



PHILEMON

Place au goût



CATALOGUE

Hivernal 2024



NOTRE ÉQUIPE EN 2018

Philémon, c'est l'histoire d'une équipe de passionnés, les uns par la gastronomie, les autres par notre vieille planète.

En 2015, le traiteur Mr Matin voit le jour. Spécialisé initialement sur le petit-déjeuner, l'offre s'élargie très rapidement sur des brunchs, buffets, plateaux-repas et cocktails. Après quelques années de développement sur le marché du traiteur pour entreprise, Philémon voit le jour. C'est l'opportunité de renforcer un savoir-faire accumulé au fil des années.

Mêmes convictions, nouvelles recettes !

L'aventure Philémon, c'est aussi et surtout la volonté d'aller plus loin. Le déjeuner gastronomique, les cocktails à thème ou les salons sont des prestations qui permettent d'élargir le champ des possibles.

ENGAGEMENTS RSE

Faire de nos engagements une réalité

Chez Philémon, nous sommes convaincus d'un intérêt pour une politique **durable** forte et **transparente**. Au-delà de l'obligation morale qui pèse sur notre profession, cette démarche permet de pouvoir en parler avec plaisir.

Quand on est traiteur, avoir une approche plus **responsable**, c'est 3 choses :

Un packaging durable



La valorisation des déchets



Une offre de saison



ENGAGEMENT & FOURNISSEURS

Depuis sa création, Philémon et Mr Matin ont mis en place des partenariats solides avec des acteurs locaux pour s'approvisionner en produits de qualité.

En travaillant avec ces fournisseurs, nous avons l'assurance de travailler de bons produits à travers une politique d'achat réfléchie.



- Des produits frais et fait maison
- Un approvisionnement local
- Des emballages recyclables ou biodégradables

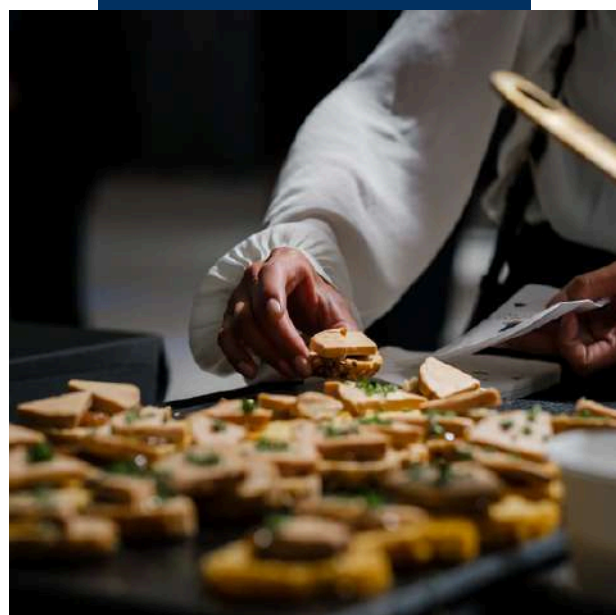


Notre jus de pomme frais :

Chaque nuit, nos équipes fabriquent du jus de pomme frais et sans aucun conservateur dans nos locaux. Les pommes proviennent directement du Domaine Dupont à Victot-Pontfol en Normandie.

Ce jus de pomme frais, sans additif ni sucre ajouté vous garanti uniquement le goût de la pomme





Des valeurs qui n'ont pas changé depuis 10 ans

Proximité

Chez Philémon la dimension humaine est l'une de nos principales préoccupations. Du commercial au chauffeur, en passant par la cuisine, chacun de nous connaît les spécificités de chaque prestation.

En coulisse, pas de secret ! La porte des cuisines est toujours ouverte et les équipes sont ravies de pouvoir partager leur savoir-faire.

Qualité

Les équipes Philémon ont une passion commune : bien manger. Pour nous, un bon repas, c'est 3 choses : de bons produits, une bonne recette, et un bon chef !

Nous échangeons quotidiennement avec les cuisiniers pour partager les retours clients.

Réactivité

Les contraintes de timing sont souvent serrées, surtout en entreprise ! Nous savons écouter, comprendre et adapter notre service pour avancer rapidement dans les échanges et concrétiser la réalisation d'une prestation.

Nous prenons toutes vos commandes jusqu'à 18h avec une livraison dès 7h le lendemain.

Devis express en ligne

Les bons mots

Avant la forme, le fond !

Avant qu'un événement soit beau, il doit être fonctionnel. L'équipe Philémon sera de bon conseil pour vos événement, petits et grands. Des questions ?



Nous contacter

01.79.75.15.51

contact@philemon-traiteur.fr



LE LIVRE-POSE



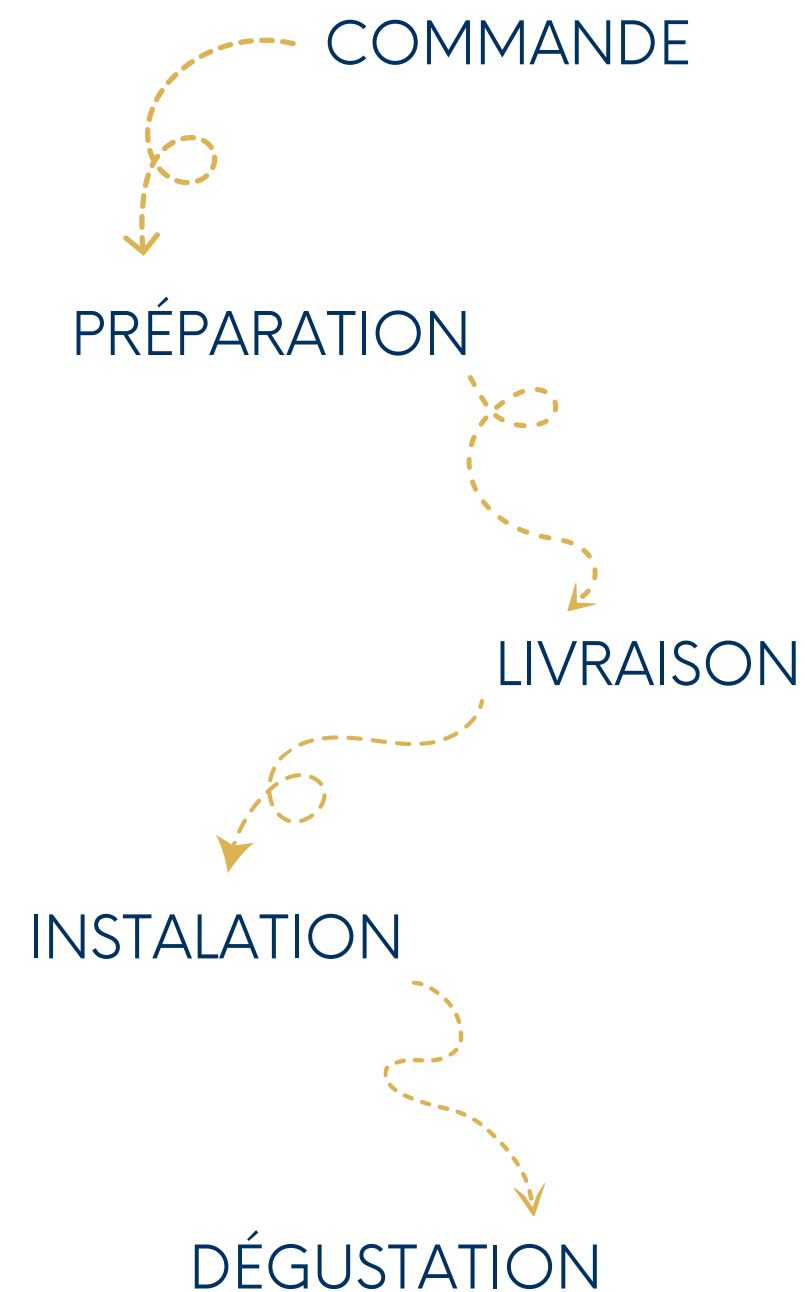
NOTRE SAVOIR FAIRE

Les prestations livrées posées permettent de répondre à vos besoins avec **simplicité et efficacité**. Nous livrons votre commande dans un créneau de **30 minutes** partout en Île-de-France.

Sur demande, le coursier peut **réaliser l'installation sans frais supplémentaire**, il suffit de l'accueillir et de lui indiquer l'endroit.

Les éléments sont livrés **dressés sur des plateaux en pulpe de canne**, avec **serviettes, gobelets pour les boissons, couverts en bambou et assiettes recyclables** fournis si nécessaire.

Cette **approche clé en main** garantit une **expérience simple** tout en respectant nos **engagements environnementaux** à chaque étape.





LUNCHBOX

PETIT POIS ET CHÈVRE FRAIS
Grande salade de petit pois, menthe et chèvre frais et pickles d'oignons rouges

Chia pudding vegan et coulis de saison

HARICOTS ROUGES ET MAÏS
Grande salade de haricots rouges maïs et mimolette

Salade de fruits de saison à la menthe

CÉSAR

Grande salade, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

Mousse maison au chocolat 72%

POMME ET CAROTTE CROQUANTES

Grande salade de pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

Mousse maison au chocolat 72%

SALADE 16,90€ HT

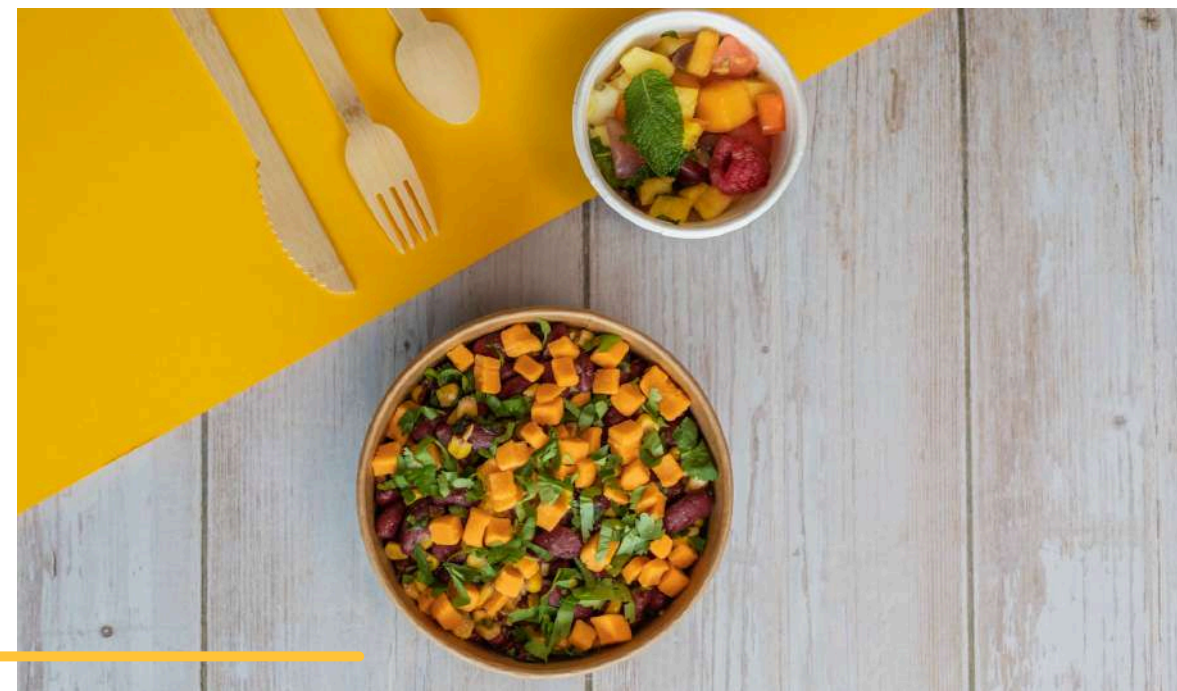


PHOTO NON CONTRACTUELLE

BAGEL 17,90€ HT

CÉSAR

Bodega petit pois, menthe et chèvre frais

Bagel César : poulet grillé à l'estragon, parmesan, sauce maison

Mousse au chocolat 72 % maison

VEGGIE

Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

Bagel veggie : courgettes marinées, roquette, crème à la ciboulette et tapenade

Salade de fruits frais à la menthe

THON-ESTRAGON

Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

Bagel Thon-Estragon : crème de thon aux légumes, olives, crudités de saison et laitue

Chia pudding vegan et coulis de saison

LUNCH BOX



PHOTO NON CONTRACTUELLE

SANDWICH 15,90€ HT

PIERROT

Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges

Sandwich Pierrot : Escalope de poulet grillée, tomates confites et copeaux de parmesan

Mousse maison au chocolat 72 %

NIÇOIS

Bodega haricots rouges, maïs et mimolette

Sandwich Niçois : thon à la crème d'estragon, dés d'olives et crudités

Chia pudding vegan et coulis de saison

VEGGIE

Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

Sandwich Végétarien : tomates confites, fromage de chèvre et salade

Salade de fruits frais à la menthe

DUO DE BAOS

Bodega de haricots rouges, maïs et mimolette

Duo de baos :
- Façon banh mi, crudités à la thaï, aubergines grillées et cacahuètes
- Black bao au charbon, crevettes, curry jaune et coriandre

Salade de fruits frais à la menthe

FOCACCIA VEGGIE

Bodega pomme et carotte croquante au curry et fruits secs

Focaccia, tapenade, duo de salade, tomme de brebis

Chia pudding vegan et coulis de saison

FOCACCIA CALABRESE

Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges

Focaccia spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rouge maison

Mousse maison au chocolat 72%

SANDWICH 17,90€ HT



01



PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS



LE BISTRO

Coleslaw léger, carotte, chou blanc et pomme croquante 🌿

Bavette grillée, fondue d'oignons, sauce à l'échalote et butternut rotie

Entremet mandarine, noisette et chocolat blanc 🌿

Petit pain aux céréales

PHOTO NON CONTRACTUELLE



LE COCOTTE

Chou fleur rôti, crème de pesto au chou kale 🌿

Suprême de poulet jaune, sauce satay maison et riz aromatisé à la citronnelle

Tartelette aux fruits de saison 🌿

Petit pain aux céréales



LA MARÉE

Couscous vert, brocoli et oeuf poché 🌿

Pavé de saumon, crème de haricots blancs et condiment de fruits secs

Cake aux marrons 🌿

Petit pain aux céréales



LE VEGAN 🌿

Salade d'épeautre, lentilles corail, betterave et sauce légère à la moutarde

Poêlée de champignons, tofu et pomme de terre, ail et persil

Moelleux ananas coco, vegan et sans gluten

Petit pain aux céréales



L'ITALIA 🌿

Crespelle à la crème de champignon

Pennette rigate sauce tomates et poireaux, stracciatella

Torta Caprese aux amandes torréfiées

Petit-pain aux céréales

02

25,99€ HT

PLATEAUX-REPAS RÉUTILISABLE

34,90€ HT



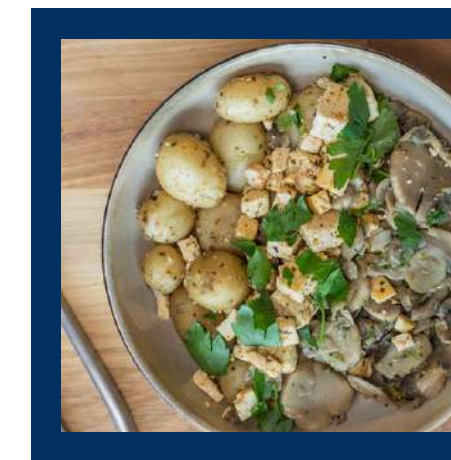
Nos équipes ont imaginé le **premier plateau-repas réutilisable** pour entreprise, fabriqué localement et en matériaux naturels. **Bois brut**, porcelaine, verre et inox. C'est tout !

Au-delà d'améliorer la durabilité, l'utilisation de matériaux nobles autorise une certaine **esthétique** là où l'aspect pratique est souvent le maître mot.

Conscient des contraintes logistiques liées à la livraison de repas (distribution rapide, stockage sur place, récupération, etc), nous avons pensé le plateau Philémon pour qu'il soit **simple** à utiliser. Tout est dedans et tout repart avec !



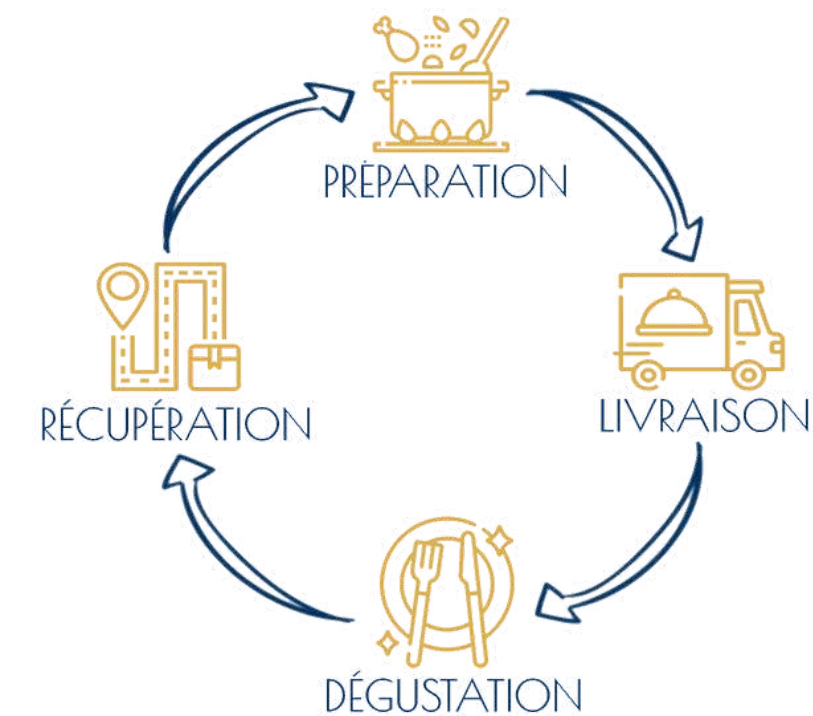
SANS DÉCHET



FRAIS



LOCAL & DURABLE



De la cuisine au bureau, simple comme bonjour !

5h du matin, ça sonne à la porte. Les derniers légumes frais sont arrivés et la production peut commencer. Les chefs sont au taquet car tout doit être prêt pour 10h30

11h30, ça sonne au bureau. Vous ouvrez. La réunion n'est pas terminée mais notre coursier se charge de toute l'installation.

15h On vous dérange une dernière fois pour tout récupérer. Après une dure journée, le plateau doit rentrer. Retour pour une nuit de repos. Et demain matin, au boulot !



03

A top-down view of a buffet spread. In the center, a large wooden platter holds several sandwiches cut into halves, some with meat, cheese, and vegetables. To the left, a wooden cutting board displays more sandwiches, some with scrambled eggs. Below the cutting board are two small white bowls containing soups: one is a light-colored soup with black seeds, and the other is a dark soup with nuts. To the right, two more small white bowls contain salads: one with sliced tomatoes and herbs, and another with sliced tomatoes, hard-boiled eggs, and vegetables. The entire scene is set on a light-colored, textured table surface.

BUFFET

BUFFET



Mini Bagels par 20

Crème d'avocat et saumon fumé

54,50€ HT

Carpaccio de bœuf et pesto Genovese

54,50€ HT

Courgette, tapenade et crème ciboulette

54,50€ HT

Pastrami, cheddar et relish

54,50€ HT



Mini Burgers par 20

Foie gras et figue

Confit d'oignons, foie gras et confit de figues

59€ HT

Berger

Noisette de beurre, jambon aux herbes et fromage de chèvre

54,50€ HT

Méditerranéen

Ratatouille au cumin et chapeau concombre

54,50€ HT

Sud-Ouest

Oignons rouges confits, magret de canard séché et moutarde-miel

54,50€ HT

Mini burgers maison (assortiment de 21)

7 Berger, 7 Méditerranéen et 7 Sud-Ouest

54,50€ HT

Quiches 8 parts

24,99€ HT

Quiche Lorraine

Quiche végétarienne chèvre et épinards

Quiche saumon-courgette



ZOOM SUR NOS PETITS PAINS

Nos pains à burgers et bagels, sont fabriqués quotidiennement par nos équipes.

Pétris, levés et cuits pour un moelleux unique, avec une recette inchangée depuis plus de 10 ans !



04



Clubs

12 minis clubs terroir - assortiment

26,40€ HT

6 Mimosa oeuf mayonnaise et herbes fraîches

6 Jambon blanc au torchon et tomme de brebis

24 grands clubs - assortiment

59,90€ HT

8 Grands clubs jambon et tomme de brebis

8 Grands clubs thon-estragon

8 Grands clubs mimosa

Plateaux de sandwiches

8 mini sandwiches Niçois - pain aux céréales

thon à la crème d'estragon et crudités de saison

20,99€ HT

8 mini sandwiches Pierrot - pain aux céréales

Escalope de poulet grillé, sauce César, salade et copeaux de parmesan

23,50€ HT

8 mini sandwiches Végétarien - pain aux céréales

Tomates confites, fromage de chèvre et laitue

23,50€ HT

Assortiment de 21 mini sandwiches - pain aux céréales

7 Végétarien, 7 Niçois et 7 Pierrot

35,90€ HT

Assortiment de 12 Baos

6 Baos façon banh mi, crudités à la thai, aubergines grillées et cacahuètes

6 Black baos au charbon, crevettes, curry jaune et coriandre

53,90€ HT

Assortiment de 12 Focaccias

6 Focaccias tapenade d'olives kalamata, duo de salade et tomme de brebis

6 Focaccias spianata Calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

53,90€ HT





Bodegas 130g par 8

Haricots rouges

Haricots rouges, maïs et mimolette

29,99€ HT

César

Poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

29,99€ HT

Pomme carotte croquantes

Pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

29,99€ HT

Petit pois

Petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges

29,99€ HT

Assortiment de 12 Bodegas Veggie

4 salades pomme et carotte croquantes au curry et fruits secs
4 salades petit pois, menthe et chèvre frais et pickles d'oignons rouges
4 salades de haricots rouges, maïs et mimolette

44,90€ HT



Wraps par 10

Grand wrap poulet-césar

Escalope de poulet grillée, laitue, parmesan et sauce césar maison

29,99€ HT

Grand wrap saumon-avocat

Saumon fumé, avocats, crudités et oignons frits

29,99€ HT

Grand wrap veggie falafel

Falafel, crudités et sauce au yaourt maison

29,99€ HT

Assortiment de 24 grands wraps

8 Grands wraps poulet-césar
8 Grands wraps saumon-avocat
8 Grands wraps veggie falafel

71,90€ HT

LES PLANCHES

52,00€ HT

52,00€ HT

72,00€ HT



Planche de fromage - 800g

Comté fruité 12 mois

Chèvre cendré d'Anjou

Brie de Meaux

Tomme de Savoie

Servi avec : Pain aux céréales tranchés, petits beurrés "paysan breton"



Planche de charcuterie - 800g

Jambon blanc italien cuit au torchon

Saucisson de montagne tranché

Viande des grisons

Coppa corse

Servi avec : Pain aux céréales tranchés, cornichons, petits beurrés "paysan breton"



Planche de la Mer - 800g

Planche de saumon fumé d'Écosse tranché

Servi avec : Pains aux céréales tranchés et un duo de sauces maison (crème à l'aneth et guacamole maison)

05



LES BARS

Bar à crudités - 1kg

Assortiment de dips de légumes accompagnés de leurs sauces de saison

25,99€ HT

Bar à focaccia 1kg

Dips de focaccia et assortiment de sauces maison

32,90€ HT

Bar à fruits - 1kg

Assortiment de fruits de saison découpés le matin même et prêts à piquer - 1kg

25,99€ HT



ZOOM SUR LA DÉCOUPE DE FRUITS

Nos fruits sont coupés le jour même, pour vous garantir une fraîcheur optimale et qui assure pour chaque livraison une qualité irréprochable.

06



LES DESSERTS

Desserts individuels (entre 90g et 130g) - Par 8

Mousses au chocolat (aux éclats de noisettes) 29,99€ HT

29,99€ HT

Salade de fruits de saison 29,99€ HT

29,99€ HT

Tartelettes gourmandes aux fruits de saison 36,50€ HT

36,50€ HT

Moelleux coco-ananas vegan et sans gluten 36,50€ HT

36,50€ HT

Bodega de chia pudding vegan, lait d'avoine et coulis de saison 32,50€ HT

32,50€ HT



07

Pour 8 minimum

08



AUTOMNAL

25,99€ HT par personne

Un buffet à partager frais et varié, conçu pour être consommé en libre service avec des assiettes et des couverts.

Assortiment d'entrées - 130g par personne

Bodega petit pois, menthe et chèvre frais
Bodega haricots rouges, maïs et mimolette
Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

Plats à partager - 150g par personne

Bavette grillée sauce Béarnaise
Filet de poulet jaune, sauce moutarde à l'ancienne
Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille

Accompagnements - 150g par personne

Poêlée de champignons
Pomme grenaille au four, ail et persil

Assortiment de desserts - 110g par personne

Mousse maison au chocolat 72%
Salade de fruits de saison à la menthe
Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison



PLANCHE DU BISTROT

23,90€ HT par personne

Un buffet convivial et généreux, idéal pour les amateurs de planches à partager. Prêt à consommer avec tout le nécessaire.

Bar à focaccia - 50g par personne

Dips de focaccia et assortiments de sauces maison :
Tapenade maison aux olives kalamata
Pesto rosso maison
Crème de poivrons
Sauce au yaourt grecque et aux herbes fraîches

Planche de charcuterie - 70g par personne

Jambon blanc italien cuit au torchon
Spianata Calabrese
Viande des grisons
Coppa corse

Planche de fromage - 70g par personne

Comté fruité 12 mois
Chèvre cendré d'Anjou
Brie de Meaux
Tomme de Savoie

Bar à crudités - 90g par personne

Assortiment de dips de quatre légumes variables en fonction de la saison accompagnés de leurs sauces de saison.

Assortiment de desserts - 110g par personne

Mousse maison au chocolat 72%
Salade de fruits de saison à la menthe



STREET FOOD

21,90€ HT par personne

Un buffet dans une ambiance détendue avec des saveurs détonantes. Pas besoin d'assiettes, le service est rapide et tout se mange sur le pouce.

Assortiment d'entrées - 130g par personne

Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs
Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
Bodega salade de haricots rouges, maïs et mimolette

Assortiment de bao - 130g par personne

Façon banh mi, crudités à la thaï, aubergines grillées et cacahuètes
Black bao au charbon, crevette, curry jaune et coriandre

Assortiment de focaccia - 100g par personne

Tapenade, duo de salade, tomme de brebis
Spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

Assortiment de desserts - 110g par personne

Mousse maison au chocolat 72%
Salade de fruits de saison à la menthe

Pour 8 minimum



MEET-UP
23.90€ HT par personne

Dans ce buffet au format original, un mélange de pièces taille lunch et de pièces cocktails en lieu et place des entrées et des desserts traditionnels. Un format alternatif au cocktail pour un déjeuner rapide et gourmand.

Assortiment pièces cocktail salées froides - 3 par personne

Pic de gyoza frit et teriyaki
Canapé de rillettes de haddock fumé au cerfeuil et pomme Granny Smith
Verrine de dahl de lentilles corail aux épices
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue

Assortiment pièces lunch salées froides - 2 par personne

Black bao au charbon, crevette, curry jaune et coriandre
1/2 bagel veggie courgettes marinées, roquette, creamcheese et tapenade
Focaccia Spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

Assortiment pièces cocktail sucrées froides - 4 par personne

Mini chou praliné
Mini tartelette chocolat, caramel et cacahuète
Mini cheesecake aux fruits de saison
Mini tartelette pistache



GRAND-MÈRE
21.90€ HT par personne

Un buffet généreux et réconfortant, un format convivial pour les moments de partage. Conçu pour être consommé en libre service avec des assiettes et des couverts.

Assortiment d'entrées - 130g par personne

Bodega petit pois, menthe et chèvre frais
Bodega césar, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

Assortiment tartes salées - 2 parts par personne

Saumon, courgettes
Chèvre, épinards
Lorraine aux oignons caramélisés

Assortiment de desserts - 110g par personne

Salade de fruits saison à la menthe
Mousse maison au chocolat 72%



FINGER FOOD
22.90€ HT par personne

Un buffet pratique et savoureux, idéal pour une dégustation sur le pouce. Parfait pour les réceptions ou réunions décontractées. Offrant une variété de bouchées gourmandes pour satisfaire tous les régimes alimentaires.

1 Entrée par personne - assortiment de bodegas

Bodega petit pois, menthe et chèvre frais
Bodega césar, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

4 Finger Food par personne - assortiment

Mini bagel saumon-avocat
Mini burger méditerranéen
Wrap poulet
Club thon

1 Mini sandwich par personne - assortiment

Végétarien
Niçois
Pierrot

Assortiment de desserts - 110g par personne

Salade de fruits saison à la menthe
Mousse maison au chocolat 72%

A collage of various appetizers and cocktails on wooden trays. The central focus is the word "COCKTAIL" in large, white, bold, sans-serif capital letters, overlaid on a semi-transparent blue rectangular background. The background image shows several wooden trays filled with different types of food: small round appetizers with cream and fruit, skewers of meat and vegetables, small bowls of dips, and other bite-sized items. The trays are arranged on a light-colored, textured surface, possibly a table or countertop. The overall aesthetic is clean and modern, with a focus on fresh ingredients and creative presentation.

COCKTAIL

LES PIÈCES COCKTAILS 09



Cuillères par 30

Carpaccio de boeuf, pesto vert au basilic et parmesan

53,70€ HT

Poire pochée, brisures de noix et roquefort

53,70€ HT

Dalh de lentilles corail aux épices

53,70€ HT

53,70€ HT



Canapés par 30

Rillettes de haddock maison au cerfeuil, pommes granny

44,90€ HT

Pain d'épices maison, foie gras, confit de figues

59,70€ HT

Pain suédois, crème de ciboulette, crudités de saison

49,99€ HT

Mini sablé curry, crémeux carotte-orange

49,99€ HT

Mini sablé à la tomate, mousse de pesto et olive kalamata

49,99€ HT

Mini sablé parmesan et crème de truffe

49,99€ HT

Mini clafoutis de légumes et mousse au pesto

46,90€ HT



Picos par 30

Coppa Corse et artichaut mariné

47,70€ HT

Gyoza frit et teriyaki

50,70€ HT

Magret séché et fruits de saison

50,70€ HT

Bœuf teriyaki et duo de sésame

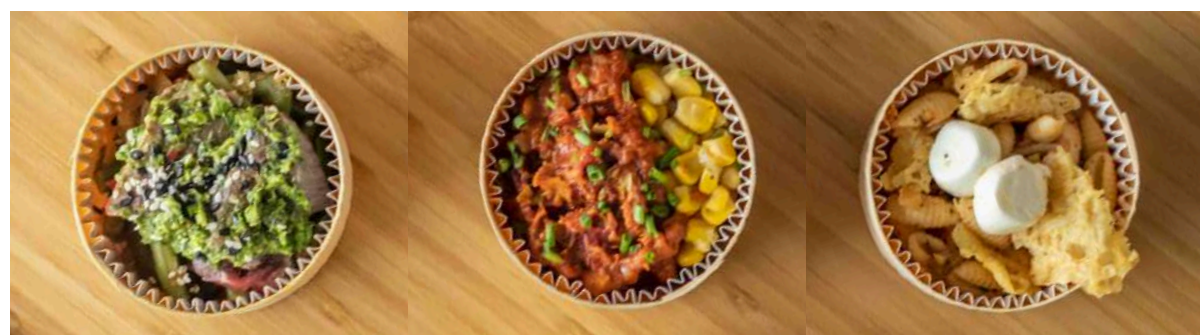
50,70€ HT

Falafel, orange et cumin

41,90€ HT

Caprese - mozzarella di Bufala, tomate cerise et basilic

41,90€ HT



Pièces chaudes équivalent 3 pièces - livrées froides*

Prix unitaire

Pavé de saumon, crème de poivrons et riz aux légumes

4,49€ HT

Haut de cuisse de poulet, sauce au poivre, boulgour et courgettes

4,49€ HT

Chili sin carne et poêlée de maïs aux herbes

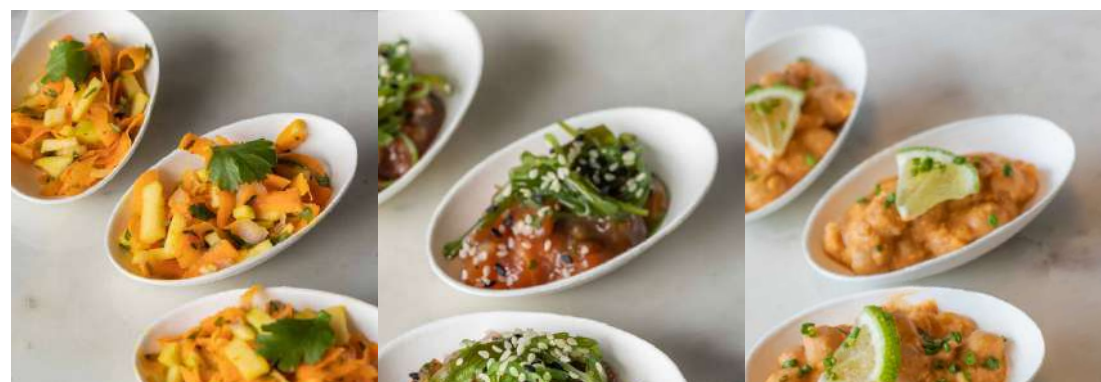
4,49€ HT

Tataki de bœuf, sauce chimichurri, haricots verts, tomates confites et oignons

4,49€ HT

Salade de gnocchetti sardi, légumes d'été, mozzarellas et tuiles de parmesan

4,49€ HT



Verrines par 30

Fondant de patate douce, noix de cajou et sauce coco-curry

44,90€ HT

Tartare de saumon aux algues wakamé

47,70€ HT

Accras et sauce épicée maison et coriandre

49,90€ HT

Curry thaï de pois chiches

50,70€ HT

Falafel, sauce blanche maison au tahiné et coriandre

46,90€ HT

Carottes et pommes croquantes au curry

44,70€ HT

*les pièces chaudes sont livrées froides et nécessite une mise en oeuvre

LES FINGER FOOD

10

Mini Burger - Tous nos buns sont fait maison

équivalent 2 pièces

30 Foie gras et confiture de figue

30 Berger - Noisette de beurre, jambon aux herbes et fromage de chèvre

30 Méditerranéen - Ratatouille au cumin et chapeau concombre 🌿

30 Sud-ouest - Oignons rouges confits, magret de canard séché et moutarde-miel

88,50€ HT

82,50€ HT

82,50€ HT

82,50€ HT



Mini Bagel - Tous nos pains sont fait maison

équivalent 2 pièces

30 Crème d'avocat et saumon fumé

30 Carpaccio de bœuf et pesto Genovese

30 Courgette, tapenade et crème ciboulette 🌿

30 Pastrami cheddar et relish

82,50€ HT

82,50€ HT

82,50€ HT

82,50€ HT



Mini wrap

30 Veggie - Avocat, feta et grenade

30 Poulet Pierrot - Poulet pierrot aux oignons, tomates confites et copeaux de parmesan

30 Saumon-avocat - Saumon fumé, avocats et crudités

50,70€ HT

50,70€ HT

50,70€ HT



Mini croissant

équivalent 3 pièces

30 Provençal - Tomates confites, fromage de chèvre et herbes de Provence 🌿 🥤 66,90€ HT

30 Nordique - Mini croissant, crème de ciboulette fraîche, saumon fumé 🥤 66,90€ HT

Mini club

30 Jambon - Jambon blanc et tomme de brebis

30 Thon-estragon - Thon, estragons, légumes confits et olives

30 Mimosa - Oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches

46,90€ HT

50,70€ HT

50,70€ HT



LES PIÈCES SUCRÉES



Par plateau de 30 pièces

Brochette de fruits frais	55,00€ HT
Macaron artisanal - assortiment	60,00€ HT
Mini cheesecake aux fruits de saison	53,70€ HT
Mini moelleux chocolat cœur griotte	37,50€ HT
Mini cannelés Bordelais	37,50€ HT
Mini financier maison au sésame noire et écorce de citron confit	40,50€ HT
Mini chou praliné	50,70€ HT
Mini tigré	36,90€ HT
Bouchée crémeux café et fondant noisette	52,90€ HT



Mini tartelettes par 30

Mini tartelette à la pistache	50,70€ HT
Mini tartelette citron meringuée	50,70€ HT
Mini tartelette aux fruits de saison	50,70€ HT
Mini tartelette chocolat, caramel et cacahuète	52,90€ HT

Verrines par 30

Panna cotta coco-passion	47,70€ HT
Mousse chocolat aux éclats de noisettes	47,70€ HT
Chia pudding vegan et coulis de saison	47,70€ HT



Plateaux de 30 desserts fruités 52,90€ HT
 10 Verrines panna cotta coco-passion,
 10 Mini tartelettes citron meringuée,
 10 Mini tartelettes aux fruits de saison

Plateaux de 30 mini tartelettes 52,90€ HT
 10 Mini tartelettes citron meringuée,
 10 Mini tartelettes chocolat, caramel et cacahuète,
 10 Mini tartelettes à la pistache

Plateaux de 30 verrines desserts 47,70€ HT
 10 Mousses chocolat maison,
 10 Chia pudding vegan, lait d'avoine au coulis de saison,
 10 Panna cotta coco-passion maison

Plateaux de 30 desserts gourmandes 52,90€ HT
 10 Mini moelleux chocolat cœur griotte,
 10 Mini tartelettes chocolat, caramel et cacahuètes,
 10 Mini choux pralinés

Plateaux de 30 mini pâtisseries 52,90€ HT
 10 Mini tartelettes pistache,
 10 Mini cheesecakes aux fruits de saison,
 10 Bouchées cappuccino

LES PLATEAUX SALÉES



Plateaux de 30 pics

10 Pics falafel, orange et cumin
10 Pics de gyoza grillé
10 Pics de magret séché

47,70€ HT

Plateaux de 30 sablés

10 Sablés curry, tapenade de carotte à l'orange et petit pois wasabi
10 Sablés tomates, mousse pesto et olive Kalamata
10 Sablés parmesan, crème de truffe

50,70€ HT

52,90€ HT

Plateaux de 30 canapés

10 Canapés suédois, crème de ciboulette, crudités de saison
10 Toast pain d'épices maison, foie gras et confit d'oignons
10 Canapés rillettes de haddock fumé au cerfeuil et pomme Granny Smith



Plateaux de 30 cuillères

10 Cuillères de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic
10 Cuillères de ceviche de daurade à la mangue
10 Cuillère de Dahl de lentilles corail

53,70€ HT

Plateaux de 30 wraps

10 Mini wraps saumon-avocat
10 Mini wraps végétarien, avocat, feta et grenade
10 Mini wraps poulet "Pierrot" aux oignons, tomates confites et copeaux de parmesan

50,70€ HT



Plateaux de 30 fingerfood

10 Mini burgers maison "Sud-Ouest"
10 Mini bagels maison saumon-avocat
10 Mini wraps végétarien, avocat, feta et grenade

74,70€ HT

Plateaux de 30 bagels

10 Mini bagels pastrami, cheddar et relish
10 Mini bagels saumon-avocat
10 Mini bagels carpaccio de boeuf et pesto

82,50€ HT

Plateaux de 30 verrines

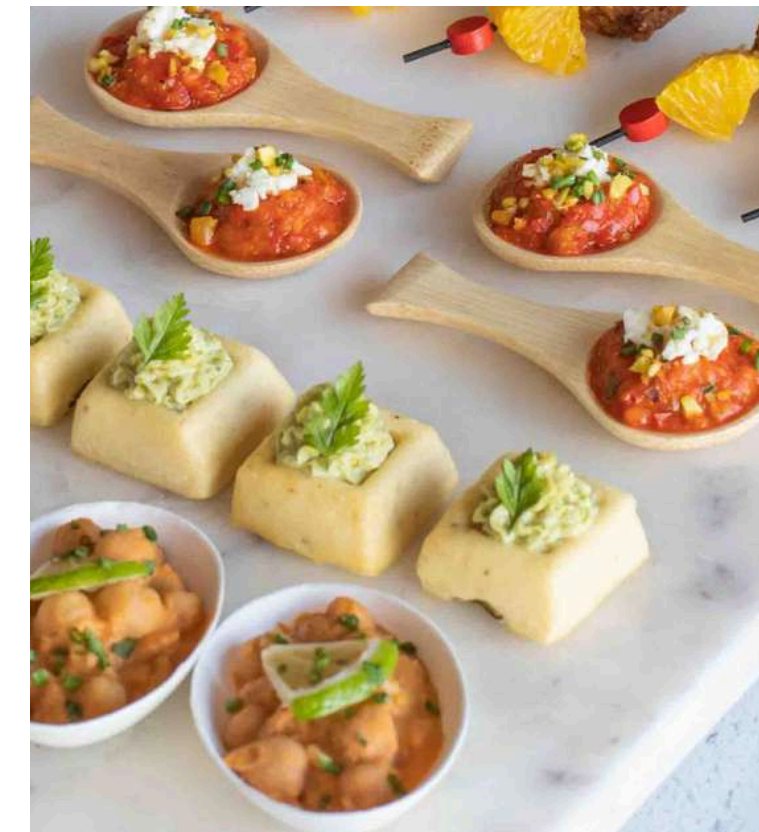
10 Verrines de curry thaï de pois chiches
10 Verrines de tartare de saumon aux algues wakamé
10 Verrines d'accras de morue et sauce rose

52,90€ HT

Plateau de 30 clubs

10 Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
10 Mini club de thon à l'estragon
10 Mini club jambon blanc et tomme de brebis

52,90€ HT



Formule cocktail pour un minimum de 15 personnes

17,90€ HT par personne



Cocktail Afterwork

10 pièces par personne

Salé - 8 pièces

- Pic de gyoza frit et teriyaki
- Mini burger "Sud-Ouest" au magret séché
- Mini burger Méditerranéen
- Mini club thon-estragon
- Mini bagel saumon-avocat
- Mini wrap végétarien, avocat, feta et grenade
- Mini bagel pastrami, cheddar et relish
- Verrine d'accras de morue et sauce épicée

Sucré - 2 pièces

- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux au chocolat et cœur griotte

10,90€ HT par personne



Cocktail Apéritif

6 pièces par personne

Salé - 6 pièces

- Pic de coppa Corse et artichaut mariné
- Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
- Mini clafoutis aux légumes et mousse pesto
- Mini bagel carpaccio de boeuf et pesto genovese
- Mini burger Méditerranéen
- Mini wrap saumon-avocat

24,90€ HT par personne



Cocktail Afterwork

14 pièces par personne

Salé - 11 pièces

- Mini burger "Sud-Ouest" au magret séché
- Mini burger Méditerranéen
- Mini club thon-estragon
- Mini bagel saumon-avocat
- Pic de gyoza frit et teriyaki
- Pic falafel, orange et cumin
- Cuillère poire, roquefort et noix
- Mini wrap végétarien, avocat, feta et grenade
- Mini bagel pastrami, cheddar et relish
- Verrine d'accras de morue et sauce épicée
- Verrine curry thaï de pois chiches

Sucré - 3 pièces

- Mini financier tigré
- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux au chocolat et cœur griotte

13,90€ HT par personne



Cocktail Apéritif

8 pièces par personne

Salé - 8 pièces

- Pic de coppa Corse et artichaut mariné
- Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
- Mini clafoutis aux légumes et mousse pesto
- Mini bagel maison carpaccio de boeuf et pesto genovese
- Mini burger maison Méditerranéen
- Mini wrap saumon-avocat
- Pain suédois, crème de ciboulette, crudités de saison
- Sablé curry, crémeux carotte-orange et pois wasabi

14 NOS FORMULES COCKTAILS VEGETARIENS

Formule cocktail pour minimum 15 personnes

6 pièces par personne



Pic falafel, orange et cumin
Mini club oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches
Canapé Suédois, crème montée à la ciboulette et crudités
Mini burger Méditerranéen et chapeau concombre
Sablé tomate, pesto et olive kalamata
Mini bagel veggie, courgette grillée et tapenader

10,80€ HT par personne

12 pièces par personne



Cuillères et pics - 3 pièces

Cuillère d'émulsion de poivrons rouge et dés de feta au cumin
Cuillère de dahl de lentilles corail aux épices
Pic Caprese, mozzarella, tomate cerise et basilic
Cuillère de poire pochée, brisures de noix et roquefort

Fingerfood - 4 pièces

Mini burger maison Méditerranéen et chapeau concombre
Mini club veggie, crème de poivrons et feta
Mini wrap veggie, avocat, feta et grenade
Mini bagel veggie, courgette grillée et tapenade



Verrines et canapés - 4 pièces

Sablé tomate, pesto et olives kalamata
Canapé suédois, crème ciboulette et crudités
Mini clafoutis aux légumes marinés et pesto Genovese
Sablé parmesan, crème truffée

22,30€ HT per personne



18 pièces par personne 



Cuillères et pics - 4 pièces

Cuillère de dahl lentilles corail aux épices
Cuillère de poire, roquefort et noix
Pic Caprese, mozzarella, tomate cerise et basilic
Pic falafel, orange et cumin

Verrines et canapés - 5 pièces

Canapé Suédois, crème ciboulette et crudités
Sablé parmesan, crème truffée
Sablé aux tomates, pesto et olives kalamata
Verrine de curry thaï de pois chiche
Mini clafoutis aux légumes marinés et pesto Genovese

Fingerfood - 4 pièces

Mini burger maison Méditerranéen et chapeau concombre
Mini club mimosa
Mini wrap avocat feta grenade
Mini bagel veggie, courgette grillée et tapenade

Pièces sucrées - 5 pièces

Mini tartelette chocolat, cacahuète et caramel
Mini cheesecake aux fruits de saison
Mini chou praliné maison
Mini tartelette citron meringuée
Bouchée cappuccino

32,80€ HT par personne

20 pièces per personne 



Cuillères et pics - 4 pièces

Cuillère de dahl lentilles corail aux épices
Cuillère poire, roquefort et noix
Pic Caprese, mozzarella, tomate cerise et basilic
Pic falafel, orange et cumin

Verrines et canapés - 6 pièces

Canapé Suédois, crème ciboulette et crudités
Sablé parmesan, crème truffée
Sablé aux tomates, pesto et olives kalamata
Verrine carotte et pomme croquante au curry
Mini clafoutis aux légumes marinés et pesto Genovese
Verrine de curry thaï de pois chiches

Fingerfood - 4 pièces

Mini burger maison Méditerranéen et chapeau concombre
Mini club mimosa
Mini wrap veggie, avocat, feta et grenade
Mini bagel veggie, courgette grillée et tapenade

Pièces sucrées - 6 pièces

Mini tartelette chocolat, cacahuète et caramel
Mini cheesecake aux fruits de saison
Mini chou praliné maison
Mini tartelette citron meringuée
Bouchée crémeux café et fondant noisette
Brochette de fruits frais

35,90€ HT par personne

NOS FORMULES COCKTAILS DINATOIRES

Cocktail 12 pièces par personne

22.30€ HT par personne



Brochettes et cuillères - 3 pièces

Brochette de magret séché, bille de chèvre et fruits de saison
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue
Cuillère poire, roquefort et noix 🌿

Verrines et canapés - 3 pièces

Rillettes de haddock fumé au cerfeuil et pomme Granny Smith
Foie gras et pain d'épices maison
Mini club mimosa 🌿

Fingerfood - 3 pièces

Mini bagel saumon-avocat
Mini burger "Sud-Ouest", oignons rouges confits, magret de canard séché et moutarde-miel
Sablé parmesan et crémeux truffé 🌿

Pièces sucrées - 3 pièces 🌿

Mini tartelette aux fruits de saison
Tartelette chocolat, caramel et cacahuète
Mini chou praliné maison

Cocktail 18 pièces par personne

32.40€ HT par personne



Brochettes et cuillères - 5 pièces

Brochette de magret séché et fruits de saison
Pic de bœuf teriyaki et duo de sésame
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue
Cuillère poire roquefort et noix 🌿
Cuillère de dahl de lentilles corail aux épices 🌿

Verrines et canapés - 5 pièces

Rillettes de haddock fumé au cerfeuil
Foie gras et pain d'épices maison
Verrine de curry thaï de pois chiches 🌿
Tartare de saumon aux algues wakamé
Mini club mimosa 🌿

Fingerfood - 3 pièces

Mini bagel saumon-avocat
Mini burger "Sud-Ouest", oignons rouges confits, magret de canard séché et moutarde-miel

Pièces sucrées - 5 pièces 🌿

Mini tartelette chocolat, caramel et cacahuète
Mini chou praliné maison
Bouchée cappuccino
Mini tartelette citron meringuée
Mini cheesecake aux fruits de saison



Cocktail 22 pièces
par personne

39,20€ HT par personne

Brochettes et cuillères - 6 pièces

Pic de magret séché et fruits de saison
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue
Pic de boeuf teriyaki et duo de sésame
Cuillère de dahl de lentilles corail aux épices
Cuillère de poire, roquefort et noix
Cuillère de carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

Verrines et canapés - 7 pièces

Rillettes de haddock fumé au cerfeuil
Foie gras et pain d'épices maison
Verrine de tartare de saumon aux algues wakamé
Verrine curry de pois chiche
Fondant de patate douce, petit-pois, noix de cajou et curry
Sablé tomate, mousse pesto et olives kalamata
Mini club mimosa

Fingerfood - 3 pièces

Mini bagel saumon-avocat
Mini burger "Sud-Ouest", oignons rouges confits, magret de canard séché et moutarde-miel
Mini burger Méditerranéen et chapeau concombre
Mini bagel Veggie, courgette grillée et tapenade

Pièces sucrées - 6 pièces

Mini tartelette chocolat, caramel et cacahuète
Mini tartelette citron meringuée
Mini moelleux chocolat cœur griotte
Panna cotta coco-passion
Mini cheese cake aux fruits de saison
Bouchée crémeux café et fondant noisette



Lapo BACCI

Notre chef cuisinier

D'origine Italienne, Lapo a travaillé pendant plus de 20 ans dans divers établissements à travers le monde. Italie, Mexique, Canada, ou encore Danemark. De ses voyages il a ramené des saveurs et des recettes qui sont aujourd'hui source d'inspiration pour l'élaboration de notre carte.

7 cuisiniers et commis de cuisine partagent les fourneaux aux côtés de Lapo, ils travaillent de jour comme de nuit sur vos buffets, cocktails et plateaux-repas afin de garantir des plats les plus frais possible.

"Une cuisine simple mais toujours avec beaucoup de goût"

BOISSONS



16

BOISSONS

Les Eaux



Evian

Bouteille de 1,5L
Bouteille de 75cl en verre perdu

2,95€ HT
3,95€ HT

Eau neuve

Cannette d'eau plate 33cl
Cannette d'eau gazeuse 33cl

1,10€ HT
1,20€ HT

San Pellegrino

Bouteille de 1L
Bouteille de 1L en verre perdu

3,95€ HT
4,95€ HT

Les Boissons Chaudes



Café Ethiquable Bio

Thermos 1L

19,99€ HT

Thé Ethiquable Bio

Thermos 1L
Assortiment de sachets de thé bio

22,99€ HT

Chocolatière

3 litres

79,95€ HT

Recharge de chocolat

Bouteille de 75cl

9,95€ HT

Les Jus Maison - Extrait à froid



Jus de pomme frais

Bouteille de 75cl

6,99€ HT

Jus d'orange frais

Bouteille de 75cl

6,99€ HT

Jus de pampleousse frais

Bouteille de 75cl

8,99€ HT

Jus vitaminé frais

Bouteille de 75cl

8,99€ HT

Les Jus Pasteurisés et Sodas



Jus de pomme BIO - Meneau

Bouteille de 75cl

4,99€ HT

Jus d'orange BIO - Meneau

Bouteille de 75cl

5,30€ HT

Thé glacé pêche BIO - Meneau

Bouteille de 75cl

7,99€ HT

Smoothie fraise-kiwi Bio

Bouteille de 75cl

5,99€ HT

Assortiment de 10 jus Meneau

Bouteille de 25cl

29,90€ HT

Limonade Artisanale Elixia

Bouteille de 75cl

4,99€ HT

LES FORMULES



Formule Boisson soft

40cl par personne

Assortiment de jus, eaux et sodas

2,90€ HT par personne

Livré avec des gobelets



Formule Boisson soft en verre perdu

40cl par personne

Assortiment de jus, eaux et sodas

3,40€ HT par personne

Livré avec des gobelets



Formule Jus de fruits frais

20cl par personne

Assortiment de jus pressés 100% frais - Orange et Pomme

2,75€ HT par personne

Livré dans des bouteilles en verre 75cl 100% recyclable avec des gobelets



Formule Boissons chaudes

20cl par personne

Café 100% Arabica Equateur Bio et Thé Bio Ethiquable (Assortiment de sachets)

2,99€ HT par personne

Livré avec : gobelets, agitateurs bois, sucrettes, dosettes de lait, serviettes en papier
Récupération des thermos le jour ouvré suivant

17



Vin blanc

Macon Villages blanc - Domaine Perraud, Domaine des Remparts 75cl	12,50€ HT
Quincy AOC Blanc - Beaucharme - Val de Loire, Domaine Bailly 75cl	18,00€ HT

Vin Rouge

St Chinian, Château Coujan, Cuvée Gabrielle Spinola 75cl	12,65€ HT
Les Hauts du Monteillet - IGP Collines Rhodaniennes, Stéphane Montez 75cl	19,00€ HT
Saumur Champigny - Tuffe - Val de Loire, Château du Hureau 75cl	19,00€ HT

Vin Rosé

Coteaux Varois, Château de l'Escarelle BIO 75cl	15,95€ HT
---	-----------

Formule Vin

Formule comprenant environ 15cl par personne (verre à vin compris)
 - Vin rouge : St Chinian, Château Coujan, Cuvée Gabrielle Spinola
 - Vin blanc : Macon Villages, Domaine Perraud

4,99€ HT par personne



Les bouteilles sont livrées froides pour la conservation, la glace et les seaux sont en option.
 Attention, la location des verres est à commander en option



Cidre

Cidre Fermier de Carnac 75cl	11,00€ HT
------------------------------	-----------

Bière

Bière Peroni Nastro Azzurro - Bouteille 33cl	2,50€ HT
Bière Bio La parisienne - Bouteille 33cl	2,90€ HT

Champagne

Maison Paul Leredde 75cl Élaboré à partir de raisins blancs provenant du vignoble	29,99€ HT
Maison GH Mumm Cordon Rouge 75cl Élaboré à partir d'une palette de plus de 100 crus	34,99€ HT

Formule Champagne

Formule comprenant 1 flûte de 12cl par personne (flûtes comprises)
 Champagne Blanc de Blanc - Maison Paul Leredde, producteur indépendant
 Médaille de bronze au concours général agricole Paris 2022

9,95€ HT par personne





Cocktails prêts à servir

Découvrez notre sélection de cocktails Nighthawks prêts à servir pour apporter une touche d'originalité et de raffinement sur vos événements. Cocktails signatures avec alcool, classiques réinventés et mocktails sans alcool.

Tous les cocktails sont disponibles en différents formats adaptés à vos besoins :
Bouteilles de 20 cl, bouteilles de 50 cl ou cubi de 5 litres.

Livré avec des gobelets - Attention, la location des verres à cocktail, distributeur de boisson et glaçons sont à commander en option.

NIGHTHAWKS

COCKTAILS PRÊTS À DÉGUSTER

Vendu en Bib de 5L : 40 verres

JAMAÏCAN PUNCH - Puissant et audacieux

Rhum ambré et épicé, cognac, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, crème de pêche, thé noir.
Mélange exotique et énergisant, idéal pour une ambiance festive et inoubliable.

MÉCHANT LOUP - Acidulé et floral

Gin, sirop de myrtille et poivre Sichuan, jus de citron jaune, eau infusée framboise.
Un cocktail à la fois rafraîchissant et sophistiqué, parfait pour les amateurs de saveurs fruitées et épicées.

LE VOYAGEUR - Acidulé et Épicé

Rhum ambré, Mezcal, fruit de la passion, sirop de fève tonka, jus de citron vert, thé fumé
Évadez-vous avec ce cocktail, un mélange aux arômes délicats.

LE RÊVEUR - Délicat et frais

Vodka, sirop de rhubarbe et romarin, verjus, thé à la bergamote.
Une composition douce et harmonieuse avec une touche d'originalité

O'CAPTAIN - Intense et boisé

Whisky, vermouth dry, sirop de figue, jus de citron jaune, liqueur de noisette, thé noir.
Pour les amateurs de sensations fortes, ce cocktail complexe et raffiné offre une expérience gustative unique.

Cocktails Signatures avec Alcool - 174€



L'EMBELLIE - Acidulé et délicat

Infusion à la rose, sirop d'abricot et romarin, jus de citron jaune.
Une douceur florale et fruitée.

L'ENVOÛTANT - Fruité et boisé

Infusion hibiscus et menthe, sirop de framboise et fève tonka, jus de citron jaune.
Un mélange envoûtant de saveurs.

L'ÉNERGIQUE - Acidulé et détox

Thé bergamote, sirop ananas et thym, gingembre, jus de citron jaune.
Un cocktail revitalisant et purifiant, idéal pour un boost d'énergie naturelle.

LA TIMONADE - Acidulé et épicé

Infusion menthe, sirop de poivre de timut et gingembre, jus de citron jaune.
Un mélange audacieux et rafraîchissant qui réveille les sens.

Mocktails Sans Alcool - 114,50



MATÉRIEL & LOGISTIQUE

non exhaustive

Nos essentiels



Rack de verres au choix (x36)
60,00€ HT



Rack de verres haut de gamme au choix (x15)
50,00€ HT



Rack de verres en cristallin aux choix (x15)
50,00€ HT



Mange-debout housé - Ø85cm - H 110cm
49,00€ HT



Buffet housé noir 200x80
115,00€ HT



Mange-debout housé - Ø85cm - H 110cm
49,00€ HT



Buffet housé blanc 200x80
130,00€ HT



Vasque à champagne
19,80€ HT



Tasse et sous-tasse à café (x25)
47,50€ HT



Plateau bambou premium
5,00€ HT



Le matériel présenté est notre sélection standard. Cependant, nous pouvons également répondre à des demandes spécifiques. De plus, nous offrons aussi des services de décoration pour embellir votre événement selon vos souhaits. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière !



Zone 1 – 20,00€ HT

Zone 2 – 30,00€ HT

Zone 3 – 50,00€ HT

Zone 4 – 58,00€ HT

Zone 5 – 67,00€ HT

Zone 6 – 105,00€ HT

Zone 7 – 135,00€ HT

Zone 8 – 175,00€ HT

LIVRÉ-POSÉ

Chez Philémon, c'est nous qui livrons ! Et ce du lundi au vendredi, de 7h à 20h.

Cela permet d'assurer un maximum de précision, une gestion des imprévus en temps réel et une **disponibilité** pour les commandes de dernière minute. Nos équipes feront toujours le maximum pour trouver une solution dans l'urgence.

PS : Info top secrète, le standard est ouvert dès 8h.

La livraison est une étape cruciale pour la réussite de chaque événement. Nous livrons sur des créneaux de 30 minutes pour pouvoir faire face aux imprévus du quotient.

Sur demande, nous pouvons effectuer l'installation sur place, le dressage des produits.

Les commandes peuvent être validées jusqu'à 18h la veille de la prestation.

Les prestations incluant du matériel réutilisable font l'objet d'un passage le lendemain pour la récupération.



Pour en savoir plus, contactez-nous par mail à l'adresse : commande@philemon-traiteur.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.



LIVRÉ-POSÉ

Le matériel que nous utilisons est en grande partie recyclable, mais surtout réutilisable.

Ainsi, nous nous engageons à venir récupérer le matériel prêté sur le lieu de la prestation le lendemain ou au plus tard dans un délai de 72 heures ouvrées à compter de la livraison.

Le Client est tenu de veiller à la garde et à la conservation du matériel prêté jusqu'à récupération par Philémon.

Si l'adresse de récupération et/ou le contact sur place est différent de ceux de la livraison, il est important de le notifier lors du passage de commande.

Les thermos sont récupérés par des coursiers à vélo cargo, dans ce cas, si l'adresse de livraison est un quai de livraison, il faudra nous communiquer l'adresse piétonne.



24

En cas de consignes de récupération particulières, nous vous invitons à adresser un mail à l'adresse suivante : recuperations@mr-matin.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

