

# les paniers de Léa

Depuis 2010

*La joie dans l'estomac !*



## Prestations traiteurs

Artisans locaux

0 déchet

Chefs indépendants

# Une cuisine locale et artisanale !

**Hummmmm !!!**

**Oui on vous confirme, nous aussi, à l'arrivée de vos petits plats pour vos prestations traiteur, on a envie de tout manger !**

Et ça c'est grâce à la qualité de la cuisine de notre réseau d'artisans et de chefs indépendants d'île de France que nous avons sélectionnés pour vous proposer un catalogue infini de prestations traiteur. Toutes dans la démarche 0 déchet !

C'est cette richesse dans la diversité qui nous permet de répondre à toutes vos demandes pour vos événements :

- Cocktails petite pièce
- Afterwork convivial
- Buffet à partager
- Thématique régionale
- Cuisine du monde
- Animations culinaires
- Location de food-trucks
- Végé, sans gluten
- ...

A cela s'ajoutent une sélection de boissons locales en bouteilles en verre relavées et une sélection de vins et champagne de notre merveilleux caviste.

Sans oublier : le sourire de nos maîtres d'hôtel et de notre équipe au service ! Découvrez vite ce catalogue qui fourmille d'idées gourmandes à chaque page mais attention...

Ce sont des photos, ça ne se mange pas !



**Bastien**  
Co-fondateur

 **TROPHÉES**  
DE L'ÉCONOMIE RESPONSABLE  
2016 - Mention Argent

  
Région  
Hauts-de-France

  
ECO  
responsable

  
de la fourchette  
**LA FOURCHETTE**

# La carte de nos artisans et chefs indépendants\*

Nous sommes Food Manager  
Sur nos prestations traiteur, nous valorisons  
les producteurs engagés de notre région

C.PLAIDEAU

NATACHA COLLET  
PAINS ET COMPAGNIE  
LES EMPÔTÉS  
LA KARAMBOLE  
LA FABRIQUE À COOKIES  
PLAINE SAISON

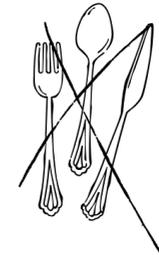
BRASSERIE BAPBAP

## Notre démarche 0 déchet



Des produits disposés sur des plateaux  
en ardoise ou des paniers en osier

Pas de couverts en bois  
ou en plastique



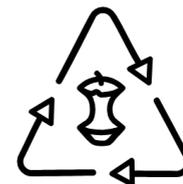
Des tasses et verres  
non jetables



Une gamme de boissons en bouteilles  
en verre lavées et réutilisées



Des déchets organiques  
compostés



# Sommaire

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Petits déjeuners et pauses sucrées | 8  |
| Buffets à partager                 | 9  |
| Cocktails et afterwork             | 10 |
| Cuisines du monde...ou régionales  | 11 |
| Animations culinaires              | 12 |
| Animations gourmandes              | 14 |
| Location de food-trucks            | 16 |
| Végé, sans gluten                  | 17 |
| Notre gamme de boissons            | 18 |
| Exemples de prix                   | 21 |
| Notre appli de commande            | 26 |



# Petits-déjeuners et pauses sucrées

Pour démarrer la journée du bon pied ou proposer un moment de pause sucrée, nous mettons en musique notre réseau d'artisans et boulangers et notamment :

## Viennoiseries

*Petits pains et compagnie, St Denis*

## Cookies

*la Fabrique à Cookies, Clichy*

## Jus

*GAEC Plaideau, Viarmes*

## Café

*Le Comptoir du Lys, Aire sur la Lys*

## Thé

*Teamothé, Wambrechies*

Et pour vos pauses, cette diversité vous permet de varier les plaisirs : 8 mini viennoiseries possibles, des cookies, muffins, financiers, cannelés etc...



# Buffets à partager

Si vous cherchez à apporter une touche de convivialité alors, pensez à nos buffets à partager !

## Au menu

### Salades de saison

*(Format : 1,750g)*

### Quiches individuelles

*Végé, lardons, fromage etc...*

### Tartes boulangères à partager

### Desserts gourmands en bocaux

### Des sandwichs et mini sandwichs

*(suédois, wrap, baguette etc...)*

Et un maximum de choix de recettes à partager végé, vegan et/ou sans gluten

Nos artisans coup de cœur :  
La Karambole, les Empôtés, Boulangerie Petits Pains et compagnie etc...

**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

# Cocktails et afterworks

En matière de variété et de diversité, vous trouverez votre bonheur avec notre offre de cocktails et afterworks

## Notre gamme

Pièces salées et sucrées

Buissons de légumes ou de fruits

Recettes spéciales pour vos cocktails de Noël

Des pièces chaudes, des pièces froides

Végé et sans gluten

Planches de charcuterie et fromage

Large gamme de soupes en hiver

Nos artisans et chefs coup de cœur :  
Plaine Saison, Natacha Collet, Idées de saison etc...

# Cuisines du monde ou régionales

La grande force de notre réseau c'est sa diversité. Et donc les cultures culinaires variées qui nous permettent de thématiser vos événements par région du monde... ou de France

Et pour cela nous faisons appel à nos chefs indépendants toujours ravis de participer à nos côtés à vos événements. Exemple de prestations déjà réalisées :

## Asie

*rouleaux de Printemps, pad-thaï crevettes ou poulet, boules coco*

## Afrique / Océanie

*Mafé, accras de morue*

## Espagne et Portugal

*Paëlla, pasteis del nata*

## Amérique du Nord

*Hot-dog, cheesburger, carrot-cake*

## Spécialités flamandes

*welsh, carbonnade flamande, flamiche au poireau...*

Et cette souplesse permet également de varier les formats : grandes recettes à partager, portions individuelles, animations culinaires etc...



**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

# Animations culinaires

Une animation culinaire c'est un vrai plus pour vos événements.  
Nous avons donc décidé de nous appuyer sur des spécialistes pour vous proposer des animations variées adaptables à chacun de vos événements

## Laissez-vous tenter par

- Nos bars à saumon
- Découpe de charcuterie haut de gamme (pata negra etc...)
- Animation gambas
- Bar à brochettes de poulet Teriyaki
- Bar à sushis et sashimis
- Barbecue
- ...



Vous souhaitez commander ?

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

# Animations gourmandes

Les animations conviviales et gourmandes c'est l'ADN des Paniers de Léa.  
Depuis 2016, ce sont plus de 1000 animations par an qui sont mises en place sur toute la France

## Au programme

- Des vélos à smoothies
- Bars à smoothies
- Bars à crêpes et gaufres
- Bar à soupes
- Animations de Noël  
*vin chaud, jus de pommes chaud, fontaine à chocolat*
- Bar à chocolats de Pâques
- Pop-corn et barbe à papa
- Ateliers santé
- Ateliers Développement Durable
- Ateliers « Handicap »
- ...



**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44  
[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

# Location de Food-trucks

Toujours grâce à notre large réseau d'artisans et de chefs locaux, nous pouvons gérer pour vous la location de food-trucks qui répondront à toutes vos demandes

Burgers

Cuisine asiatique

Faluche

Food-truck canadien  
(poutines etc...)

Spécialités africaines

Food-truck « sucrés »  
(chouchous etc...)

...



**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

# Végé, sans gluten

La diversité c'est également les régimes différents que chacun peut avoir. C'est pourquoi nous apportons une attention particulière à vous proposer dans chaque prestation des recettes végé, vegan et/ou sans gluten.

Vous avez besoin de recettes respectant encore d'autres régimes. Aucun soucis, nous pouvons vous proposer des menus adaptés

Et pour bien valoriser ces produits lors de vos événements, vous trouverez des petites étiquettes indiquant leurs spécificités comme ceci



**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

# Notre gamme de boissons

Pour vos événements, il vous faut le meilleur des boissons artisanales.  
Encore une fois, aucun problème, nous avons la sélection qu'il vous faut

- **Jus** - GAEC Plaideau, Viarmes
- **Limonades et cola** - la Limonaderie de Paris, Nanterre
- **Vins, champagne et méthode champenoise**  
- sélection par le caviste « les Grappes », Paris
- **Bières** - Brasserie BapBap, Sucy en Brie
- **Café** - le Comptoir du Lys, Aire sur la Lys
- **Thé** - Teamothé, Wambrechies

Et chaque bouteille est récupérée et relavée  
pour être dans la démarche 0 déchet



**Vous souhaitez commander ?**

09 83 49 76 44

[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)



# Exemples de prix\*

## Exemple de cartes et prix : Offre B2B

### Les Canapés (50 pièces)\* 69,50€

Coppa, Chou Romanesco et Parmesan

Brioche de Tartare de Saumon à l'Aneth

Chèvre Frais, Figue et Noix

Œuf Dur, Mayonnaise et Ciboulette

Magret fumé, Chutney de Rhubarbe et Pistaches

Asperges blanches, Sauce Verte et Confit de Poivrons

Fromage Frais, Bouquet de Crudités

Crevette Thaï, Ananas frais et Sésame

*Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Sésame, Poissons, Crustacés, Fruits à coques.*

### Les Amuses Bouche (50 pièces)\* 74,50€

Sablé au Magret fumé et Groseille

Profiterole au Tartare de Saumon et

Chantilly Citronnée Financier Mont des Cats, Radis Roses et Pousses de Betterave

Sablé Parmesan, Mimolette Demie

Vieille «Losfeld», Raisin

Brochette Tomate Cerise, Mozzarella au Pesto et Concombre

Wrap Poulet Thaï

Bonbon de Foie gras à la Framboise

Wrap Potjevleesh et Pruneaux

*Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs*



**Les Brushettas (30 pièces)\*** 58,50€

|   |
|---|
| Tartare de Haddock à l'Aneth  |
| Chiffonnade de Coppa, Parmesan, Pesto                                     |
| Crevettes Grises au Balsamique, Zestes d'Orange et Chantilly Citronnée    |
| Saumon Gravlax, Mangue et Sauce Verte                                     |
| Bouquet de Légumes Croquants et Mimolette Demie Vieille «Losfeld»         |
| <i>Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Crustacés, Poissons, Fruits à Coques</i> |

**Le Plateau de Minis Sandwichs (38 pièces)\*** 54,50€

|  |
|--|
| Club de Pain Noir au Jambon Blanc Fumé Troisnoix et Ciboulette |
| Bagnat Niçois au Thon Faluche Cocktail au Saumon               |
| Brioche Fromage Frais aux Herbes                               |
| Brioche au Tartare de Jambon                                   |
| Pavé aux Noix, Chèvre Affiné, Confit de Rhubarbe               |
| Pavé Sésame, Terrine Jeanlain et Pruneaux                      |
| <i>Gluten, Lait, Œufs, Poissons, Sésame, Moutarde</i>          |

**Les Faluches Cocktails (30 pièces)\*** 44,50€

|   |
|---|
| Faluche Cocktail au Thon (Salade, Tomate, Mayonnaise)         |
| Faluche Cocktail au Jambon (Salade, Tomate, Edam, Mayonnaise) |
| Faluche Cocktail au Poulet Thaï ( Salade, Tomate)             |
| <i>Gluten, Lait, Œufs, Poissons, Sésame, Moutarde</i>         |

**Les Chaussons Briochés (35 pièces)\*** 49,50€

|   |
|---|
| Brioche Fromage frais aux Herbes                                |
| Brioche au Poulet Thaï et Coriandre                             |
| Brioche Thon Mayonnaise   |
| Brioche Tartare de Jambon                                       |
| <i>Gluten, Lait, Oeufs, Crustacés, Soja, Moutarde, Poissons</i> |

**Les Chaussons Briochés Nordiques (35 pièces)\*** 49,50€

|   |
|---|
| Brioche au Surimi de crabe                                      |
| Brioche au Saumon fumé  |
| <i>Gluten, Lait, Oeufs, Crustacés, Soja, Moutarde, Poissons</i> |

**Les Clubs (30 pièces)\***

|   |
|---|
| Assortiment de Clubs (Fromages et Charcuteries) |
| <i>Gluten, lait, Moutarde</i>                   |

**Les Crudités** 69,50€

|                                 |
|---------------------------------|
| Buisson de Crudités (80 piques) |
| Plateau de 30 Brochettes        |
| <i>Moutarde, Sulfites</i>       |

**Les Verrines Salées (30 pièces)\*** 59,50€

|   |
|---|
| Tartare de Courgettes, Poissons fumés                     |
| Sauce Tomate, Crème de Parmesan, Coppa et Légumes grillés |
| Tartare de Saumon, Chantilly Citronnée                    |

## Pièces Cocktails Chaudes

### Les Chauds du Terroir (30 pièces)\* 44,50€

Flammekueche (Oignons, Lardons, Crème Fraiche)

Brioche au Maroilles (Pain brioché, Maroilles, Crème Fraiche)

Pissaladière (Anchois, Oignons, Olive)

Pizza (Sauce Tomate, Chorizo, Mozzarella, Olives)

Brioche au Chèvre (Fromage Frais, Chèvre, Noix, Miel)

Tarte feuilletée aux Poireaux et Mimolette  
(Béchamel, Poireaux, Mimolette)

*Gluten, Lait, Poissons, Fruits à coques., Oeufs*

### Les Minis Cheeseburgers (30 pièces)\* 59,50€

Pain au Sésame, Steak haché, Cheddar, Sauce Burger,  
Oignons frits et Cornichon

*Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs*

### Les Crostinis (30 pièces) \* 49,90€

Crostinis au Boudin Noir/Pommes et Mozzarella

Crostinis au Poulet/Curry et Mozzarella

Crostinis à l'Andouille de Cambrai et Moutarde

*Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs*

### Les Chauds Régionaux (30 pièces)\* 44,50€

Brioche au Maroilles

Feuilleté aux Poireaux et à la Mimolette

Chou au Waterzoï de Cabillaud

*Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs*

### Les Chauds Traditionnels (20 pièces)\* 38,90€

Crostinis au Boudin Noir/Pommes et Mozzarella

Bouchée d'Escargot aux Herbes

Pizza Végétarienne aux Poivrons et Mozzarella

Croque-Monsieur

Gougère au Gruyère, Béchamel et Jambon

## Pièces Sucrées

### Les Mignardises (50 pièces)\* 74,50€

Eclair au Café

Chou Chantilly

Tartelette aux Fruits

Opéra

Merveilleux au Daim

Tartine Russe, Crème Pistache et

Framboise

Sablé Breton, Ganache Chocolat et

Orange confite

Chou aux Spéculoos

Mousse Chocolat, Framboise

Tartelette Citron

*Gluten, Lait, Poissons, Fruits à coques., Oeufs*

### Les Carolines (25 pièces)\* 64,50€

Délice Poires Caramel

Tiramisu au Café

Framboisine Citronnée sur Chocolat Blanc

*Gluten, Lait, Fruits à coques., Oeufs*

### Les Paniers de Chouquettes (40 pièces)\* 49,50€

Le Panier de Chouquettes à la Crème Pralinée

*Gluten, Lait, Œufs, Fruits à Coques*

### Les Petits Fours Sucrés (30 pièces)\* 39,00€

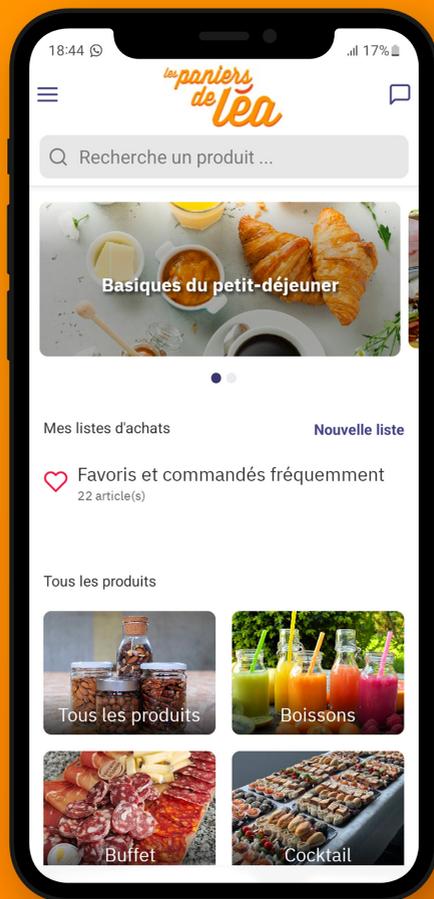
*Gluten, Lait, Œufs, Fruits à Coques*

### Les Macarons (20 pièces)\* 44,25€

*Gluten, Lait, Œufs, Fruits à Coques*

### Le Buisson de Fruits (80pièces/Buisson)\* 69,50€

# Gagnez du temps avec notre appli



Nous avons développé une appli, OrderLion,  
pour vous permettre de passer commande en 2 clics  
C'est ultra-simple !



*les paniers  
de lea*

---

Depuis 2010

[www.lespaniersdelea.com](http://www.lespaniersdelea.com)  
[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)

09 83 49 76 44

imprimé sur du papier recyclé