

NOS PRESTATAIRES RESTAURATION

Offres de restauration



PETITS-DÉJEUNERS
& CAFÉS D'ACCUEIL
& PAUSES GOURMANDES





CAFÉS D'ACCUEIL

Café d'accueil

Boissons chaudes en libre accès : café en grain & thé bio
Assortiment de viennoiseries (1 par personne)
Pur jus de fruits bio français

7 € HT / pers.

Café d'accueil Été

Boissons chaudes en libre accès : café en grain & thé bio
Cake ou madeleines à partager
Pur jus de fruits bio français

7 € HT / pers.

PETITS-DÉJEUNERS

Petit-Déjeuner Gourmand

Viennoiseries artisanales (env. 1,5 pièce/pers.) : croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes, brioches feuilletées, cookies...

Boissons chaudes en libre accès : café en grain & thé bio

Pur jus de fruits bio français

12 € HT / pers.

Petit-Déjeuner Estival

Yaourt accompagné de toppings amande & miel

Madeleines ou cake citron.

Boissons chaudes en libre accès : café en grains et sélection de thés bio.

Pur jus de fruits bio français.

12 € HT / pers.



PAUSES GOURMANDES

Nocciolicious

Mini-cookies maison (20 pièces)
Chocolat noir fleur de sel, tout choco, chocolat orange, sauce chocolat,
fruits de saison.

70 € HT / plateau

Banana Bread

Cake maison moelleux, environ 10 tranches.

49 € HT / gâteau

Pause Fruité - Corbeil de fruits de saison

Assortiment de fruits frais de saison, sélectionnés selon les arrivages.

5 € HT / pers.

P'tit Karma

Sélection de biscuits à la vanille, aux pépites de chocolat et à la
noisette
& Meringues françaises à la framboise

49 € HT / plateau

Cake au citron

Cake maison moelleux, environ 10 tranches.

49 € HT / gâteau



DÉJEUNER



LA CHEFFE FLEUR

BUFFET

CUISINE À PARTAGER

FINGER FOOD



LA CUISINE DE FLEUR

Cuisine à partager — Menu saison — 1 choix par catégorie pour l'ensemble du groupe — Minimum 5 personnes

Entrées (1 choix pour le groupe)

- Aubergines rôties, courgettes au citron, feta fouettée
- Poivrons rôtis, chèvre frais, basilic
- Soupe de patate douce, gingembre, lait de coco
- Velouté de courge rôtie, cumin, noisettes

Plats (1 choix pour le groupe)

- Crumble salé champignons, chèvre, noisettes
- Orzo crémeux aux crevettes, citron, herbes fraîches
- Polpettes al sugo (boulettes de bœuf mijotées en sauce tomate), servies avec semoule ou fregola sarda

Desserts (1 choix pour le groupe)

- Tarte au citron
- Crumble pommes poires, cannelle, chantilly maison
- Tiramisu the Italian way

Une cuisine maison, de saison, préparée sur place par notre cheffe privée Fleur, pensée pour être partagée au centre de la table. Le repas est composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, choisis à l'avance, chaque choix étant réalisé pour l'ensemble du groupe.

Minimum 5 personnes — 69 € HT / pers.

LA CUISINE DE FLEUR

*Cuisine à partager — Menu été — 1 choix par catégorie —
Minimum 5 personnes*

Entrées (1 choix pour le groupe)

- Salade de tagliatelles de carottes
- Taboulé d'été
- Tarte au confit de tomates

Plats (1 choix pour le groupe)

- Dahl de lentilles corail, patates douces, lait de coco accompagné de riz
- Poulet mariné au citron et aux herbes, accompagné de semoule
- Lieu noir à la sicilienne aux olives et câpres, accompagné d'une salade de fenouil et parmesan

Desserts (1 choix pour le groupe)

- Tiramisu à l'italienne
 - Crème vegan au chocolat et lait de coco
 - Poire pochée, émietté de palet breton au sarrasin et crème fouettée
-

Minimum 5 personnes — 69 € HT / pers.



LE BUFFET DE FLEUR

Buffet — 4 plats au choix parmi les salés et les desserts (ex : 2 salés + 2 desserts, ou 3 salés + 1 dessert) — Minimum 10 personnes

Plats salés

- Gaspacho petits pois, menthe et concombre
- Salade de pommes de terre
- Crumble de courgettes, chèvre frais et pesto
- Tarte au confit de tomates
- Tarte petits pois, ricotta et citron
- Taboulé d'été
- Cake chorizo, mozzarella et basilic
- Salade quinoa, asperges vertes, petits pois, feta et citron

Desserts

- Tiramisu café
- Tarte au citron
- Cake citron-pavot
- Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger
- Fondant poire-chocolat
- Crème chocolat et lait de coco (vegan)

Minimum 10 personnes — 64 € HT / pers.

LE COCKTAIL FINGERFOOD DE FLEUR

Salés

- Rouleau de printemps frais, sauce cacahuète onctueuse
- Brioche tiède au porc effiloché, crème légère au curry doux & concombre croquant
- Mini feuilletés de pomme de terre, crème fouettée & œufs de lompe
- Mini croque-monsieur jambon blanc & sel au piment d'Espelette
- Œuf mimosa, mayonnaise à l'estragon frais

Sucré

- Mini moelleux chocolat à la crème de marron

Minimum 10 personnes — 69 € HT / pers.





KARMAMA

BUFFET

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

BUFFET KARMAMA

Menu froid ou chaud — Minimum 10 personnes

Formule Plat + Dessert — 29 € HT / pers.

Formule Entrée + Plat + Dessert — 40 € HT / pers.

Entrées (formule E+P+D uniquement)

- Tarte fine salée de saison
 - Salade César
-

Plats (communs aux 2 formules)

- Teriyaki au poulet et riz aux épices
 - Tataki de thon au sésame et wok de légumes
 - Salade d'orecchiette de saison
-

Desserts (communs aux 2 formules)

- Brownie au chocolat
 - Crumble de pommes et de framboises
-

Minimum 10 personnes



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE KARMAMA

20 pièces / pers. — Plateaux à partager, réalisés maison —
Minimum 10 personnes

Karmarmotte — Grand plateau

Cake poire/roquefort, cake butternut-feta-paprika fumé, olives vertes, endives rouges, clémentines, oranges séchées, carottes colorées, Beaufort AOP, noix de Grenoble, fleurs comestibles.

- Makis végétariens, mousse de fromage frais & soja sucré
 - Buns végétaux au guacamole de petit pois & chèvre au miel
-

CannelésMama — Grand plateau de cannelés salés & sucrés

Assortiment de mini-cannelés gastronomiques saisonniers (salés et sucrés), présentés avec fruits et fleurs comestibles.

Burratissima — Grand plateau italien

Burrata di Buffala, tartinade artichaut-agrumes, cake courge-feta, Grana Padano, crackers gluten-free, carottes multicolores, radicchio, raisins, betteraves colorées, pain au blé complet.

Desserts — Nocciolicious

20 mini-cookies maison (chocolat fleur de sel, tout choco, chocolat orange), sauce chocolat, fruits frais.

Minimum 10 personnes — 39 € HT / pers.





LES CUISTOTS

MIGRATEURS

LUNCHBOX

LUNCHBOX LES CUISTOTS MIGRATEURS

Lunchbox — Entrée + Plat + Dessert

Un traiteur engagé qui met à l'honneur la cuisine du monde en collaborant avec des chefs réfugiés ou immigrés.

Plateaux-repas disponibles :

- Poulet Yassa (Sénégal)
- Shrimp Devilled / Crevettes au curry (Sri Lanka)
- Kefta / Brochettes d'agneau & bœuf (Syrie)
- Sabzi Polo Mahi / Saumon Label Rouge (Iran)
- Mirza Ghasemi / Caviar d'aubergines — végétarien (Iran)
- Chowmein / Nouilles sautées — vegan (Tibet)

Chaque plateau comprend une entrée, un plat et un dessert.

38 € HT / pers.





ADAR
BUFFET
LUNCHBOX



BUFFET ADAR

Buffet

Cuisine d'inspiration orientale — à mi-chemin entre la Méditerranée et le Moyen-Orient. Une cuisine naturellement généreuse, adaptée aux régimes végétariens et vegan.

Le menu se compose de :

- 1 plat viande
- 1 plat végétarien
- 3 garnitures (légumes de saison & féculents)
- 3 desserts
- Pain

Exemples : Poulet au citron & petits pois, Patates douces rôties & tahini, Majadra — riz au curcuma, lentilles & oignons frits, Cheesecake, Tiramisu...

Minimum 8 personnes — 45 € HT / pers.





LUNCHBOX ADAR

Lunchbox

Plat + Dessert

Exemples de plats : poulet rôti à l'amba, artichauts & petits pois, courgettes rôties, patates douces & tahini, riz maajadra, bureks feta & ricotta.

Exemples de desserts : tarte poire & chocolat, tarte orange & kumquat.

36 € HT / pers.

Entrée + Plat + Dessert

Exemples d'entrées : artichauts & fenouil, salade courgettes & mozzarella, betterave & noisettes, labné.

40 € HT / pers.

CONTACT

Pour toute demande de devis ou d'information, contactez-nous :

contact@osmoz-space.com

Emma Millereau — Chief of staff

+33 6 20 12 86 25

Edouard Duverger — Founder

+33 6 75 18 69 32