

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 un accompagnement individuel et un dessert.



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

Les recettes de nos Pépites varient chaque mois. Consultez la carte du mois en cours en page 10.

Ajoutez des portions individuelles :

PETITE SALADE DE SAISON 4,9€
(recette différente chaque semaine selon arrivages)

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

LÉGUMES RÔTIS 4,9€
(départ chauds depuis notre boutique)

BON À SAVOIR

Le coffret 16 Pépites est livré sur un plateau à installer directement sur votre buffet. Les portions individuelles sont livrées dans des pots en kraft.



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€

Les recettes de nos Pépites varient chaque mois.
Consultez la carte du mois en cours en page 10.

Prix TTC



Les verrines et cakes salés

Pour compléter votre buffet ou déjeuner. La fraîcheur des verrines ou la gourmandise des cakes fait maison.



COFFRET DE 16 VERRINES SALÉES (120ml)

Crevettes à la thaï, mangue, concombre et coriandre fraîche.....69€

Légumes d'été, Stracciatella et herbes folles.....59€



Les recettes des cakes et verrines varient au gré des saisons. Retrouvez-les en page "nos recettes du moment".

COFFRET DE CAKES SALÉS

50 mini-cakes salés.....110€

100 mini-cakes salés.....198€



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

*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.



Les coffrets végétariens



COFFRET VÉGÉTARIEN GOURMAND

89€

Convient pour 12 à 15 personnes. Assortiment de crudités de saison, billes de mozza et fromages, dips, houmous, 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 !

Prix TTC.

Nos brochettes cocktail

Pratique à déguster et effet wahou garanti !



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

Coup de coeur

BROCHETTES TOMATE, MOZZA & PESTO

Billes de Mozza di buffala assaisonnées au pesto maison, tomates cerises, basilic.

par 24.....48€ par 40.....77€

BROCHETTES CRUDITÉS

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

par 30.....52€ par 50.....85€

BROCHETTES COCKTAIL

Assortiments de brochettes de 3 éléments piqués, selon les saisons.

Exemples :

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

par 30.....74€ par 50.....119€

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



Les recettes du moment

JAMBON & TOMME

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

POULET CACAHUÈTES

Poulet fermier français, sauce aux cacahuètes et soja, pickles de concombre, salade romaine.

OEUF MIMOSA

Ecrasé d'oeuf dur, mayonnaise maison, bacon grillé, cerfeuil.

Disponible aussi en version 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.

Supplément Bresaula (+1€ par sandwich).

FIGES FRAÎCHES & CHÈVRE VG

Bûche de chèvre, figes fraîches, miel, et pousses d'épinard.

AUBERGINE VG

Aubergine rôtie au miel et sauce soja, cream cheese citronné, concombre, pousses d'épinard.

LA RECETTE DU MOMENT*

BLT

Poitrine fumée grillée, Ossau Iraty, tomate de Marmande, salade romaine, sauce cocktail maison.

*+1€ par sandwich

MINI CAKES DU MOMENT

- Epinards, Cheddar, pesto de basilic. **VG**

VERRINES SALÉES DU MOMENT

VG Légumes d'été, Stracciatella et herbes folles.

Crevettes à la thaï, mangue, concombre, coriandre.



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.

NOS COOKIES MAISON TROP BONS

*Composez votre assortiment avec les
recettes disponibles.*

1 COOKIE TROP BON 4€

BOÎTE DE 10 COOKIES 35€



NOS RECETTES

- Chocolat noir, fleur de sel.
- Chocolat au lait, noix et fleur de sel.
- Myrtilles, chocolat blanc.
- Chocolat au lait et crème de pistache.



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

Mini cookies et assortiments de fruits frais de saison.

6 à 8 personnes 48€

10 à 12 personnes 85€



24 MINI-COOKIES 32€

24 MINI-BROWNIES 38€

24 MINI-FINANCIERS

Caramel 38€

Crème de pistache 47€

24 MINI-SAINT GERMAIN 38€



Prix TTC.

Les verrines et mini cakes sucrés

COFFRET DE 16 VERRINES

SUCRÉES (120ml)

Mascarpone et mangue*	39€
Minestrone ananas et citron vert	32€
Crumble pomme cannelle	39€
Fromage blanc, miel et amandes grillées	40€



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



24 MINI CAKES

Citron	36€
Orange & crème à l'orange	48€

24 MINI SAINT-GERMAIN 38€

Fondant aux amandes et glaçage au Kirsh



100% FAIT MAISON

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

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 ! Nos animations sucrées

Des moments gourmands, ludiques et originaux !



ANIMATION BAR À COCKTAILS

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

ANIMATION BARBE À PAPA

Filée en live, twistée à vos couleurs, parfumée à l'inattendu, servie en cônes, en pots ou sur plateau.

ANIMATION GLACES À L'ITALIENNE

3 saveurs, 8 toppings, en pot ou cornet, personnalisation avec logo comestible.

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 100 personnes.**

Demandez-nous un devis !



*À partir de 30 personnes,
prix par personne.*

Nos Formules Petit-Déjeuner

L'ESSENTIELLE 9,90€

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

LA HEALTHY 10,90€

Par personne : 2 chouquettes, 1 part de banana bread, 1 brochettes de fruits, 1 verrine fromage blanc/miel/amandes grillées et 1 verre de Jus frais.

LA SUCRÉ-SALÉ 14,90€

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

*En complément de nos offres, ajoutez des
boissons chaudes !*

A savoir : les thermos nécessitent une reprise, cela modifiera le prix de la livraison. Contactez-nous pour plus d'information.

CAFÉ/THÉ 25€

Thermos de 1L. Café Costa Rica.
5 Sachets de thé.



Nos boissons "SOFT"

*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).

Toutes nos boissons sont vendues par 12

PACK DE CITRONNADES MAISON 34,9€

Au gingembre et au sucre vergeoise, 25cl

PACK DE THÉS GLACÉS 46,8€

Charitea Green gingembre ou Black citron, 33cl

ASSORTIMENT DE 12 LEMONAID 46,8€

Citron vert, orange sanguine ou passion, 33cl

ASSORTIMENT DE 12 SODAS 51,8€

Citronnade maison, Lemonaid, Thés Glacés, 33cl

PACK DE 12 BOUTEILLES D'EAU 30,0€

Celtic, plate ou gazeuse, 50cl

PACK DE 12 BIÈRES 66,0€

100% Française, La Belle Blonde, 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.