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

- Salade Grecque 40 € HT

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

- 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: Rillette de thon, concombre 45 € HT
- Mini Club Pastrami, cornichons , mayonnaise miel moutarde 55 € HT
- Mini Club Poulet, avocat, mayonnaise à l'ancienne 49 € HT

MINI QUICHES *plateau de 25 pièces - 1 variété par plateau* 100 € HT

Chèvre - Epinard, Féta – Courgette, Champignons, Tomate cerise – Ricotta,

Poulet - champignons, 3 Fromages, ou Tomate - mozzarella

QUICHES INDIVIDUELLES SERVIES AVEC SALADE VERTE 125 € HT

plateau de 10 pièces - 1 variété par plateau

Chèvre - Epinard, Féta – Courgette, Champignons, Tomate cerise – Ricotta,

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: Rillette de thon, concombre 65 €HT

LE MENU TRAITEUR

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 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

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
- Mousse au chocolat 10 parts 45 € HT

LE MENU TRAITEUR

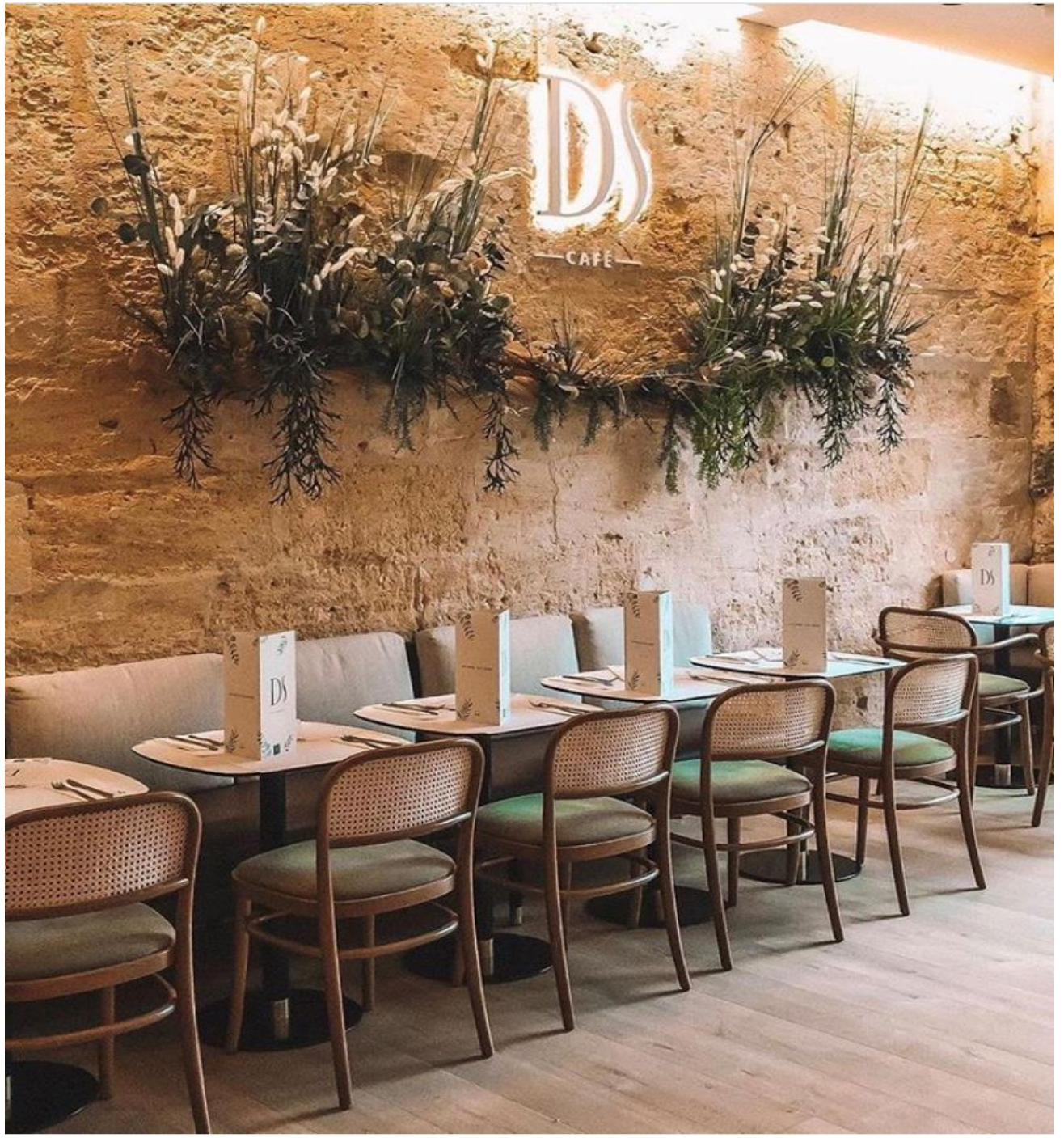
LES BOISSONS

- Eau Détox (eau filtrée infusée concombre & menthe fraiche) 1 L 7,50 € HT

- Cocktails frais préssés 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.

Vous pouvez également remplir le formulaire de demande de devis sur www.dscafe.fr