



Plaquette **elsi food.**

Traiteur engagée

Julie Di Martino

elsi food.

 elsiwithme

à propos



En mars 2020, alors qu'on s'apprête à vivre des mois surréalistes, chez nous, confinés, je réalise que ma passion pour la cuisine m'anime autant que mon travail dans le secteur du e-commerce et du marketing digital.

C'est alors tout naturellement que je décide de proposer mes services d'accompagnement dans le digital auprès des restaurateurs, traiteurs et acteurs du monde de la food puis mes services de traiteur en activant mon réseau.

C'est comme cela qu'est née : **Elsi**.

L'idée ? Proposer à la fois des prestations de photographe culinaire, de créatrice de contenus food et des offres de traiteur principalement autour de la cuisine saine.

Je vous invite à saliver devant ma plaquette et découvrir mes différents services. Aussi, n'hésitez pas à me contacter par mail afin que nous établissions un devis dans les meilleurs délais.

A très vite !

elsi food.



un service aux petits oignons

Pour 2 à 30 personnes, je vous propose un service sur mesure et qui s'inspire de vos envies pour vos évènements en petits comités.

- ✓ Anniversaire, brunch/lunch, apéro
- ✓ Babyshower, gender reveal
- ✓ Inauguration, petit évènement pro

mais
elsi food.
c'est surtout...



MIEUX MANGER

Sain mais gourmand, je fais du "mieux manger" ma priorité



FAIT MAISON

Une cuisine maison & des ingrédients frais de saison



BIO

BIO & NATUREL

Des produits majoritairement BIO & ecofriendly



MOINS DE VIANDE

Une carte presque 100% veggie mais qui s'adapte à tous



MOINS DE PLASTIQUE

Des emballages recyclables & une réduction des déchets



POUR TOUS

Des possibilités pour tous : sans gluten, sans lactose, sans sucres raffinés etc

les **formules**

PETIT-DÉJEUNER

page 4

BUFFET BRUNCH

page 5 à 8

APÉRITIF & COCKTAIL

page 9 & 10

BUFFET FROID

page 11 & 12

PAUSE SUCRÉE

page 13

LES OPTIONS

page 14

CONTACT & DÉLAIS

page 15



petit-déjeuner

✓ Option à emporter ou dressage le jour de l'évènement*

✓ Option kit vaisselle kraft & bambou*

Traditionnel

- Mini viennoiseries (2 unités)
- Cake marbré
- Salade de fruits frais

5€ HT
PAR PAX

Healthy

- Pancakes flocons d'avoine banane
- Bananabread
- Skyr, fruits frais & granola maison (servi en verrine)
- Salade de fruits frais

7€ HT
PAR PAX

À la carte

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| • Cookie avoine & chocolat | 2,9€ HT |
| • Mini muffin vanille | 2,5€ HT |
| • Brownie maison | 2,6€ HT/part |
| • Barre de granola au chocolat | 2,5€ HT |

Inclus

Accompagnements :
confiture de saison,
pâte à tartiner, sirop
d'érable

Non inclus

Boissons, dressage,
nappage
Frais de livraison



buffet brunch

- ✓ Option à emporter ou dressage le jour de l'évènement*
- ✓ Option kit vaisselle kraft & bambou*

Végétarien



Côté salé :

- Oeufs brouillés
- Avocado toast (avocat, fêta, grenade)
- Crudités & yaourt au tahini et Zaatar
- Tartinade de saison & Pain frais “La boulangerie Sainte Luce”

Côté sucré :

- Pancakes flocons d'avoine/banane
- Skyr, fruits frais & granola maison (servi en verrine)
- Bananabread
- Salade de fruits frais

28€ HT
PAR PAX

Inclus

Accompagnements :
confiture, pâte à tartiner,
sirop d'érable

Non inclus

Boissons, dressage, nappage
Frais de livraison

*voir options en page 13

Possibilité d'ajouter des recettes chaudes ou des options vegan, sans lactose, sans gluten (sur devis)
Chaîne du froid à maintenir par vos soins & réchauffage sur place



buffet brunch

- ✓ Option à emporter ou dressage le jour de l'évènement*
- ✓ Option kit vaisselle kraft & bambou*

Gourmand

Côté salé :

- Oeufs brouillés & bacon (ou saumon)
- Wrap salade d'oeuf & avocat
- Plateau de fromages & charcuterie
- Pain frais "La boulangerie Sainte Luce"

Côté sucré :

- Assortiments de mini viennoiseries
- Brioche façon pain perdu au sirop d'érable
- Cake marbré
- Salade de fruits frais

**24€ HT
PAR PAX**

Inclus

Accompagnements :
confiture, pâte à tartiner,
sirop d'érable

Non inclus

Boissons, dressage, nappage
Frais de livraison

*voir options en page 13

Possibilité d'ajuster des recettes (ingrédients, recettes chaudes) des options vegan, sans lactose, sans gluten
Chaîne du froid à maintenir par vos soins & réchauffage sur place



buffet brunch

- ✓ Option à emporter ou dressage le jour de l'évènement*
- ✓ Option kit vaisselle kraft & bambou*

À la carte

Gourmand

- Planche de charcuterie (6 morceaux par personne)
- Plateau de fromages (3 morceaux par personne)
- Salade composée
 - Pâtes aux tomates séchées, poulet, mozzarella & basilic frais
 - Taboulé aux épices, légumes croquants de saison & poulet
- Mini quiche (au choix)
 - Epinards chèvre & saumon fumé
 - Quiche lorraine
- Cake (au choix)
 - Carrot cake
 - Myrtilles
 - Marbré

sur demande
sur demande

2,5€ HT

2,8€ HT

3€ HT



buffet brunch

- ✓ Option à emporter ou dressage le jour de l'évènement*
- ✓ Option kit vaisselle kraft & bambou*

À la carte

Végétale

• Verrine de gazpacho (au choix et selon la saison : petit pois menthe, carotte lait de coco & curcuma)	1,10€ HT/pièce
• Salade repas (au choix) <ul style="list-style-type: none"> - Patate douce rôtie, épinards & fêta - Pois chiches & légumes grillés 	2,5€ HT
• Mini-quiche ou tartelette de saison (au choix) <ul style="list-style-type: none"> - Quiche petits pois & fêta - Tarte courgette & fromage ail fines herbes (selon saison) 	2,8€ HT
• Falafels de pois chiche aux graines de sésame** (x2)	2,20€ HT
• Boulettes de haricots blancs** (x2)	2,20€ HT
• Houmous crémeux (au choix) <ul style="list-style-type: none"> - Pois chiches (nature ou curry) - Lentilles corail - Betterave 	4,5€ HT/ pot 200g
• Verrine pouding de chia au lait de coco, yaourt coco & coulis de mangue (commande minimale de 5 verrines)	5,5€ HT

*voir options en page 13

**accompagnés d'une crème végétale

apéritif & cocktail

Une proposition adaptée à chacun de vos moments gourmands

Apéritif sur le pouce

6 pièces

4 salées & 2 sucrées

Min. 8 personnes

À PARTIR DE

12€_{HT}
par personne



Cocktail déjeunatoire

À PARTIR DE

16€_{HT}
par personne



8 pièces

salées & sucrées

Min. 8 personnes

Cocktail dinatoire

10 pièces

salées & sucrées

Min. 8 personnes

À PARTIR DE

19€_{HT}
par personne



apéritif & cocktail

- ✓ À emporter ou dressage le jour de l'évènement*
- ✓ Option kit vaisselle kraft & bambou*

• Tartelette tatin (au choix & selon saison)	2€ HT
- Tomates cerises	
- Aubergines & romarin	
• Frites de polenta**	
• Bruschetta (au choix)	1,5€ HT
- Légumes grillés & crème de sésame	1,5€ HT
- Jambon cru, tomates cerises & copeaux de parmesan	
• Brochette melon, jambon cru, mozzarella & pesto maison	2€ HT
• Verrine froide (selon la saison)	1,5€ HT
- Gaspacho petit pois menthe	
- Verrine saumon mangue & avocat	
• Cake salé (au choix)	2,2€ HT/ part de 200g
- Jambon & emmental	
- Epinards & chèvre	
• Rouleaux de printemps aux crudités (x2)	1,2€ HT
• Tartelette au chocolat	1,5€ HT
• Potager "Elsi" (légumes à croquer & houmous)	1,2€ HT



*voir options en page 13

**accompagnés d'une sauce maison au choix



buffet froid

✓ Option à emporter ou service sur place*

À la carte

• Rouleaux de printemps aux crudités (x2)	1,2€ HT
• Quiche (au choix)	2,2€ HT/ part de 200g
- Carotte curcuma & lait de coco	
- Epinards chèvre & saumon fumé	
• Cake salé (au choix)	2,2€ HT/ part de 200g
- Jambon & emmental	
- Epinards & chèvre	
• Salade repas (au choix & selon saison)	2,5€ HT
- Grec (tomates, concombre, fêta, câpres, oignons rouges)	
- Burrata, tomates séchées, roquette, pesto	
- Pois chiches, carottes rôties, roquette, pousses d'épinards, épices, noix de cajou	
• Tacos maison (au choix)	3,8€ HT
- Poulet mariné & légumes (poivrons, tomates, oignons rouges, maïs, avocat)	
- Pois chiches grillés & légumes (poivrons, tomates, oignons rouges, champignons, avocat)	



buffet froid

✓ Option à emporter ou service sur place*

À la carte

- | | |
|--|-----------------|
| • Velouté crémeux (au choix & selon saison) | 2,8€ HT |
| - Lentilles corail, patate douce, lait de coco | |
| - Chou fleur, châtaignes | |
| - Tomates rôties | |
| • Crumble au fruit de saison | 2€ HT |
| • Brownie aux noix | 2,5€ HT/part |
| • Cheesecake citron & spéculoos | 2€ HT/part |
| • Salade de fruits (selon saison) | 2,3€ HT/portion |

Non inclus

Boissons, dressage, nappage
Frais de livraison



pause sucrée

- ✓ Option à emporter ou dressage le jour de l'évènement*
- ✓ Option kit vaisselle kraft & bambou*

À la carte

• Cake (au choix)	2,2€ HT/ part de 200g
- Banane coco	
- Marbré	
- Myrtilles	
• Brownie aux noix	2,5€ HT/part
• Mini mousse au chocolat	1,5€ HT
• Smoothie aux fruits rouges	1,1€ HT/portion
• Bananabread	1,8€ HT/part
• Carrotcake	2€ HT/part

Non inclus

Boissons, dressage, nappage
Frais de livraison

*voir options en page 13

Disponible en buffet sur plateaux jetables et en boîtes à lunch selon l'option sélectionnée.

les options

Dressage et mise en place le jour J

(forfait de 2h)

80€ HT

Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou

(1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft)

2,50€ HT/personne

Service

30€/h - forfait de 3h minimum



contactez-moi

& passez commande



elsi.traiteur@gmail.com



06 03 00 97 84

délais de commandes

48H À L'AVANCE

Pour toute commande du mardi au vendredi
& le jeudi **avant midi** pour toute commande
pour le lundi

Commande urgente, le week-end ou jour férié : me contacter

Livraison

Livraison possible de repas à partir
de 6 plats.

Frais de livraison 0,90€ HT de kilomètres

merci de penser à
elsi food.