



Carte Printemps/Été 2026

Découvrez notre carte traiteur printemps/été 2026, avec des **recettes fraîches et de saison** pour vos événements estivaux. Commandez dès maintenant pour une expérience culinaire inoubliable.



MY TRAITEUR

Pourquoi choisir MyTraiteur ?

Créer du lien. Fédérer ses équipes. Marquer les esprits



Prix **transparents**

Nos offres sont accessibles en ligne pour une transparence totale sur nos propositions.



Socialement **responsable**

Nous valorisons la diversité et proposons une rémunération supérieure aux moyennes du marché, un engagement fort pour un impact positif.



Événements **engagés**

Des prestations sans emballage plastique, un dressage et un service en contenants réutilisables.



Flexibilité et **réactivité**

Créez et recevez votre devis sur mesure en quelques clics.



Experts **passionnés**

Des chefs de projet et maîtres d'hôtel dédiés à l'excellence et à chaque détail.



Produits **engagés**

Softs bio, vins en biodynamie et viandes issues de l'agriculture raisonnée.

La saison Printemps/Été 2026 avec MyTraiteur

Des produits frais et de saison pour vos événements et réceptions

Qualité, Innovation & Gourmandise

Nos chefs imaginent des créations fraîches, légères et gourmandes, respectueuses des produits de saison (au moins 30% de végétarien). Une carte vivante, qui se réinvente à chaque saison :

- Les **Street-food** : *Pita, burger, wrap, navette, choux et petits plats bistro* (Conchiglie aux asperges et pesto, salade de choux marinés et saumon gravlax, salade thaï au poulet mariné...).
- Les **Pièces pics élégantes** : *Courgette aioli, Conchiglie à la truffe, Saumon brûlé aux herbes, Magret de canard à la framboise...*
- Les **Classiques revisités** : *Mini Bouillabaisse, Vitello tonnato, oeufs mimosa, Poulet basquaise, Veau à la coréenne, Tataki de bœuf, Chou yuzu-mûre.*
- Les **Animations culinaires** de saison : *barbecue, lobster roll, glace à l'italienne, bar à poke, bar à huîtres, bar à cocktail.*



Julien

06 69 02 32 37



130+

pièces cocktail salées



70+

pièces cocktail sucrées



20+

animations culinaires



50+

pièces petit-déjeuner

La gamme Street-Food

en images



La gamme Street-Food en détail

Des pièces Street-Food élaborées par nos chefs pour vos événements d'été

Gambas façon lobster roll

Petit pain brioché brûlé, mélange de carotte et chou blanc, sauce douce et crevette snackée, finition aneth.

Allergènes : *Gluten, Crustacés, Œuf, Moutarde, Lactose, Sulfites*



Navette saumon petit pois

Petit pain moelleux garni d'une tranche de saumon gravlax Ecosse label rouge, sauce légèrement mentholée aux petits pois, finition pousse de petit pois et petit pois croquant

Allergènes : *Gluten, Œuf, Poisson, Moutarde, Lactose, Sulfites*



Banh mi au bœuf

Toutes les saveurs du bánh mì au boeuf mariné, concombres, carottes et coriandre dans un petit pain moelleux.

Allergènes : *Gluten, Sésame, Œuf, Poisson, Moutarde, Soja, Sulfites*



Navette salade césar

Véritable salade césar au poulet légèrement brûlé dans un petit pain moelleux.

Allergènes : *Gluten, Œuf, Poisson, Moutarde, Lactose, Sulfites*



Mini pita bresaola

Pita garnie d'une tranche de bresaola, crème artichaut basilic thai, finition feuille de menthe

Allergènes : *Gluten*



Mini wrap poulet korma

Mini wrap au poulet, sauce korma et noix de cajou.

Allergènes : *Gluten, Fruit à coque, Lactose*



Mini wrap pastrami, sauce BBQ

Mini wrap au pastrami, sauce BBQ maison, oignons rouges et jeunes pousses d'épinard.

Allergènes : *Gluten, Poisson, Moutarde, Lactose, Céleri, Sulfites*



Hot dog veggie 🥦

Petit pain moelleux, baby carotte fondante, sauce au paprika fumé, pointe de ketchup, moutarde et oignons frits.

Allergènes : *Gluten, Œuf, Moutarde, Lactose, Céleri, Sulfites*



La gamme Éléance
en images



Découvrez notre gamme Éléance

Une sélection de pièces Éléance pour vos cocktails d'été

Roulé d'aubergine, grenade, sablé zaatar 🥬

Caviar d'aubergine au labneh enroulé dans une aubergine fondante sur un sablé au zaatar, finition cerfeuil et grain de grenade.

Allergènes : *Gluten, Sésame, Œuf, Lactose*



Crabe radis noir

Fine tranche de radis noir légèrement marinée au miel et au vinaigre de riz, chair et pinces de crabe montées à la mayonnaise, fleur de pensée.

Allergènes : *Crustacés, Œuf, Moutarde, Sulfites*



Magret de canard à la framboise

Magret de canard pôelé déglacé au vinaigre de framboise, jus acidulé à la framboise, framboise fraîche et cerfeuil.

Allergènes : *Gluten, Céleri, Sulfites*



Calamar sauce vierge

Calamar snacké mariné aux agrumes et aux herbes, vierge de mangue, passion et tentacules de calamar, fleurs de carthame.

Allergènes : *Céleri, Mollusques*



Saumon brûlé aux herbes

Saumon d'Ecosse Label Rouge légèrement brûlé, mayonnaise aux herbes aromatiques et persil frisé.

Allergènes : *Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites*



Conchiglie à la truffe 🥬

Conchiglie cuites dans un bouillon de légumes, farcies à la crème de ricotta à l'huile de truffe et au basilic, pignons de pin concassés, finition perles de truffes.

Allergènes : *Gluten, Lactose, Mollusques*



Rouleau de comté aux noix 🥬

Crème aux noix caramélisées dans une fine tranche de jeune comté AOP, purée de coing et éclat de noix.

Allergènes : *Fruit à coque, Lactose*



Courgette à l'Aïoli, Fleur de Pensée 🥬

Courgette juste saisie à la crème aioli légèrement fouettée, fleur de pensée

Allergènes : *Lactose*



La gamme Bistronomique

en images



Un aperçu de notre gamme Bistronomique

Nos pièces cocktail Bistronomique pour une summer party réussie

Conchiglie osso buco

Conchiglie fondante au quasi de veau en longue cuisson, jus d'orange et garniture aromatique, finitions poivron rouge et ciboulette.

Allergènes : *Gluten, Lactose*



Salade grecque 🥬

Concombre croquant, demie tomate cerise garnie d'une crème feta montée à l'huile d'olive, origan et olive kalamata.

Allergènes : *Lactose*



Poulet basquaise

Filet de poulet mariné au piment d'Espelette, ratatouille d'été et goutte de poivron rouge.



Veau à la coréenne

Veau cuit à basse température en ballotine, kimchi (chou chinois, piment coréen, miso, mirin, sauce à la poire, huile de sésame et sauce soja sucrée), touche de fane de carotte

Allergènes : *Gluten, Sésame, Poisson, Soja, Sulfites*



Tataki de boeuf thaï

Filet de boeuf mariné cuit saignant (sauce soja salée et sucrée, citronnelle, ail, cibette et sésame), mini salade thaï (papaye verte, carotte, poivron rouge, cibette, coriandre), cacahuètes hachées.

Allergènes : *Gluten, Sésame, Arachide, Soja, Sulfites*



Bouillabaisse

Soupe de poissons de roche cuits avec sa garniture aromatique, rouille, rouget, perles d'anchois, sur une base de pain blanc toasté gratté à l'ail.

Allergènes : *Gluten, Crustacés, Poisson, Moutarde, Lactose, Mollusques, Sulfites*



La gamme Sucrée
en images



Notre gamme Sucrée en photos

Quelques pièces Sucrée pour vous faire saliver!

Cheesecake basque

Véritable appareil à cheesecake onctueux et crémeux sur une base sablé breton, confit de cerise noire et détail de cerise noire confite.

Allergènes : *Gluten, Fruit à coque, Œuf, Lactose*



Tarte citron yuzu meringuée

Demie lune de sablé breton, crémeux citron et yuzu, meringue italienne légèrement flambée.

Allergènes : *Gluten, Fruit à coque, Œuf, Lactose, Soja*



La religieuse groseille

Choux craquelins, crémeux groseille et ganache montée vanille, glaçage groseille.

Allergènes : *Gluten, Œuf, Lactose, Soja, Sulfites*



Pavlova d'été 🌿

Meringue, crème anglaise au mascarpone et à la vanille de Madagascar, framboise, myrtille et groseille fraîches.

Allergènes : *Œuf, Lactose, Soja*



Losange cacahuète

Base sablé breton, duo fondant de caramel et cacahuètes, ganache montée chocolat noir.

Allergènes : *Gluten, Fruit à coque, Œuf, Lactose, Arachide, Soja*



Lil'mango 🌿

Crémeux à la mangue et mousse au citron sur un croustillant coco, copeau de coco et zestes de citron vert.

Allergènes : *Gluten, Œuf, Lactose, Soja*



Des pièces végé pour se mettre au vert

Parce que les pièces végétariennes, c'est bon pour tout le monde, même pour les carnivores !



46

pièces végétariennes
pour la saison

Les woodboxes estivales de MyTraiteur

Un petit plat, dans du bois, c'est toujours sympa !

Woodbox de Domburi d'aubergines marinées (100g) 🌱

Allergènes : *Gluten, Sésame,
Poisson, Soja, Sulfites*



Woodbox Conchiglies aux asperges & pesto (100g) 🌱

Allergènes : *Gluten, Fruit à coque, Lactose*



Woodbox Légumes du soleil & Tofu (100g) 🌱

Allergènes : *Gluten, Sésame, Soja, Sulfites*



Woodbox Salade de choux marinés & saumon gravlax (100g)

Allergènes : *Poisson, Moutarde,
Sulfites*



De l'amour et
des produits de saison

COMMANDER MON COCKTAIL



Les petits déjeuners de l'été

Un réveil plus doux pour vos collaborateurs avec MyTraiteur



Offrez à vos collaborateurs un début de journée à la hauteur de vos ambitions. Nos **petits-déjeuners de printemps et d'été** allient **produits frais de saison** et présentation soignée, pour une pause matinale aussi élégante que savoureuse.

Viennoiseries artisanales, fruits frais, jus pressés et mets sucrés-salés : **MyTraiteur** compose pour vous des **tables gourmandes** qui donnent le ton à vos **réunions parisiennes**.

COMMANDER UN PETIT DÉJEUNER



Nos animations de l'été

 Salées et  Chaudes



Pinsa

 Chaude



Bar à Burrata

 Salée



Poke Bowl Bar

 Salée

Nos animations de l'été

🍷 Sucrées et 🍹 Boissons



Bar à Skyr

🍷 Sucrée



Le comptoir à glaces

🍷 Sucrée



Animation Cocktail...

🍹 Boisson

Art de la table Dolce Vita

Un moodboard pour vous mettre dans l'ambiance de votre événement



Photo non contractuelle



Nos références

Ils nous recommandent depuis des années

4.9 ★★★★★
223 avis Google

V **Veronica P.**



Les mets servis lors du cocktail étaient excellents, et nous avons reçu de

Z **Zohra M.**



Un grand festin et beaucoup de sympathique, heures de livraisc

S **Sophie V.**



Nous travaillons depuis plusieurs années avec MyTraiteur. Je ne peux que saluer leur réactivité et leur professionnalisme.

Nous n'avons jamais été déçus ou eu le moindre problème. Leurs équipes sont professionnelles et agréables. Le service est toujours irréprochable et leurs buffets sont savoureux et de qualité !

A **Auréli G.**



Un réel plaisir d'avoir pu travailler avec eux. Disponible pour les échanges, à l'écoute de nos demandes et de la prestation souhaitée. Le cocktail déjeunatoire s'est très bien passé et les invités ont apprécié. Le choix des plats, amuses bouches et dessert sont top et de qualité.

L **Léanne L.**



Nous avons fait appel à leur service, comme d'habitude ils sont au top, service impeccable, hôtesse souriantes et efficaces je recommande à 100%



service pour une animation in évènement d'entreprise. La stiane a été très réactive en

cas de besoin. Je recommande à 100%.

A **Anne-Marie G.**



Présentation quali+ délicieux. Top service aussi avec un maître d'hôtel disponible et agréable

RIBAS

BERGAMOTTE

le Bonbon

adopleunmec.com



On se voit bientôt ?

Nous vous attendons avec impatience

À mon service:



Julien

julien@mytraiteur.com

06 69 02 32 37

N'attendez plus, vous pouvez dès à présent créer votre devis en ligne !

CRÉER MON DEVIS EN LIGNE



MYTRAITEUR

www.mytraiteur.com