



---

JOY  
TRAITEUR  
VEGETAL

---

---

# JOY TRAITEUR VEGETAL

---

**Prestation culinaire et scénographie sur-mesure** pour tous vos évènements.

A destination des professionnels et des particuliers.

JOY Traiteur propose une cuisine **saine, bio, locale, de saison, végétarienne et zéro déchet.**

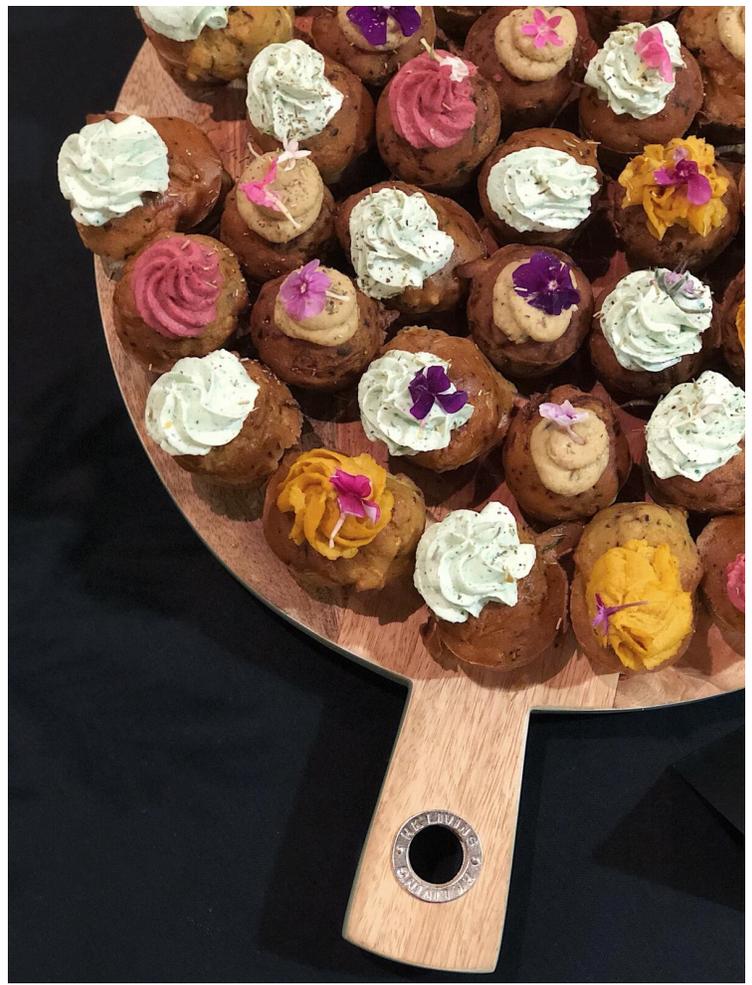
Les options vegan, sans gluten, ou sans produit laitier sont également envisageables.

Par :

Camille : chef vegan et fondatrice des restaurants JOY healthy food et Oléa

Julie : naturopathe et fondatrice de Goodju, jus frais pressés à froid

.Mariage, cocktail, baptême, réception, petit déjeuner, évènement presse, lancement, anniversaire... avec JOY Traiteur Végétal, offrez un service traiteur frais, sain et original à vos invités !



---

# Pièces salées pour buffet froid

---

## **CUP CAKE de légumes de saison**

Chantilly au chèvre ou aux herbes (vegan)

## **PRIMAVERA ROLLS**

Sauce satay

## **AVOCADO TOAST (hors été)**

Graines germées, grenade, radis

## **VERRINE FLEURIE du moment**

Patate douce - cacahuète - citron confit

Ceviche de mangue - avocat - fenouil

Tartare betterave - noix - agrumes

Tzatziki concombre-menthe

Taboulé de chou fleur ; pignon/grenade ou petit pois/menthe

Tomate - poivron - fraise ou grenade

Tomate - pamplemousse - pastèque sauce vanille

## **SOUPE FROIDE (printemps/été)**

Crème glacé petits pois - menthe

Gaspacho traditionnel

Green gaspacho : concombre - avocat - pomme)

Ajoblanco et bille de melon (crème d'amandes)

## **BROCHETTE DE TOFU**

Pickles d'oignon rouge - potiron snacké au miso

aubergines au miso - pickles de mangue

## **MAKI**

au riz rouge de Camargue, sauce soja

---

# Pièces salées pour buffet froid

---

## **BLINIS AU SARRASIN**

Garniture selon la saison

## **PETIT ROULE VEGGIE**

wraps ou aubergines rôties

## **TERRINE DE LEGUMES GRILLES**

Option fromage frais

## **GRESSIN "MIKADO"**

au fromage frais et herbes fraîches

## **PANNA COTTA (que l'été)**

Chèvre - confiture tomate basilic

## **ONIGIRI**

Boulette de riz vinaigré au sésame garni de gingembre mariné

Roulé dans des paillettes d'algues et fleurs séchées

Entouré d'une feuille de nori

## **GOUGERE**

Petit chou au fromage

## **CROSTINI**

Toast de fromage frais - légumes rôtis - pickles

---

# Pièces salées

## pour buffet chaud

(selon les installations disponible sur place)

---

### **FALAFELS - CROQUETTES - BOULETTES**

Falafels classiques pois chiches - sauce yaourt ciboulette

Croquettes lentilles corail - sauce yaourt ail dattes

Croquettes fèves - menthe - sauce yaourt tahini

Boulettes tofu fumé sauce champignon

Boulettes aubergines - olives noires - amandes - sauce tomate épicée

### **MINI TACOS**

Galette de blé et maïs

Guacamole - protéine de soja texturé ou haricots rouges - chou rouge - cheddar

### **FRITES DE PATATE DOUCE**

et sa veganaise

### **TEMPURA DE LEGUMES**

Légumes de saison

### **TARTE/QUICHE**

Tarte courgette - pesto ou tapenade

Tarte tomate - moutarde

Quiche façon "lorraine" au tofu fumé

Quiche épinards - chèvre

Quiches aux champignons

Quiche poireau - curry

Tatin d'échalotes

(Option sans gluten sur demande)

---

# Pièces salées

## pour buffet chaud

(selon les installations disponible sur place)

---

### **PETIT CROQ'**

Petit sandwich grillé aux légumes et fromage

Tomate - fontina - pesto  
Gouda - oignon - champignon  
chèvre - chutney de figues

### **CHAMPIGNONS GRATINES**

Gorgonzola - noix

### **SOUPE - VELOUTE**

Courge butternut - lait de coco - épices douces  
Crème de chou fleur à la vanille  
Crème de panais  
Soupe carotte - safran - agrumes

### **FEUILLETE - BRICK**

Champignons - ricotta ou échalottes  
Epinards - féta  
Olives  
Poivrons - chèvre

---

# DIPS

---

Dips maison servis avec petites crudités (à partager)  
ou sur des tranches de pain complet.

Option pain sans gluten ou crackers aux graines  
Chaque proposition compte pour une pièce apéritive

## **HOUMOUS TRADITIONNEL**

### **RED HOUMOUS**

Betterave

### **YELLOW HOUMOUS**

Carottes - cacahuète

### **GREEN HOUMOUS**

Petits pois-menthe

### **CAVIAR D'AUBERGINE**

Selon la saison

### **TAPENADE**

Olive verte - olive noire - tomate séchées

### **DIP D'HARICOT BLANC**

au Zaatar

### **PUREE DE BETTERAVE**

yaourt grec - noisette et chèvre frais

---

# ANIMATIONS / ATELIERS

---

Selon les possibilités d'installation sur le lieu de votre évènement, nous pouvons vous proposer différents ateliers pour animer votre buffet/cocktail/vin d'honneur.

## **BROCHETTES A LA PLANCHA**

Tofu & légumes de saison

## **CORNET GARNI**

Au choix : falafels, samosa ou tempura

## **BAR A SOUPES OU SMOOTHIE**

Selon la saison

## **MINI BURGER VEGAN MINUTE**

garniture au choix

## **BAR A HOUMOUS**

et tartinades variées

---

# Proposition de MENUS

## Printemps/Eté

---

### ENTRÉES

Crème glacée de petits pois - menthe - Ricotta citronnée

Asperges vertes grillées, granola aux olives noir, mayonnaise à la truffe

Panna cotta de chèvre frais, salsa de tomates, herbes fraîches et petites baies

Salade d' herbes aux fruits et légumes d'été

### PLATS

Polenta crémeuse, carpaccio d'artichaut, sauce citron confit, câpres, parmesan

Mousseline de petits pois, riz vénère & morille à la crème d'amande, tuile de sarrasin

Risotto petits pois, courgette, lait de coco

Crème de pois chiche au zaatar, aubergine sésame et miso, tofu sauté au poivre, cromesqui de quinoa au fenouil

Possibilité de **plateau de fromage** (classique ou vegan)

### DESSERT

Dessert servi à l'assiette (selon la saison)

Buffet de desserts variés

Gâteau sur mesure (wedding cake, pièce montée..)

---

# Proposition de MENUS

## Automne/Hiver

---

### ENTRÉES

Cappuccino de champignons et pomme de terre à l'huile de noisette

Tatin d'échalotes et truffes

Tartare de betterave, sorbet betterave et balsamique

Chaud froid de potimarron et crème passion

### PLATS

Purée de patate douce à l'ail, légumes racines rôtis aux épices - tofu au poivre - cromesquis de quinoa et échalottes confites

Courge rôtie surprise - risotto safrané (fromage) - brunoise de courge snackée - croustillant de graines de courges aux épices

Crème de panais, riz vénéré, sauté de champignons, sauce aux herbes fraîches et dentelle de kasha

Possibilité de **plateau de fromage** (classique ou vegan)

### DESSERT

Dessert servi à l'assiette (selon la saison)

Buffet de desserts variés

Gâteau sur mesure (wedding cake, pièce montée..)



---

# Pièces sucrées (grosses pièces)

---

## **BANANA BREAD**

Pépites de chocolat

## **CAKE - CITRON PAVOT**

Glaçage citron

## **CARROT CAKE**

Cannelle et cream cheese

Option vegan : cream cheese de noix de cajou

## **CAKE AU THE MATCHA**

Framboises et poudre de matcha

## **MOELLEUX AU CHOCOLAT**

Nappage chocolat noisette

## **CHEESE CAKE**

Saveurs : chocolat-beurre de cacahuète-  
fruits rouges-vanille-agrumes

(Possible aussi en pièces individuelles)

---

# Pièces sucrées (pièces individuelles)

---

## **CUP CAKE**

Saveurs : Carrot cake - citron pavot -  
chocolat - fruits rouges

## **COOKIES**

Chocolat - noisettes

## **TARTELETTE CITRON MERINGUE**

Base croquante et coeur fondant acidulé

## **TARTELETTE CRUE**

Chocolat - noix de coco

## **SALADE DE FRUITS FRAIS & DE SAISON**

## **RAW CRUMBLE**

Fruits de saison, épices douces & chantilly vegan maison

## **PANNA COTTA**

Crème végétale vanillé (amande ou coco)  
Coulis de fruits

## **MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN**

A l'aquafaba

## **PÂTISSERIE SUR MESURE**

pièces montées et layer cake



---

# Boissons

---

## **JUS DETOX PRESSES A FROID @GOODJU**

réalisés en fonction de la saison  
à partir de fruits et légumes frais, crus, locaux et bio

## **VITAMIN WATER**

infusion avec de l'eau de source à froid,  
fruits et légumes frais découpés

## **INFUSIONS, THE, CAFE**

latte, capuccino, chai

## **COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL**

réalisés sur mesure par un prestataire externe

## **CHAMPAGNE, VIN ROUGE, VIN BLANC**

bio, biodynamie, domaines viticoles locaux

## **EAU PLATE ET PETILLANTE**

Distributeur ou bouteilles en verre



---

# Petit déjeuner

---

## **BREAKFAST BOWL**

Crème de chia de saison, yaourt végétal, granola, fruits frais, smoothie bowl de saison

## **VEGGIE CAKE**

Carrot cake, Banana bread, Cake citron - pavot, Moelleux au chocolat

## **GAUFFRE**

Banane - chocolat

## **AVOCADO TOAST**

Pain complet (ou sans gluten), guacamole, feta, graines germées, graines de courge

## **JUS DETOX PRESSES A FROID @GOODJU**

réalisé en fonction de la saison  
à partir de fruits et légumes frais, crus, locaux et bio

## **VITAMIN WATER**

infusion avec de l'eau de source à froid,  
fruits et légumes frais découpés

## **INFUSIONS, THE, CAFE**

latte, capuccino, chai

---

# Exemple de Brunch

---

## **JUS DETOX PRESSES A FROID @GOODJU**

réalisé en fonction de la saison  
à partir de fruits et légumes frais, crus, locaux et bio

## **VITAMIN WATER**

infusion avec de l'eau de source à froid,  
fruits et légumes frais découpés

## **INFUSIONS, THE, CAFE**

latte, cappuccino, chai

## **YAOURT VEGETAL**

Granola maison et salade de fruits frais de saison

## **GAUFFRE**

Banane - chocolat

## **AVOCADO TOAST**

Pain complet (ou sans gluten), guacamole, feta,  
graines germées, graines de courge

## **BROUILLADE**

d'oeufs ou de tofu

Possibilité de buffet de salades et tartes artisanales variées

Possibilité de plateau de fromage (classique ou vegan)



---

# TARIFS

---

A partir de 30 personnes

**Formule buffet cocktail à partir de 18€/personne**

5 pièces au choix (salées ou sucrée)

**Formule petit déjeuner à partir de 8€/personne**

Thé ou café

Breakfast bowl

Cake ou Gaufre

**Formule Brunch à partir de 25€/personne**

**Menu à partir de 35€/pers**

Amuse bouche + plat

Option : sans gluten et sans lactose

Supplément à prévoir

Livraison et installation - service - scénographie

Prix sur demande

**Pour l'organisation de vos événements sur-mesure, n'hésitez pas à nous consulter !!!**

JOY TRAITEUR VEGETAL

[contact@joytraiteur.fr](mailto:contact@joytraiteur.fr)

06 - 19 - 46 - 49 - 70

@JoyTraiteur

[www.joytraiteur.fr](http://www.joytraiteur.fr)

