

A photograph of two women sitting at a table outdoors, laughing and enjoying their time. The woman on the left is wearing a blue and orange patterned top, and the woman on the right is wearing a red sweater. They are both holding brown paper coffee cups. On the table in front of them is a blue and white striped tablecloth, a bowl of food, and a glass bottle. The background shows a modern building with large windows.

anticafé

Nos traiteurs

Offre réservée aux événements professionnels

NOS OFFRES

JOURNÉE ENTÈRE

Petit-déjeuner

+

Goûter

+

Boissons chaudes/fraîches, fruits frais

À partir de
79€HT
par personne

DEMI-JOURNÉE

Petit-déjeuner ou goûter

+

Boissons chaudes/fraîches, fruits frais

À partir de
49€HT
par personne

COCKTAIL

Boissons chaudes/froides, fruits frais

À partir de
49€HT
par personne

pour les privatisations à l'Anticafé Station F

+10€HT
par personne

NOS FORMULES ADDITIONNELLES

FORMULES DÉJEUNERS

SUR LE POUCE	15€ HT/pers.	MINI FINGER FOOD	15€ HT/pers.
FINGER FOOD	29€ HT/pers.	PLATEAUX REPAS	29€ HT/pers.
PLATS À PARTAGER	29€ HT/pers.	FRENCH APÉRO	19€ HT/pers.

FORMULES COCKTAILS DÎNATOIRES*

FRENCH APÉRO	24€ HT/pers.	FINGER FOOD	34€ HT/pers.
PLATS À PARTAGER	34€ HT/pers.	PLATEAUX REPAS	29€ HT/pers.

*INCLUS : 2 BOISSONS ALCOOLISÉES/PERS. (VIN OU BIÈRE)



PETIT-DÉJEUNER OU GOÛTER

- Mini-viennoiseries pour le petit-déjeuner
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins ...
- Mini-gâteaux pour le goûter
Madeleines, cookies, financiers ...
- Boissons chaudes à volonté
Café de spécialité, Thés Kusmi, Chocolat chaud ...
- Boissons froides à volonté
Citronnade, Pamplenade, Thé glacé ...
- Fruits frais de saison

**BOOSTEZ VOTRE
PETIT-DEJ OU
GOÛTER !***

+8€HT
par personne

BAR À GOURMANDISES

Chouquettes légères et craquantes, Mini-muffins au chocolat, Mini-muffins vanille et coeur de pâte à tartinée noisette

*Option à partir de 15 personnes dans le cadre de toutes les formules comprenant petit-déjeuner et/ou goûter.

FORMULE SUR LE POUCE

- 1 Sushirrito
Tout droit venu de Californie, le Sushirrito à la forme d'un burrito et le goût d'un maki japonais. Le tout sans gluten !
- 1 maxi Cookie



5 RECETTES
AU CHOIX !

COURGETTES FETA

POULET FRIT

HOUMOUS

SAUMON FUMÉ

THON CUIT

15€

HT/pers.



MINI FINGER FOOD

SALÉ

- Tomato-mozzarella & crème de basilic du Piémont
- Thon du Finistère, fromage frais & roquette
- Crème fine BIO de pois chiche, poulet rôti fermier français & roquette
- Fromage de chèvre frais, miel & salade de saison
- Mini-tarte fine lardons-fromage
- Cake chèvre-courgette

SUCRÉ

- Mini-fondant chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

15€

HT/pers.



FINGER FOOD

À partir de 15 personnes
21 pièces/pers

SALÉ : LES BROCHETTES DU MARCHÉ

- Tomate-mozzarella & crème de basilic du Piémont
- Ossau Iraty des Pyrénées & olive noire Kalamata
- Rouleau de courgette, caviar d'aubergine du Lubéron & tomate séchée
- Cœur de raisin, fromage de chèvre frais & éclats de pistache

SALÉ : LES MINI-WRAPS DU TERROIR

- Thon du Finistère, fromage frais & roquette
- Crème fine BIO de pois chiche, poulet rôti fermier français & roquette
- Mayonnaise vegan, carottes, radis, tomate cerise & salade de saison

SALÉ : LES PETITES FOCACCIAS

- Pesto, tomate, mozzarella & roquette
- Fromage de chèvre frais, miel & salade de saison

SALÉ : LES PÂTISSERIES SALÉES

- Mini-tarte fine chèvre-tomate
- Mini-tarte fine lardons-fromage
- Cake chèvre-courgette
- Cake tomate-mozzarella
- Mini-soufflé au fromage
- Mini-soufflé au chorizo

SALÉ : PETITES SALADES INDIVIDUELLES

SUCRÉ : LES GOURMANDES

- Mini-cookie
- Mini-fondant chocolat
- Mini-cannelé
- Mini-financier nature & framboise

SUCRÉ : LA TOUCHE FRUITÉE

- Brochettes de fruits frais de saison

29€

HT/pers.



PLATEAUX REPAS

À partir de 5 personnes
Menu au choix

SAN FRANCISCO EN FAMILLE

- **Bowl Poulet** : Boulgour, quinoa, filet de poulet, tomates cerises, edamame, courge butternut, concombres, chou rouge et noix de cajou
- **Sunday Chocolat** : Yaourt grec, brownie sauce chocolat et noisettes
- **Énergie Ball Coco** : Pâte de dattes, noix de cajou et noix de coco

RÉGATE EN FAMILLE

- **Salade de petits pois et oeuf poché** : Petits pois, oeuf poché, pickles d'oignon et menthe
- **Fusilli et saumon** : Pavé de saumon émietté, fusilli, crème fraîche d'isigny, graines de pavot et persil
- **Pot de fruits frais 27cl**

ÉNERGIE EN FAMILLE

- **Bowl Végétarien** : Bowl quinoa, pois chiches, courge butternut, avocat, chou rouge, tomates cerises, sésame et coriandre
- **Pot de fruits frais 27cl**
- **Énergie Ball Coco** : Pâte de dattes, noix de cajou et noix de coco

29€

HT/pers.

PLATS À PARTAGER

À partir de 15 personnes

Si moins de 15 personnes, choisir 2 entrées + 1 plat + 1 dessert

BUFFET ITALIEN

ENTRÉES / ACCOMPAGNEMENTS

- Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
- Petite ratatouille de légumes confit au romarin
- Farfalles au pécorino et piquillos, basilic ciselé

PLATS

- Volaille rôtie aux légumes, crumble de parmesan
- Dos de dorade grillé aux herbes, sauce vierge aux tomates séchées, copeaux de légumes

ASSORTIMENTS DE FROMAGES

- Peut varier en fonction des saisons

DESSERTS

- Grand macaron vanille
- Tartelette aux fruits de saison



29€

HT/pers.



PLATS À PARTAGER

À partir de 15 personnes
Si moins de 15 personnes, choisir 2 entrées + 1 plat + 1 dessert

BUFFET PRINTANIER

ENTRÉES / ACCOMPAGNEMENTS

- Tartare de courgettes
- Clafoutis de printemps
- Pommes de terre grenailles

PLATS

- Volaille forestière rôtie aux légumes, crème fouettée à la moutarde de Meaux
- Vapeur de saumon au tilleul, sauce raïta, copeaux de légumes fondants

ASSORTIMENTS DE FROMAGES

- Peut varier en fonction des saisons

DESSERTS

- Salade d'orange aux pralines roses
- Mousse au chocolat, copeaux de chocolat blanc et spéculoos

29€

HT/pers.



FRENCH APÉRO

À partir de 10 personnes

PLATEAUX DE FROMAGES

- Brie de Meaux, chèvre frais, comté fruité, livarot ...

PLATEAUX DE CHARCUTERIE

- Jambon de Parme, viande des grisons, rosette, saucisson sec ...

ASSORTIMENTS DE PAINS SPÉCIAUX

- Tradition, campagne, raisin, figue, noix ...

19€

HT/pers.

anticafé
Contact

events@anticafe.fr
06 21 09 22 78