

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 sandwiches, 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.

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

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

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-Pépité

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 Bresola +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.

SANDWICHES

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.

SANDWICHES

Coffret de 25 mini-Pépites

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

Choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret. Voir recettes page 6.

76,36€ HT

84,00€ TTC



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

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 oignons frits

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
48,00€ TTC

par 24

70,00€ HT
77,00€ TTC

par 40

Brochettes Prestige

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

59,09€ HT
65,00€ TTC

par 24

95,45€ HT
105,00€ TTC

par 40



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

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

3,64€ HT

4,00€ TTC

Saint Germain

Fondant aux amandes et glaçage au Kirsch.

3,64€ HT

4,00€ TTC

Brownie aux noix

Extrêmement fondant et réconfortant.

3,64€ HT

4,00€ TTC

Financier à la crème de pistache

3,64€ HT

4,00€ TTC

Crumble aux fruits

Régressif.

3,64€ HT

4,00€ TTC

Salade de fruits

Fruits frais et de saison.

3,64€ HT

4,00€ TTC

Fromage blanc

Du Cotentin, miel et amandes grillées.

3,64€ HT

4,00€ TTC



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.

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

43,64€ HT

48,00€ TTC

COUP DE CŒUR



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,
Disegna

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 !

ENEZ NOUS VOIR

Les Petites Pépites, c'est aussi deux adresses parisiennes



Paris 2°

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



Paris 9°

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



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 9^e
- 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 2^e 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.