



CATALOGUE COCKTAIL

CHAMPS LIBRES - TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



QUI SOMMES-NOUS ?

TRAITEUR ENGAGÉ

Chez Champs Libres, nous proposons une cuisine authentique et savoureuse, mettant en valeur des plats et pièces cocktails élaborés à partir d'ingrédients locaux, et de saison. Nous travaillons exclusivement avec des fruits et légumes issus de **l'agriculture biologique**.

Notre traiteur est labelisé **Écotable**, un label qui récompense notre engagement en faveur de l'environnement, de la nature et du bien-être au travail.

DE VOS DÉJEUNERS D'ENTREPRISE, À VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS OU PRIVÉS, NOUS VOUS PROPOSONS TOUJOURS UNE PRESTATION CLÉ EN MAIN



NOS PIÈCES COCKTAIL

BOUCHÉES

PIÈCES LUNCH

MINI PLATS

PLANCHES À PARTAGER

PIÈCES SUCRÉES

MINI DESSERTS



écotable®



NOS TARTELETTES (PAR 20 PIÈCES)

Tartelette de butternut rôti au zaatar, miel de tilleul et fromage frais

Tartelette de poireau au curcuma, fromage frais

Tartelette de carottes confites, crème au ras el hanout

Tartelette façon pissaladière, anchois et confit d'oignon

NOS TOASTS (PAR 20 PIÈCES)

Toast de crème de chèvre et au piment d'Espelette

Toast de crème de butternut et chèvre frais

Toast de rilette de poireau, fromage frais, graine de sarrasin

Toast de crème d'avocat au fromage frais, grenade

NOS TARTARES (PAR 20 PIÈCES)

Tartare traditionnel de boeuf sur toast

Tartare de dorade sur toast, grenade et citron

NOS NAVETTES (PAR 15 PIÈCES)

Navette façon hot dog végétarien : poireau rôti, moutarde et oignon crispy

Navette au butternut rôti au zaatar, miel de tilleul et fromage frais

Navette à la rilette de truite aux baies roses

Navette effilochée de poulet au ras el hanout, fromage frais, graines de coriandre

NOS MINI CAKES (PAR 20 PIÈCES)

Mini cake tomates séchées, mozzarella, pesto

Mini cake aux olives, tomates séchées et feta

Mini cake au chorizo, comté fermier



NOS MINI QUICHES (PAR 20 PIÈCES)

Mini quiche butternut & feta

Mini quiche lorraine au comté

Mini quiche persillade de champignons

Mini quiche poireaux, curry et mozzarella

NOS MINI CROQUES (PAR 20 PIÈCES)

Mini croque-monsieur classique, jambon blanc fermier, comté 18 mois

Mini croque-monsieur végétarien : pleurote, cumin et comté 18 mois

Mini croque-monsieur à la truffe, jambon blanc fermier, comté 18 mois, brisures de truffe, huile de truffe

Mini croque-monsieur à la truite fumée, aneth, mozzarella



PLANCHE À PARTAGER (8 PERSONNES)

Assortiment de charcuteries artisanales

pickles d'oignons rouge, cornichons & pain frais

Assortiment de fromages fermiers

pickles d'oignons rouge, cornichons & pain frais

Tataki de boeuf combava, citron, ail & coriandre

Gravlax de truite aneth, crème aux herbes, citron & baie rose

Ceviche de dorade, condiment agrume



MINI PLATS (PAR 6 PIÈCES)

Truites confites, lentilles citronnées et légumes croquants

Potimarron rôti à la stracciatella et graines de courge torréfiées

Salade rustique au poulet rôti, pomme de terre et légumes d'hiver

Couscous perlé au butternut rôti, baba ganoush de patate douce, feta vegan

Pavé de truite rosé, tomate séchée, brocolis & sauce vierge aux agrumes

Chiffonnade de poulet rôti & boulgour aux légumes rôtis, sauce yaourt épicée



NOS PIÈCES COCKTAILS (PAR 20 PIÈCES)

Tartelette aux pommes caramélisées

Tartelette au citron meringuée

**Tartelette ganache monté à la pistache,
pistaches caramélisées**

Tartelette chocolat pralinée, noisette du Piémont

NOS MINI CAKES (PAR 20 PIÈCES)

Mini brownie, noix du Périgord

Mini cake chocolat praliné, glaçage chocolat

Mini cake citron et pavot, glaçage citron

Mini carrot cake, glaçage citron

NOS MINI COOKIES (PAR 30 PIÈCES)

Mini cookie chocolat noir, fleur de sel

Mini cookie chocolat au lait, cacahuète

Mini cookie chocolat blanc, matcha

NOS COOKIES (PAR 20 PIÈCES)

Cookie chocolat noir, fleur de sel

Cookie chocolat au lait, cacahuète

Cookie chocolat blanc, matcha

DESSERTS EN MINI POT (PAR 20 PIÈCES)

Mousse au chocolat praliné, noisettes du Piémont

Graine de chia, kiwi gold & lait de coco

Tiramisu traditionnel au café

Riz au lait à l'ancienne, vanille de Madagascar



NOS FORMULES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

AFTERWORK
VERNISSAGE
BANQUET
COCKTAIL

 écotable®



LE VERNISSAGE

Toasts

Crème de chèvre au piment d'Espelette
Crème d'avocat au fromage frais et grenade

Tartelettes salées

Poireau au curcuma
Butternut au miel & zaatar
Façon pissaladière

Tartare traditionnel de boeuf sur toast
Tartare de daurade sur toast, grenade, citron vert

Tartelettes sucrées

Pommes caramélisées
Citron vert meringuée
Chocolat praliné



L'AFTERWORK

Mini cake tomates séchées, mozzarella & pesto

Mini cake au chorizo et comté

Navette façon hot dog végétarien

Navette effilochée de poulet au ras el hanout

Mini quiche lorraine

Mini quiche butternut et feta

Planche de fromages fermiers

pickles d'oignons rouge, cornichons & pain frais

Et une autre planche aux choix:

Charcuteries artisanales

pickles d'oignons rouge, cornichons & pain frais

Tataki de boeuf

combava, citron, ail & coriandre

Mini cookie chocolat noir, fleur de sel

Mini brownie, noix du périgord

Mini cake citron pavot



LE BANQUET CHAMPS LIBRES

ENTRÉES :

Tartelette de butternut rôti au zaatar

Tartelette poireau au curcuma

Tartare de daurade sur toast grenade, citron vert

Tartare traditionnel de boeuf sur toast

PLATS

Chiffonnade de poulet rôti boulgour aux légumes rôtis,
sauce yaourt épicée

Pavé de truite rosé, fregola de brocolis & tomate
séchées, sauce vierge aux agrumes

Couscous perlé, butternut rôti, miel, zaatar, baba
ganoush de patate douce, feta vegan

Planche de fromages fermiers

pickles d'oignons rouge, cornichons et pain frais

DESSERTS :

Mousse au chocolat praliné, noisette du Piémont

Nos tartelettes sucrées - Pommes caramélisées - Citron
vert meringuée - Ganache montée à la pistache - chocolat
pralinée



LE COCKTAIL

Toasts

Crème de chèvre au piment d'Espelette

Crème d'avocat au fromage frais et grenade

Rillettes de poireau, fromage frais, graines de coriandre

Crème de butternut et chèvre frais

Tartelettes salées

Poireau au curcuma

Butternut au miel & zaatar

Carotte et crème ral el hanout

Façon pissaladière

Mini quiche

Mini quiche lorraine

Mini quiche butternut et feta

Mini quiche, persillade de champignons

Mini cake

Mini cake tapenade, tomate séché et feta

Mini cake au chorizo et comté

Navettes

Navette façon hot dog végétarien

Navette effilochée de poulet au ras el hanout

Navette au butternut rôti au zaatar

Dessert

Tarte aux pommes caramélisées

Tartelette au citron vert meringuée

Tartelette ganache monté à la pistache

Tartelette pralinée et noisettes

Mini cookie chocolat noir, fleur de sel



INFOS PRATIQUES

CHAMPS LIBRES TRAITEUR

traiteur.champslibres@gmail.com

instagram @champslibresmagasin

07 66 30 58 97

NOS ÉPICERIES

222 rue de Charenton, 12e

60 avenue du Général Michel Bizot, 12e

254 Boulevard Voltaire, 11e

5 rue des Trois Couronnes, 11e

NOTRE CUISINE

5 rue des Trois Couronnes, 11e

 écotable®

