DS

CAFÉ

VOTRE EVENEMENT SUR MESURE

Pour prolonger l'expérience healthy et gourmande de nos restaurants, nous vous proposons des formules sur mesure pour vos événements privés ou professionnels. Pour privatiser l'un de nos espaces ou vous faire livrer par notre service traiteur, contactez-nous via ce formulaire.

LE MENU TRAITEUR

SALADES EN GRAND FORMAT A PARTAGER

pour 4/6 personnes à partir de 45 €

pour 8/10 personnes à partir de 60 €

SALADES EN VERRINES INDIVIDUELLES à partir de 4€ la pièce

- Crispy quinoa

Romaine, Quinoa, poulet, avocat, oignon crispy, sauce moutarde et miel

- Salade Thai

Romaine, vermicelles de soja, julienne de légumes, poulet, sauce thai

- *Caesar Crispy*

Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, oignons crispy, Grana Padano, sauce Caesar

- Salade Grecque

Romaine, tomates cerises, concombre, féta, olives, graines oméga, sauce balsamique

- Mum To Be

Saumon cuit mariné au soja, haricots verts, champignons sautés, edamame, patate douce, parmesan, huile d'olive citron

- Feta Beluga Bowl

Romaine, lentilles Béluga, féta, radis, patate douce, champignons, graines oméga, huile d'olive citron

- Provençale

Pousses d'épinard, tomates cerise, haricots verts, thon, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive citron

LE MENU TRAITEUR

MINI CLUB SANDWICH à partir de 2,50€ la pièce

- Mini Club Saumon
- Mini Club Dinde
- Mini Club Veggie
- Mini Club Tuna
- Mini Club Pastrami

MINI BUNS à partir de 4€ la pièce

Brooklyn : Pastrami, cornichons, mayonnaise miel-moutarde

Oslo: Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes

Californien: Poulet, tomate, avocat, mayonnaise

Texas: Dinde fumée, mayonnaise miel-moutarde, cornichons

GAUFRES SALEES à partir de 6 € la pièce

- Crème d'artichaud, tomates séchées, artichaud mariné
- Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes

MINI QUICHES à partir de 4 € la pièce

Chèvre- Epinard

Féta – Courgette

Champignons

Tomate cerise – Ricotta

Butternut - chèvre

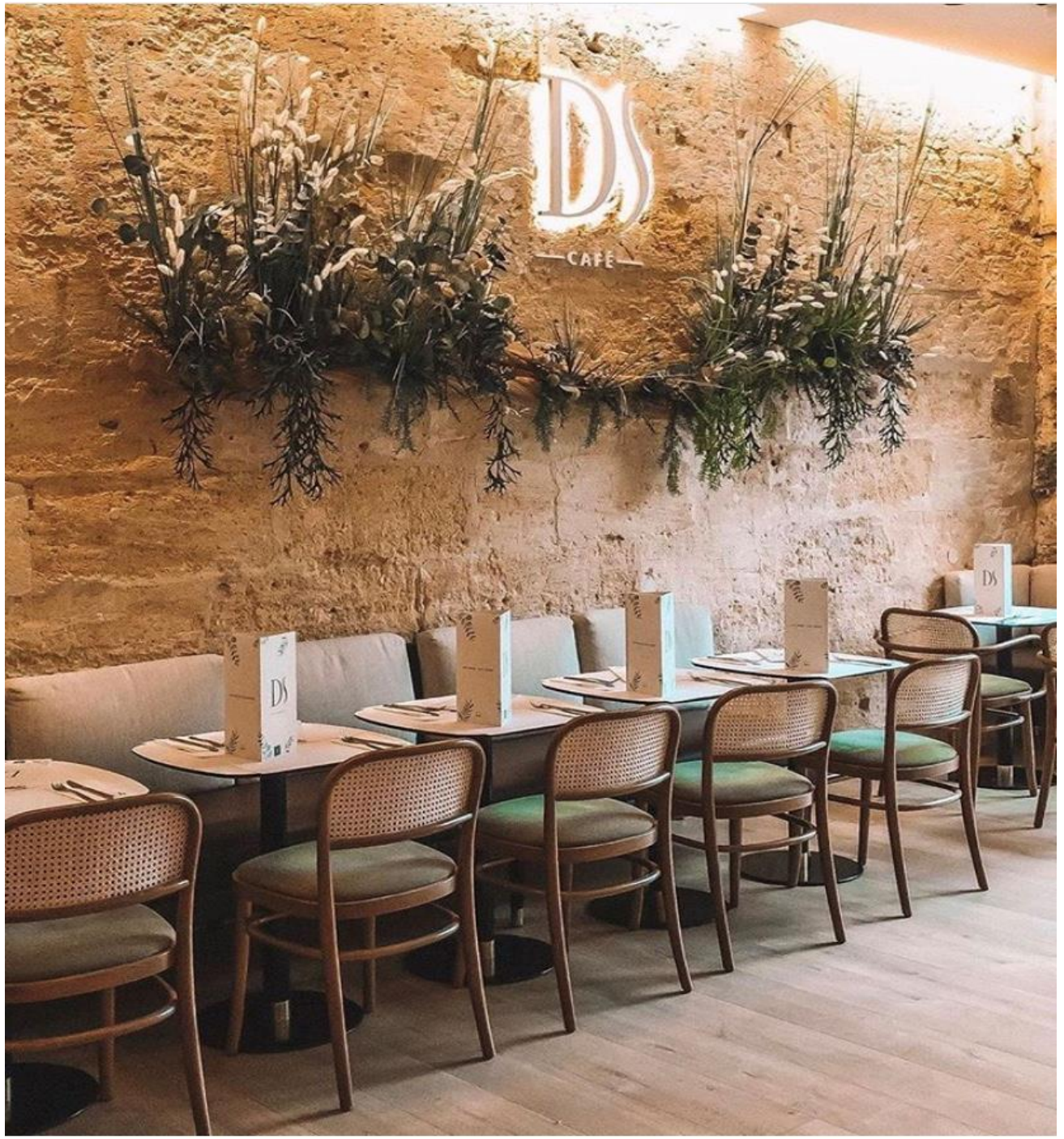
LE MENU TRAITEUR

LES DESSERTS INDIVIDUELS la pièce 3,50 €

- Mini DS Light (mousse de fromage blanc allégée)
- Mini tiramisu Oréo
- Mini crumble aux pommes
- Mini mousse au chocolat
- Mini Cake Pépites de chocolat
- Mini Moelleux au chocolat
- Mini Tartelettes : (Abricot, chocolat mendiant, citron meringué, chocolat blanc, ou myrtille)
- Mini Muffins: (Chocolat, caramel, ou citron)

LES DESSERTS A PARTAGER

Pour 4-6 personnes	à partir de	45 €
Pour 8-10 personnes	à partir de	60 €

Pour toute demande, notre responsable commerciale Sophie Banet est à votre disposition par mail:

event@dscafe.fr