



# Plaque elsi food.

Traiteur engagée

# 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



Innauguration, 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 & 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)              | sur demande |
| • Plateau de fromages (3 morceaux par personne)                 | sur demande |
| • Salade composée   | 2,5€ HT     |
| - Pâtes aux tomates séchées, poulet, mozzarella & basilic frais |             |
| - Taboulé aux épices, légumes croquants de saison & poulet      |             |
| • Mini quiche (au choix)  | 2,8€ HT     |
| - Epinards chèvre & saumon fumé                                 |             |
| - Quiche lorraine   |             |
| • Cake (au choix)   | 3€ HT       |
| - Carrot cake   |             |
| - Myrtilles   |             |
| - Marbré  |             |





# buffet brunch

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

✓ Option kit vaisselle kraft & bambou\*

## À la carte

### Végétale

- |   |                      |
|---|----------------------|
| • Verrine de gaspacho (au choix et selon la saison : petit pois menthe, carotte lait de coco & curcuma)     | 1,10€ HT/pièce       |
| • Salade repas (au choix)   | 2,5€ HT              |
| - Patate douce rôtie, épinards & fêta   |                      |
| - Pois chiches & légumes grillés  |                      |
| • Mini-quiche ou tartelette de saison (au choix)  | 2,8€ HT              |
| - Quiche petits pois & fêta   |                      |
| - Tarte courgette & fromage ail fines herbes (selon saison)   |                      |
| • Falafels de pois chiche aux graines de sésame** (x2)  | 2,20€ HT             |
| • Boulettes de haricots blancs** (x2)   | 2,20€ HT             |
| • Houmous crémeux (au choix)  | 4,5€ HT/<br>pot 200g |
| - Pois chiches (nature ou curry)  |                      |
| - Lentilles corail  |                      |
| - Betterave   |                      |
| • 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€<sup>HT</sup>**  
par personne



## Cocktail déjeunatoire

À PARTIR DE

**16€<sup>HT</sup>**  
par personne

**8 pièces**

salées & sucrées

**Min. 8 personnes**



## Cocktail dinatoire

**10 pièces**

salées & sucrées

**Min. 8 personnes**

À PARTIR DE

**19€<sup>HT</sup>**  
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/<br>part de 200g |
| - Carotte curcuma & lait de coco  |                          |
| - Epinards chèvre & saumon fumé   |                          |
| • Cake salé (au choix)  | 2,2€ HT/<br>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)

- Banane coco
- Marbré
- Myrtilles

2,2€ HT/  
part de 200g

- Brownie aux noix
- Mini mousse au chocolat
- Smoothie aux fruits rouges
- Bananabread
- Carrotcake

2,5€ HT/part

1,5€ HT

1,1€ HT/portion

1,8€ HT/part

2€ HT/part

### Non inclus

Boissons, dressage, nappage  
Frais de livraison

\*voir options en page 13

Disponible en buffet sur plateaux jetables et en boites 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.** 