

CARTE DE SAISON

K

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026



Nous vous invitons à découvrir notre carte de saison, conçue pour accompagner vos événements.

Nous proposons des formules adaptées à chaque moment de la journée :

- Petits-déjeuners et pauses sucrées avec les pâtisseries naturelles Nolia
- Buffets, plateaux repas et des déjeuners assurés par un chef privé
- Des cocktails et afterworks sur mesure

Chez KEEZE, nous privilégions les produits de saison et travaillons au maximum en circuit court pour vous garantir fraîcheur et qualité.

Découvrez aussi nos animations comme les dégustations de vin ou d'huîtres, pour un événement mémorable.

Notre équipe reste disponible pour vous accompagner et vous aider à choisir l'offre la plus adaptée à votre événement, votre budget et vos envies.

K

OFFRES SUCRÉES NOLIA

3

Petits-déjeuners

Pauses

À la carte

DÉJEUNERS

7

Buffets

Plateaux repas

Chef privé

AFTERWORKS & COCKTAIL

11

Formules afterworks

Cocktail en partenariat avec 4810

Cocktail en partenariat avec Les Iodés

À la carte

BOISSONS

17

EXTRAS & ANIMATIONS

18

PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES GOURMANDES

Depuis 3 ans, Nolia propose une pâtisserie saine et gourmande, avec des petits-déjeuners, pauses gourmandes et pâtisseries à la carte, livrés quotidiennement aux entreprises à Paris et en région parisienne.

Élaborées chaque matin dans notre atelier parisien, nos créations sont préparées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, non transformés, issus de producteurs locaux et de saison. Nous défendons une pâtisserie plus juste, moins sucrée, qui met en valeur le goût naturel des produits tout en limitant son impact sur l'environnement (circuits courts, majoritairement bio, HVE).

Traiteur événementiel premium, nos offres sont pensées pour s'adapter à tous vos moments de vie au bureau, du petit-déjeuner au cocktail sucré & salé, de l'installation à la location de mobilier.



PETITS-DÉJEUNERS



LE GOURMAND

DÈS 10 PERSONNES

Mini viennoiseries [1 par personne]
Assortiment de pains au chocolat, croissants, pains aux raisins

Madeleines citron [1 par personne]
Madeleine pur beurre, zeste de citron

Parts de cake marbré chocolat & mélilot [1 par personne]
Marbré aux graines de mélilot, glaçage chocolat Barry

Boîte de fruits coupés de saison [à partager]  



Jus de pomme et jus d'orange Alain Milliat

LE HEALTHY

DÈS 10 PERSONNES

Chouquettes [1 par personne]
Chouquettes, perles de sucre

Skyr granola individuel
Skyr du Danemark, compotée de fruits rouges, granola maison

Boîte de fruits coupés de saison [à partager]  

Jus de pomme et jus d'orange Alain Milliat



LE COFFEE SHOP

DÈS 10 PERSONNES

Mini-cookies [1 par personne]
Assortiment de cookies : chocolat au lait & noisettes, chocolat noir & noix de cajou, chocolat blanc & pécan

Mini brioches feuilletées [1 par personne]
Pâte briochée feuilletée pur beurre, sucre en grains

Parts de banana bread [1 par personne]
Cake à la banane et pépites de chocolat noir

Boîte de fruits coupés de saison [à partager]  

Jus de pomme et jus d'orange Alain Milliat

L'ESSENTIEL

DÈS 10 PERSONNES

Chouquettes [2 par personne]
Chouquettes, perles de sucre

Mini viennoiseries [2 par personne]
Assortiment de pains au chocolat, croissants, pains aux raisins

Jus de pomme et jus d'orange Alain Milliat

PIÈCES BRUNCH

DÈS 10 PIÈCES PAR RECETTE

MINI-VIENNOIS TRUITE
Pain viennois, truite, cream cheese, roquette



MINI-VIENNOIS JAMBON, FROMAGE, AVOCAT
Pain viennois, jambon, avocat, comté, roquette

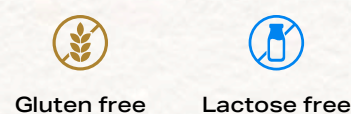
MINI-VIENNOIS VÉGÉTARIEN
Pain viennois, houmous, grenade

SUPPLÉMENTS

BOÎTE DE 10 MINI COOKIES
Assortiment de cookies : chocolat au lait & noisettes, chocolat noir & noix de cajou, chocolat blanc & pécan

BOÎTE DE 10 MINI BRIOCHES FEUILLETÉES
Pâte briochée feuilletée pur beurre, sucre en grains

BOÎTE DE FRUITS COUPÉS [pour 10 personnes]  
Boîte de fruits coupés de saison HVE (Haute Valeur Environnementale)



Gluten free


Lactose free

Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.

PAUSES

PAUSE FRUITÉE

DÈS 10 PERSONNES

Financier framboise & pistache 

Financier beurre noisette pistache, ganache montée à la framboise, framboise entière

Tartelette vanille & passion

Biscuit pâte sucrée et amande, crème vanille et gel passion acidulé


Tartelette chocolat & noisette

Pâte sucrée cacao, noisette, ganache montée chocolat et crème noisette

Jus de fruit Alain Milliat

PAUSE GOURMANDE

DÈS 10 PERSONNES

Financier vanille & caramel 

Financier beurre noisette, ganache montée vanille, caramel beurre salé

Mini-cheesecake citron vert

Sablé cannelle, cream cheese citron vert léger

Chou Paris-Brest

Chouquette, crème au praliné noisette, éclats de noisettes torréfiées

Jus de fruit Alain Milliat



Gluten free

Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.



À LA CARTE

CAKES

UN CAKE POUR 10 PERSONNES

CAKE MARBRÉ CHOCOLAT & MÉLILOT
Marbré aux graines de mélilot, glaçage chocolat

CAKE MATCHA
Cake thé vert matcha, poudre de matcha, fleur de pensée

BANANA BREAD AUX PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR
Cake à la banane et pépites de chocolat noir

CAKE CITRON & PAVOT
Cake citron, graine de pavot, sirop de citron

MINI-COOKIES

DÈS 10 COOKIES PAR RECETTE

COOKIE CHOCOLAT AU LAIT & NOISETTES
Cookie pure beurre, noisettes torréfiées, pépites de chocolat au lait

COOKIE CHOCOLAT NOIR & NOIX DE PÉCAN
Cookie pur beurre, éclats de noix de pécan croquants, pépites de chocolat noir intense

COOKIE CHOCOLAT BLANC & NOISETTES
Cookie pur beurre, noisettes torréfiées, pépites de chocolat blanc

COOKIE MATCHA CHOCOLAT BLANC & NOISETTES
Cookie pure beurre, éclats de noisettes, poudre matcha, pépites de chocolat blanc

PÂTISSERIES

PLATEAUX DE 20 PIÈCES - AU CHOIX PARMIS :

CHOUX VANILLE & FLEUR D'ORANGER
Chouquette, crème vanille fleur d'oranger

CHOUX PARIS-BREST
Chouquette, crème praliné, éclat de noisettes torréfiées


CHOUX SÉSAME NOIR
Chouquette, ganache au sésame noir, craquelin sésame

TARTELETTES CHOCOLAT & NOISETTE
Pâte sucrée cacao, noisette, ganache montée chocolat et crème noisette

TARTELETTES VANILLE & PASSION
Biscuit, amande, crème vanille et gel passion acidulé

DÔMES COCO & ANANAS
Crème vanille, noix de coco, ananas, zeste de citron vert, biscuit noisette

FINANCIERS PISTACHE & FRAMBOISE 
Financier beurre noisette pistache, ganache montée à la framboise, framboise entière


FINANCIERS VANILLE & CAMEL 
Financier beurre noisette, ganache montée vanille, caramel beurre salé

MINI-CHEESECAKES CITRON VERT
Sablé cannelle, cream-cheese citron vert léger

BISCUITS & GÂTEAUX

BOÎTES DE 20 PIÈCES - AU CHOIX PARMIS :

MADELEINES CITRON
Madeleine pur beurre, zeste de citron

MINI-TIGRÉS 
Financier à l'amande, pépites de chocolat, cœur fondant à la pâte à tartiner maison



Gluten free

Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.

DÉJEUNERS & DÎNERS

Une sélection d'offres adaptées à vos déjeuners et dîners : buffets, plateaux repas ou encore prestations de chefs privés au sein de nos espaces.



BUFFETS





BUFFETS DÈS 10 PERSONNES



Nos buffets sont accompagnés de pains individuels. Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.

L'ITALIEN


PLATEAUX À PARTAGER

Buns mozzarella tomate caramélisée au balsamique 
Mozzarella, tomate confite au balsamique, roquette
Focaccias façon Regina
Jambon aux herbes, mozzarella, tomates fraîches et confites, champignons, pesto verde, origan
Charcuteries italiennes & antipasti 

SALADIERS À PARTAGER



Poulet au pesto verde, légumes du soleil & orzo 
Poulet, pesto verde, légumes grillés, artichauts, tomates fraîches et confites, roquette
Farfalle burrata alla pugliese 
Farfalle, pesto rosso maison, burratina, tomates confites, Grana Padano, olives noires

DESSERT



Tiramisu au café 

SUMMER TOUCH


PLATEAUX À PARTAGER

Navettes chèvre & courgette 
Courgette rôtie, huile d'olive et herbes fraîches, chèvre au miel et à la menthe, tapenade d'olives noires
Buns jambon, comté & truffe 
Fromages AOP sélection MOF & charcuteries

SALADIERS À PARTAGER





Caprese à la burratina  
Burratina, tomates (ananas, cerises), roquette, huile d'olive, basilic frais
Salade César
Poulet grillé, cœur de romaine, pommes de terre grenailles rôties, tomates cerises rôties, Grana Padano, ciboulette, sauce César maison

DESSERT




Crumble pomme & fruits rouge 

LE MÉDITERRANÉEN




PLATEAUX À PARTAGER

Navettes veggies à la libanaise 
Féta, ricotta, yaourt grec, sumac, zaatar, oignons rouges, persil, tomates fraîches, radis
Focaccias mozzarella & pesto rosso 
Mozzarella, pesto, pignons de pin, tomates balsamique
Fromages AOP sélection MOF & antipasti  

SALADIERS À PARTAGER





Salade grecque  
Féta, poivrons grillés, olives Kalamata, tomates fraîches, oignons rouges, concombre, huile d'olive, origan
Poulet à la libanaise façon mezze 
Poulet rôti aux épices tikka, tzatziki au citron, houmous, chèvre, olives kalamata, quinoa, tomates, concombre, citron, coriandre, menthe, noisettes, persil plat, piment

DESSERT





Pastèque, melon, citron vert & menthe fraîche   

LE VÉGÉTARIEN




PLATEAUX À PARTAGER

Buns mozzarella & tomate caramélisée au balsamique 
Mozzarella, tomate confite au balsamique, roquette
Focaccias chèvre & pesto verde 
Chèvre, pesto verde, courgette, aubergine, Grana Padano, cream cheese au chèvre
Fromages AOP sélection MOF & antipasti  

SALADIERS À PARTAGER

Caprese à la burratina  
Burratina, tomates caramélisées au balsamique, tomate, tomates cerises, roquette, huile d'olive vierge, basilic
Taboulé de quinoa  
Féta, abricots secs, citron confit, noisettes, concombre, tomate, quinoa, coriandre, menthe

DESSERT

Salade de fruits selon arrivage du marché   

PLATEAUX REPAS



PLATEAUX DÈS 2 PERSONNES

Nos plateaux sont accompagnés de pains individuels. Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.

SALADE PRIMEUR AU POULET & ORGE PERLÉ

ENTRÉE

Mix fraîcheur à la feta
Olives noires à la grecque, féta, fonds d'artichaut, persil, citron, vinaigre balsamique blanc
Allergènes : sulfites

PLAT

Salade primeur au poulet et à l'orge perlé
Mesclun, poulet français, orge perlé, courgette, parmesan, origan, vinaigre balsamique blanc, ail
Allergènes : lait, gluten, sulfites, soja

DESSERT

Délice au chocolat, fleur de sel
Chocolat noir, chocolat au lait, crème, beurre, œufs, sucre, farine, amandes, fleur de sel
Allergènes : lait, gluten, fruits à coque, œuf, sulfites,

CROQUETTES DE PETITS POIS & QUINOA

ENTRÉE

Fenouil braisé et mayonnaise au parmesan
Fenouil, ciboulette, parmesan, moutarde de Dijon, vinaigre balsamique blanc, œuf
Allergènes : lait, œuf, sulfites, moutarde

PLAT

Croquettes de petits pois, sauce yaourt miel-moutarde et quinoa en salade
Petits pois, ricotta, œuf, citron, zaatar, menthe, feta, quinoa, carotte, brocoli, persil, graines de tournesol, miel, curry, vinaigre de Xérès, moutarde, échalote, yaourt
Allergènes : lait, céleri, œuf, sulfites, sésame, moutarde

DESSERT

Salade de fraises

RILLETTES DE LIEU NOIR & POMMES DE TERRE

ENTRÉE

Tagliatelles de courgettes au pesto
Courgettes, radis rouges, pignons de pin, mesclun, basilic, coriandre, beurre, ail, noisettes
Allergènes : lait, fruits à coque

PLAT

Rillettes de lieu noir et pommes de terre en salade, poêlée de légumes de saison
Lieu noir, anchois, échalote, câpres, cornichons, persil, citron, moutarde de Dijon, pommes de terre, petits pois, carottes, haricots verts, pois gourmands, ail
Allergènes : lait, céleri, œuf, sulfites, poisson, moutarde

DESSERT

Tarte Tatin à la rhubarbe
Allergènes : lait, fruits à coque, œuf

PETIT FARCI DE COURGETTE VEGAN

ENTRÉE

Fleurettes de brocolis pimpées à la gremolata
Brocolis, piment d'Espelette, ail, persil, citron

PLAT

Petit farci de courgette vegan, lentilles françaises et orge perlé
Courgette, lentilles vertes françaises, orge perlé, tomates séchées, carotte, oignon, échalote, persil, thym, origan, aneth, noisettes, raisins secs, moutarde de Dijon, vinaigre de Xérès, tofu
Allergènes : gluten, fruits à coque, sulfites, soja, moutarde

DESSERT

Mi-cuit vegan au chocolat et crème fouettée coco
Chocolat noir 65 %, cacao, amandes, farine de riz, sucre, tofu soyeux, fleur de sel
Allergènes : fruits à coque, soja

REPAS AVEC CHEF PRIVÉ

DÈS 10 PERSONNES

Nos Event Managers vous accompagnent pour choisir, à vos côtés, le chef privé issu de notre sélection, afin de s'adapter à vos envies, vos besoins et vos régimes spécifiques (sans gluten, végétarien...).

Pour des formats plus intimistes, en dessous de 10 personnes, nos équipes élaborent des devis sur-mesure en fonction de votre besoin.

LE BUFFET DE CHEF SUR-MESURE

BUFFET ASSURÉ PAR UN CHEF PRIVÉ
MENU SUR-MESURE

PLATS FROIDS

Tomates anciennes, figues, straciatella, crème balsamique

Tataki de bœuf, salade verte

Salade de riz noir

Salade de lentilles aux fruits secs, noix & grenade

Carottes rôties au miel, ricotta & zaatar

Tartare de saumon, mangue & avocat

PLATS CHAUDS

Risotto à la truffe

Dos de bar, légumes braisés, sauce citronnelle

Suprême de volaille, purée de pommes de terre, jus corsé

Pâtes multicolores, crème de ricotta & légumes du moment

DESSERTS

Mousse au chocolat

Fromage blanc, granola & fruits rouges

Tarte au citron

Salade de fruits

Opéra

Moelleux au chocolat

PROPOSITION ÉLABORÉE PAR NOTRE CHEF
ASHIQUR RAHMAN

LE DÉJEUNER DE CHEF À L'ASSIETTE

DÉJEUNER ASSURÉ PAR UN CHEF PRIVÉ
MENU SUR-MESURE

ENTRÉES

Saumon gravlax, condiments et pickles maison

Ceviche de poisson frais, vinaigre de kalamansi et radis japonais

Raviole de crabe, bouillon asiatique à la citronnelle et au miso

PLATS

Volaille fermière, curry vert, mousseline de patates douces

Poisson du marché, jus aux agrumes et légumes de saison

Feuilleté de veau, champignons et jus truffé

DESSERTS

Tarte au citron yuzu, coulis de fruits de la passion

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé

Pavlova aux fruits de saison

PROPOSITION ÉLABORÉE PAR NOTRE CHEF
PIERRE COSTES

AFTERWORKS & COCKTAILS

Une parenthèse pensée pour prolonger les échanges et accompagner chaque fin de journée avec justesse.

Des formats afterworks, aux offres cocktails imaginées avec nos partenaires 4810 et Les lodés, chaque moment s'adapte à vos envies, entre pièces raffinées et animations culinaires.

Des propositions à la carte, comme des planches à partager, ainsi qu'une sélection de boissons, softs, vins, bières et champagnes, viennent compléter l'expérience.

Le tout se décline sur mesure, avec des services et animations dédiés, pour créer des instants à la fois fluides et mémorables.



AFTERWORKS

FORMULE PLANCHES À PARTAGER

DÈS 10 PERSONNES

SANS BOISSON


Plateau de charcuteries et de fromages italiens

Jambon aux herbes, spianata, Grana Padano, cœurs d'artichauts, tomates confites, duo de tomates cerises, pommes de terre grenailles rôties à l'origan, ricotta, mini crackers à la tomate, dips au pesto rosso maison

Plateau Edelweiss

Plateau fleuri composé d'un brillat savarin, Saint Félicien, fromage frais aux herbes, fenouil, concombre, olives vertes, romanesco, céleri branche, edamame, dips à l'asperge, fleurs comestibles

Plateau de mini clubs sandwiches

Clubs légumes, féta & pesto rosso 
Clubs speck & manchego

FORMULE AFTERWORK

DÈS 15 PERSONNES

PLATEAUX À PARTAGER


Plateau de charcuteries et de fromages italiens

Jambon aux herbes, spianata, Grana Padano, cœurs d'artichauts, tomates confites, duo de tomates cerises, pommes de terre grenailles rôties à l'origan, ricotta, mini crackers à la tomate, dips au pesto rosso maison

Plateau Edelweiss

Plateau fleuri composé d'un brillat savarin, Saint Félicien, fromage frais aux herbes, fenouil, concombre, olives vertes, romanesco, céleri branche, edamame, dips à l'asperge, fleurs comestibles

Plateau de mini clubs sandwiches

Clubs légumes, féta & pesto rosso 
Clubs speck & manchego

BOISSONS INCLUSES

Eau fraîche et filtrée

Une bouteille de soft par personne (33cl)

Une bière La Parisienne par personne

Une bouteille de vin pour 5 personnes

Maître d'hôtel de 18h00 à 22h pour vous accompagner

Frais de livraison et de dressage compris.

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 3 pâtisseries Nolia

Tartelette chocolat & noisette

Dôme coco & ananas

Chou vanille & fleur d'oranger



Végétarien

COCKTAILS EN PARTENARIAT AVEC 4810



Une approche inspirée de la bistronomie, au service de réceptions sur-mesure, sincères et audacieuses. Une cuisine artisanale, pensée pour créer des moments de dégustation singuliers et marquants.




COCKTAIL 4 PIÈCES

DÈS 30 PERSONNES

PIÈCES SALÉES

Pomme Granny et petits pois façon mojito  

Caroline magret fumé, comté, pois gourmands, crème au raifort et moutarde

Saku de thon nori shiso, baume tom yum 



Finger de légumes façon tian, pesto de poivron rouge 

COCKTAIL FINGER FOOD

[10 PIÈCES]

DÈS 20 PERSONNES

PIÈCES SALÉES


Mini pita, crevette et concombre, pulpe d'avocat, tomate, jalapeños et coriandre  




Malicette, jambon de bœuf à l'emmental, fromage frais


Maxi pain nordique, dinde fumée façon César

Klub pain de mie complet PSTC (pastrami, sucrine, tomate et comté), mayonnaise moutarde au curry et miel


Maxi wrap poulet, bacon de bœuf et feta, sauce chimichurri, cream cheese au paprika et chou aux épices


Mini focaccia mozzarella fior di latte, courgette, pesto vert 

Œuf toqué, tapenade de tomate à l'olive   

Œuf toqué au saumon fumé, crème de chou-fleur glacée aux perles d'Arenkha 

PIÈCES SUCRÉES

Biscuit madeleine, pépites de framboise, confit de framboise et fruits rouges 



Cookie extra gourmand 



COCKTAIL 20 PIÈCES


17 PIÈCES [ÉQUIVALENT 20 PIÈCES]


DÈS 20 PERSONNES



PIÈCES SALÉES

Sablé 100 % végan, houmous de pois chiche enrichi au sésame et tomate cerise fraîche  

Roulé de courgette et chèvre frais à la piperade, olive Taggiasche  


Pic de poulet façon mafé  



Finger de légumes façon tian, pesto de poivron rouge 


Crevette à l'aneth, tomate à l'eau de fenouil et basilic  


Filet de caille glacé au jus de veau, crème de raifort et asperge verte au tournesol

Caroline magret fumé et comté, pois gourmands, crème au raifort et moutarde

Saku de thon nori shiso, baume tom yum 

Pomme Granny et petits pois façon mojito  


Kub de saumon frais, ciboulette, crème de raifort au yuzu 

Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au crémeux pesto 


Malicette, jambon de bœuf poivré à l'emmental, fromage frais et cornichons


Schiacciata, jambon de dinde fumée à la ricotta, pesto rosso aux olives, pecorino, asperge verte et roquette

PIÈCES SUCRÉES

Charlotte mirabelle, chantilly vanille Bourbon 

Tarte citron basilic 

Palet chocolat au miel de Garrigue 

Crousti sésame et crémeux yuzu 

COCKTAILS EN PARTENARIAT AVEC LES IODÉS

Une expérience tournée vers les produits de la mer, avec des animations culinaires immersives. Des produits frais, issus de circuits courts, pour une parenthèse iodée aussi vivante que responsable.



Gluten free



Lactose free



Végétarien




Vegan



Options végétariennes disponibles.

LE MERROIR NORMAND



COCKTAIL 9 PIÈCES AVEC ANIMATION
[ÉQUILAVENT 12 PIÈCES]
DÈS 25 PERSONNES


PIÈCES COCKTAIL


Base lentilles curry, chèvre frais, œuf de saumon 

Pièce de daurade façon sashimi 
Daurade de Granville, sauce asiatique, sésame 

Mini-tartelette pissaladière
Oignons caramélisés, olives noires, sardine normande

Salade de concombre, pesto de menthe [3 à 4 bouchées] 
Feta, ciboulette, jus de citron, amandes torréfiées 

Base quinoa ras el hanout 
Quinoa, betterave balsamique, magret de canard fumé

Roulé feuilleté aux légumes de saison 
Pâte feuilletée, légumes de saison, parmesan

ANIMATION BAR À HUÎTRES

Ouverture d'huîtres [2 huîtres par personne]
Huîtres Fine de Pleine Mer Blainville-sur-Mer
Accompagnement pain All Black, beurre Bordier, citron jaune bio

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 3 pâtisseries Nolia en supplément
Tartelette chocolat & noisette
Dôme coco & ananas
Chou vanille & fleur d'oranger



COCKTAILS EN PARTENARIAT AVEC LES IODÉS

Une expérience tournée vers les produits de la mer, avec des animations culinaires immersives. Des produits frais, issus de circuits courts, pour une parenthèse iodée aussi vivante que responsable.



Gluten free



Lactose free



Végétarien




Vegan

Options végétariennes disponibles.



ENTRE TERRE ET MER

COCKTAIL 16 PIÈCES AVEC ANIMATION AU CHOIX
[ÉQUIVALENT 24 PIÈCES]
DÈS 25 PERSONNES

PIÈCES COCKTAIL


Base lentilles curry, chèvre frais, œuf de saumon [2 pièces] 

Gravlax de saumon de Cherbourg
Accompagné d'un biscuit aux herbes, crème citron-gingembre

Pièce de daurade façon sashimi  
Daurade de Granville, sauce asiatique, sésame

Shortbread au parmesan, maquereau fumé
Panna cotta parmesan, maquereau fumé, vinaigre rouge rapé



Mini-tartelette pissaladière
Oignons caramélisés, olives noires, sardines normandes

Base quinoa ras el hanout 
Quinoa, bille de betterave balsamique, magret de canard fumé


Base lentilles curry, mousse de chèvre citronnée, poulet miel

Mini wrap jambon supérieur basque
Jambon supérieur basque, gouda à la truffe, roquette

Mini bun de Mamiche [3 à 4 bouchées] au choix :
• Saumon fumé de Cherbourg
• Pulled chicken basse température, coleslaw, oignons grillés
Si animation buns : mini focaccias [2 pièces] au choix :
• Crème de champignons, chorizo ibérique
• Saumon fumé de Cherbourg, tzatziki, concombre

Salade de concombre & pesto de menthe [3 à 4 bouchées]  
Concombre, feta, pesto de menthe, jus de citron, amandes

Roulé feuilleté aux légumes de saison 
Pâte feuilletée, légumes de saison, parmesan

Mini quiche aux légumes de saison 

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 3 pâtisseries Nolia en supplément
Tartelette chocolat & noisette
Dôme coco & ananas
Chou vanille & fleur d'oranger

ANIMATION AU CHOIX PARMIS :


Ouverture d'huîtres [2 huîtres par personne]
Huîtres Fine de pleine mer - Blainville-sur-Mer
Accompagnement pain All Black, beurre Bordier, citron jaune bio

Découpe de saumon en direct
Saumon français, Maison Saumon de France (Cherbourg)
Blinis ou croquant, sauce crème citron

Ceviche de daurade assemblé minute
Daurade de Granville, deux assaisonnements au choix :
• Agrumes, grenade, baies roses
• Leche de tigre
Accompagnement : patate douce grillée, coriandre
(Au-delà de 50 personnes, les deux recettes sont proposées)

Mini bun grillé de Mamiche au choix :
• Pulled poulet fermier, coleslaw, radis, roquette, crispy oignon
• Saumon de Cherbourg, concombre, radis, mâche, crispy oignon, crème citronnée à l'aneth
• Portobello poêlé, patate douce grillée, chou rouge, roquette, crispy oignon, crème d'ail

Découpe de foie gras normand
Sur pain d'épices ou pain tradition, chutney de figues et d'oignons, sel de Guérande, baies roses

Poke bowl [100 g]
Base riz vinaigré, huile de sésame, edamame, carotte, concombre, sésame, sauce soja-citron vert et protéine au choix :
• Saumon fumé de Cherbourg
• Maquereau fumé normand
• Poulet mariné miel-soja
• Tofu fumé 

Trio de gravlax
Saumon de Cherbourg (classique et betterave), bar de Granville
Biscuit croquant, crème citron-gingembre, zest de citron vert

À LA CARTE

COCKTAILS & AFTERWORKS

PLATEAU MIXTE DE MINI BUNS & NAVETTES

12 PIÈCES

Buns jambon, comté & truffe
Jambon aux herbes, comté, iceberg, tartufade

Navettes chèvre & courgette
Courgette rôtie, huile d'olive et herbes fraîches, chèvre au miel et à la menthe, tapenade d'olives noires

PLATEAU MIXTE DE MINI BRETZELS VEGAN

12 PIÈCES

Bretzels muhammara & aubergine
Aubergines rôties, sauce muhammara maison (poivrons rôtis, noix, ail, grenade, cumin & jus de citron)

Bretzels houmous & falafel
Houmous maison à l'huile d'olive et au sésame, falafel, concombre, tomates au jus de citron & persil plat

PLATEAU MIXTE DE MINI FOCACCIAS


16 PIÈCES

Focaccias façon Regina
Jambon aux herbes, mozzarella, tomates fraîches et confites, champignons, pesto verde, origan

Focaccias speck & tapenade d'artichauts
Speck, manchego, tomates à l'ail et à l'huile d'olive, poivrons piquillos

PLATEAU DE FROMAGES

POUR 7 PERSONNES

Plateau premium AOP sélection MOF 
Neufchatel, Fleur du maquis, Mimolette vieille


PLATEAU DE CHARCUTERIES

POUR 7 PERSONNES

Speck, saucisson du marin, jambon italien aux herbes

PLATEAUX FLORAUX

POUR 6 À 10 PERSONNES

PLATEAU VÉGÉTARIEN EDELWEISS 
Plateau fleuri composé d'un brillat savarin, Saint Félicien, fromage frais aux herbes, fenouil, concombre, olives vertes, romanesco, céleri branche, edamame, dips à l'asperge, fleurs comestibles

PLATEAU MIXTE LAVANDE
Speck, pastrami, chèvre frais aux fleurs séchées, Roquefort, fromage frais aux cranberries, crackers, dattes, raisin noir, chou-fleur, radis, houmous de betterave maison, fleurs comestibles

PLATEAU MIXTE TOURNESOL
Jambon aux herbes, coppa, spianata, chèvre frais au curry, Comté, gouda au cumin, crackers, carottes jaunes, radis noirs, tomates cerises jaunes, abricots secs, houmous au curcuma, fleurs comestibles



BOISSONS À LA CARTE

FORFAIT BOISSON PREMIUM

DÈS 20 PERSONNES

BOISSONS PAR PERSONNE

Une coupe de champagne Maison Collet [1 bouteille pour 5 personnes]

Deux verres de vin [1 bouteille pour 3 personnes]
Au choix : vin rouge, vin blanc ou rosé

Une bouteille de boisson soft [33cl] [Lemonaid, Charitea ou Community Cola]

FORFAIT BOISSON CLASSIQUE

DÈS 20 PERSONNES

BOISSONS PAR PERSONNE

Deux verres de vin [1 bouteille pour 3 personnes]
Au choix : vin rouge, vin blanc ou rosé

Une bouteille de boisson soft [33cl] [Lemonaid, Charitea ou Community Cola]

SOFT BIOS - DONS À IMPACT SOCIAL POSITIF

LEMONAID [33cl]

CHARITEA [33cl]

COMMUNITY COLA [33cl]

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT [75cl]

GINGER ALE À L'HIBISCUS Le Sauvageon [33cl]

MATÉ À LA MENTHE POIVRÉE Le Sauvageon [33cl]

BIÈRES LA PARISIENNE

BIÈRE BLONDE [33cl]

BIÈRE BLANCHE [33cl]

IPA [33cl]

IPA SANS ALCOOL 0,4% [33cl]

VINS & VINS PÉTILLANTS

VIN ROUGE Diane de Belgrave 2015, Haut-Médoc

VIN BLANC Chablis 2022 Jean Brocard

VIN ROSÉ Château Gabriel, Côtes de Provence

PROSECCO Prosecco Mionetto DOC Treviso Brut

CHARDONNAY SANS ALCOOL Raisin pétillant Alain Milliat

PINOT NOIR SANS ALCOOL Raisin pétillant Alain Milliat

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER Brut la Cuvée

CHAMPAGNE MAISON COLLET Demi-sec

EXTRAS & ANIMATIONS

MAÎTRE D'HÔTEL

DÈS 2 HEURES DE PRESTATION

Prestations d'accueil, service et débarrassage

HÔTE D'ACCUEIL

DÈS 2 HEURES DE PRESTATION

Prestations d'accueil et gestion du vestiaire

BARTENDER

DÈS 15 PERSONNES

Deux cocktails minimum par personne

CHEF PRIVÉ

MENU SUR DEMANDE
DÈS 2 HEURES DE PRESTATION

ATELIER DE MIXOLOGIE

DÈS 20 PERSONNES
1 HEURE ET DEMIE DE PRESTATION

Durant cet atelier, suivez notre bartender pour découvrir tous les secrets de la confection d'un cocktail. Vous aurez l'occasion d'apprendre, à travers un parcours sensoriel et ludique, les grandes notions de la mixologie. Laissez libre cours à votre créativité lors de la création du cocktail (avec ou sans alcool).

ANIMATION CULINAIRE EN PARTENARIAT AVEC LES IODÉS

DÈS 25 PERSONNES

Pour vos cocktails, proposez une animation culinaire à la carte en partenariat avec Les Iodés.

Ouverture d'huîtres, ceviche assemblé minute, découpe de saumon ou buns gourmands... chaque prestation est réalisée en direct devant les convives, avec des produits soigneusement sélectionnés. Des produits frais, issus de circuits courts, pour une parenthèse iodée aussi vivante que responsable.

DÉGUSTATION DE VINS

DÈS 15 PERSONNES • JUSQU'À 100 PERSONNES
DE 1 HEURE ET DEMIE À 2 HEURES DE PRESTATION

Plongez au cœur d'une expérience sensorielle unique et interactive autour du vin, adaptée aux initiés comme aux plus expérimentés. On y découvre des vins prestigieux et parfois inattendus à travers un parcours ludique et didactique, combinant dégustation à l'aveugle, apprentissage des bases de l'œnologie, et échanges enrichissants avec un expert.



NOUS CONTACTER

MAIL reservation@keeze.co

TEL [+33 1 42 41 33 54](tel:+33142413354)

WWW keeze.co