

L'APÉRITIF

Nous conseillons environ 5 bouchées par personne pour un apéritif et environ 10 bouchées par personne pour un cocktail dinatoire

Minimum de commande : 25 pièces

- Mini rouleaux de printemps aux légumes croquants - 2€/pce
- Falafel de quinoa - 0,90€/pce & Sauce yaourt aux herbes - 4€ le pot de 180g
- Bruschetta de légumes de saison - 2€/pce
- Sablé parmesan & crème de légume - 2,20€/pce
- Tartare végétal en verrine - 3€/pce
- Plateau de crudités et sauces à tremper pour 10 personnes - 30€

Falafel au quinoa



LES SOUPES

Nous conseillons environ 30cl par personne - 10€ le litre
Nos recettes changeront en fonction de la saison

Exemples :

- Velouté de choux fleur au beurre noisette
- Soupe de carottes, coco, cardamome
- Gaspacho de tomates

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nous conseillons 150g par personne pour une garniture

- L'assiette de légumes de saison - 29€ le Kg
- Purée de pomme de terre - 18€ le Kg
- Purée de légume de saison - 21€ le Kg

Rouleaux de printemps & sablés parmesan, crème de légumes



Tarte aux légumes pour 4 personnes



LES TARTES & QUICHES

Disponible au format 4, 6, 8, 10, 12 - 4€ la part
Nos recettes changeront en fonction de la saison

Exemples :

- Tarte champignons rose & épinard, fromage de Salers
- Tarte aux poireaux et comté
- Tarte aux légumes grillés
- Tarte à l'oignon

LES PLATS CUISINÉS

Disponible au format 8 parts

- Gratin Dauphinois - 3,80€ la part
- Gratin de légumes de saison - 4,50€ la part
- Lasagnes au légumes de saison - 4,50€ la part
- Chili sin carne - 25,50€ le Kg

LES SALADES

*Nous conseillons 150 à 200g par personne
Nos recettes changeront en fonction de la saison*

Exemples :

Les bases céréales 29€ le Kg

- Lentilles beluga, moutarde à l'ancienne pickles de carottes
- Salade de quinoa, cèleri, pomme

Les bases légumes cuits 28€ le Kg

- Carottes cumin miel
- Betteraves, câpres, fromage frais

Les bases légumes crus 25€ le Kg

- Coleslaw de choux et betteraves, oranges, noisettes
- Carottes, panais, gingembre, soja

La salade de pomme de terre, échalotes, ciboulette - 18€ le Kg (disponible toute l'année)

ELSA ET JUSTIN

TRAITEUR VÉGÉTAL

ELSA ET JUSTIN vous proposent leur carte pour vos repas en famille, entre amis ou tout événement privé ou professionnel

202 rue du Faubourg Saint-Martin, 75010 Paris

Carrot cake



LES DESSERTS

Disponible au format 4, 6, 8, 12

- Carrot cake - 4€ la part
- Moelleux au chocolat - 3€ la part
- Cookies chocolat noir ou lait ou les 2 - 3€/pce

Toutes nos recettes sont créées en fonction des arrivages de légumes de saison
Demandez nous les recettes du moment par téléphone ou par mail avant de commander

Commande au plus tard 48H à l'avance par tel. au 09 83 90 89 30
ou par mail à info@elsa-justin.com . Les prix affichés sont TTC