



Traiteur Bas Carbone  
Pays Basque

# Catalogue Carte Entreprises

Petit déjeuner- Déjeuner- Cocktail





## Un espace cuisine éco-conçu

Cette cuisine, notre manifeste. C'est ici, dans cet espace "tiny" pensé à taille humaine, que tout prend forme à la main, avec soin, sans superflu. Un labo original autonome, low tech conçu pour produire mieux plutôt que produire plus.

La tiny, c'est notre façon concrète d'aligner nos valeurs et notre métier: un engagement qui commence bien avant votre assiette.

Elle permet également de transmettre une cuisine engagée auprès de collaborateurs d'entreprise ou de particuliers.

## Delphine LEBRUN, cheffe Naturopathe

**Créative et engagée**, j'explore depuis 8 ans maintenant l'Alimentation saine et durable en tant que cheffe indépendante auprès de publics différents (entreprise, particulier, stage, futurs chefs).

J'ai à coeur de penser et créer une cuisine qui rassemble mes valeurs autour de l'**alimentation saine et durable**. Elle est durable aussi bien pour notre chère terre nourricière mais aussi pour notre terre, propre à chacun et qui nous est vital, notre corps.

Convaincue que l'alimentation est le pilier fondamental de la santé, je suis également Naturopathe holistique afin d'axer encore plus ma cuisine dans une démarche de naturalité et de santé.





## Les *Petit Déjeuners* gourmands

*Débutez votre journée par un petit déjeuner qui apporte satiété et énergie pour toute la journée. Nous proposons des formules complètes ou plus légères. Un menu sur mesure qui s'adapte au contexte de votre événement*

Babkas individuelles choco & noisettes caramélisées

Pudding de chia, fruits de saison, granola

Energy balls aux fruits secs et cacao

Brochette de fruits de saison

Granola barre aux noix et chocolat

Moelleux au café, poires, cardamome

Jus locaux, boissons chaudes

*À partir de 8€/ pers. (10 pers. min)*



Cuisine Maison  
Créative et Saine



Circuit-Courts,  
Produits Bios,  
De Saison



Démarche  
Zéro Déchet  
Anti-Gaspillage





# Les Pauses déjeuners savoureuses

*Offrez une pause déjeuner vitalisante pour tous vos collaborateurs, sous forme de lunchbox, de buffets pour vos événements, ou de cocktail déjeunatoire.*

*Ce sont des repas équilibrés qui apportent vitalité et satiété, tout cela dans des contenants consignés ou sur des plateaux en bois.*

Buddha Bowl Inspiration du Moment et de la saison

Cake Maïs Arto Gorria Basque, Salade aux 1000 couleurs

Salade Quinoa & Légumes colorées, Micro-Pousses, Féta, Oeuf

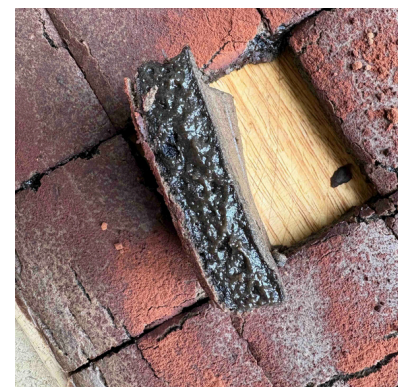
Sandwich Pain Bao (légumes de saison, féta) et Salade pimpée

& Desserts : Cookies, Brownies, Mochi Cake Sésame Noire,

Cake aux agrumes, Cake Praliné Noisettes & Crème Chaï...

*Selon saison et disponibilité producteur. Froid uniquement*

*A partir de 19,5€/ pers. la formule Plat + Dessert ou Entrée + Dessert*



Cuisine Maison  
Créative et Saine



Circuit-Courts,  
Produits Bios,  
De Saison



Démarche  
Zéro Déchet  
Anti-Gaspillage

Delphine Lebrun +33 7 82 68 08 52  
delphinelebrun.dl@gmail.com

[www.humamitiny.fr](http://www.humamitiny.fr)



# Les Cocktails d'inatoires décadents

*Clôturez vos événements d'entreprise par un cocktail dinatoire zéro déchet !  
Nous aimons proposer des bouchées apéritives qui sortent de l'ordinaire mêlant  
gourmandise, éco-responsabilité et santé.  
Un challenge que l'on adore défier ! Offrez le meilleur à vos équipes !*

Croustille de sarrasin, houmous umami, Tartare d'algues  
Mini Burger de falafel, labneh aux herbes, pousses  
Mini Hot Dog Veggie, soja à sauce BBQ maison & légumes  
Moelleux Arto Gorria, Piment d'Espelette Feta, Tomates, Pousses  
Onigiri rosée, furikaké aux algues piment d'espelette, shiitakes  
Cookies en cup, ganache choco, fruits de saison  
Cake Praliné Noisette, Crème de Chai  
Basboussa Polenta Arto Gorria & Citron  
Tartelette Citron, Mendiant Kasha caramélisés et Zeste de citron

*A partir de 19,5€/ pers. la formule apéritive*



Cuisine Maison  
Créative et Saine



Circuit-Courts,  
Produits Bios,  
De Saison



Démarche  
Zéro Déchet  
Anti-Gaspillage

