILS / TIREUSE À BIÈRE

Nous proposons une animation Bar à Cocktail et pouvons installer une machine à bière pression pour vos événements conviviaux.

MAÎTRE D'HÔTEL

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

RÉPONSE SOUS 24 HEURES

Pour commander

EMAIL	**commande@lespetitespepites.com**
TÉLÉPHONE	**Cyrille · 06 64 12 88 67**
INTERNET	**www.lespetitespepites.com** Formulaire de demande de devis en ligne

LIVRAISONS DU LUNDI AU VENDREDI

- **Commande 72h (ouvrées) à l'avance**
- **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 en boutique au 28 rue Godot de Mauroy, Paris 9e
- 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 d'avant 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 2e 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.



LES FONDATEURS

Ourap, Romain et Cyrille.