

# 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 €

## PLATEAUX DE SALADES EN VERRINES INDIVIDUELLES -12 pièces –

une variété par plateau - changement saumon + 10 €

- Crispy quinoa 45 € HT

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

- Salade Thai 45 € HT

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

- Caesar Crispy 45 € HT

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

- Mum To Be 60 € HT

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

- Feta Beluga Bowl 45 € HT

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

- Provençale 40 € HT

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



# LE MENU TRAITEUR

## MINI CLUB SANDWICH      *plateau de 24 pièces - 1 variété par plateau*

- Mini Club Saumon, concombre, yaourt aux herbes      69 € HT
- Mini Club Dinde, avocat, mayonnaise à l'ancienne      45 € HT
- Mini Club Veggie: Tomate, concombre, avocat, cream cheese      45 € HT
- Mini Club Tuna: Rillettes de thon, concombre      45 € HT
- Mini Club Pastrami, cornichons, mayonnaise miel moutarde      55 € HT
- Mini Club Poulet, avocat, mayonnaise à l'ancienne      49 € HT

## QUICHES

- MINI: *plateau de 25 pièces - 1 variété par plateau*      100 € HT
- INDIVIDUELLES SERVIES AVEC SALADE VERTE :  
*plateau de 10 pièces - 1 variété par plateau*      125 € HT

Chèvre - Epinard, Patate douce - féta, Chèvre - miel, Champignons,  
Butternut - Chèvre, Poulet - champignons, 3 Fromages, ou Tomate - mozzarella

## MINI BUNS      *plateau de 15 pièces - 1 variété par plateau*

- Brooklyn : Pastrami, cornichons, mayonnaise miel-moutarde      85 €HT
- Oslo: Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes      95 €HT
- Californien: Poulet, avocat, mayonnaise      75 €HT
- Texas: Dinde fumée, mayonnaise miel-moutarde, cornichons      69 €HT
- Tuna: Rillettes de thon, concombre      65 €HT



# LE MENU TRAITEUR

## LES PLATEAUX DE PLATS CHAUDS

- Mini Gratin de légumes au basilic 15 pièces 59 € HT
- Mini Risotto, Butternut, edamame, champignons 12 pièces 65 € HT
- Mini Curry de poulet au lait de coco (ou vegan) 12 pièces 55 € HT
- Mini Spaghettis de konjac, crème au citron, saumon cuit mariné 12 pièces 69 € HT

## LES PLATEAUX DE MINI DESSERTS

*plateau de 15 pièces - 1 variété par plateau*

- Mini DS Light (mousse de fromage blanc allégé) 39 € HT
- Mini tiramisu Oréo 39 € HT
- Mini crumble aux pommes 39 € HT
- Mini mousse au chocolat 45 € HT
- Mini Cake Pépites de chocolat ou citron - pavot 39 € HT
- Mini Banana Bread 39 € HT
- Mini Moelleux au chocolat 39 € HT
- Mini Tartelettes : (Abricot, chocolat mendiant, citron meringué, chocolat blanc, ou myrtille) plateau de 25 Pièces 100 € HT
- Mini Muffins: (Chocolat, caramel, ou citron) assortiment 25 pieces 49 € HT
- Flan Coco 45 € HT
- Compote de pommes sans sucre ajouté 39 € HT
- Mini Cheesecake



# LE MENU TRAITEUR

## LES DESSERTS A PARTAGER

- Crumble aux pommes 10-12 parts 45 € HT
- Moelleux au chocolat 12 parts 50 € HT
- Le Plume 12 parts (gâteau au fromage blanc allégé) 75 € HT
- Cake aux pépites de chocolat 12 parts 40 € HT
- Cake Citron Pavot 12 parts 40 € HT
- Banana Bread 12 parts 40 € HT
- Mousse au chocolat 10 parts 45 € HT
- Flan Coco 12 parts 50 € HT

## LES BOISSONS

- Eau Détox (eau filtrée infusée concombre & menthe fraîche) 1 L 7,50 € HT
- Cocktails frais pressés 1 L 15 € HT  
Green Juice : Pomme, concombre, gingembre  
Wake Up: Pomme, carotte, gingembre  
Ginger Addict: Pomme, citron, gingembre  
ACE: Orange, carotte, citron  
Bonne Mine: Carotte, pomme
- Thé glacé maison ( Marco Polo Mariage Frères) 1 L 15 € HT





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

[event@dscafe.fr](mailto:event@dscafe.fr)

Vous pouvez également remplir le formulaire de  
demande de devis sur [www.dscafe.fr](http://www.dscafe.fr)