



# CU CI MA

cuisine  
vivante  
DEPUIS 1999

DÉCOUVREZ  
NOTRE SERVICE  
TRAITEUR  
PROFESSIONNEL  
FRAIS ... ET FAIT MAISON



## BUFFETS À PARTAGER

**Caviars de légumes, crudités, mini buns, carpaccios, salades, pokebowl, plat chaud cuisiné, cakes ...**  
de l'entrée au dessert, tout est prévu pour vous régaler !

À PARTIR DE **25€/PERS.**  
(à partir de 10 pers)

## PLATEAUX-PANIERES REPAS

Vous préférez un repas classique, prêt pour l'heure de votre choix, nos **formules de saison**, sauront satisfaire les goûts de chacun !

À PARTIR DE **20€/PERS.**  
(à partir de 10 pers)

## SUR-MESURE

Une envie particulière ? N'hésitez pas à nous solliciter, du petit-déjeuner au cocktail, la Cucina saura **répondre à vos besoins** !







# Des buffets à partager pour tous vos événements

Découvrez nos nombreuses propositions pour composer votre menu sur-mesure.

**Recettes de saison**

**Gourmandise**

**Emballages éco-responsables**

**Livraison soignée**

**Produits de qualité**







# Mini Buns

(7cm)

- Bœuf haché du boucher, confit d'oignons maison, cheddar, salade, tomate
- Poulet rôti aux herbes, ricotta fraîche au basilic, tomate, salade
- Pastrami, cream cheese, yellow mustard, oignon rouge
- Chèvre frais, miel, noix grillées, aubergines et roquette
- Légumes grillés, pesto maison, salade, basilic
- Saumon fumé, avocat, cream cheese, salade

## Cakes salés

à partager (10 parts environs)

ou format individuel (7cm)

- Saumon fumé, épinard, ricotta fraîche, courgettes, zestes de citron et aneth
- Artichauts, courgettes, poivrons, tomates confites, parmesan, basilic
- Cheddar, emmental, olives vertes et noires, basilic
- Jambon cru, noisettes, gorgonzola, parmesan
- Chèvre, tomates séchées, pesto





# Carpaccio de saumon frais

(3 à 4 tranches)



- Filet de saumon mariné par nos soins, aneth, baies roses, zestes de citron vert et jaune

# Salade pokebowl

grand saladier à partager ou format individuel

- POKÉ SAUMON: Saumon cru mariné (miel, soja) et Avocat  
Quinoa aux herbes fraîches, concombre, julienne de carotte et courgette
- POKÉ BOEUF: Bœuf mariné citronnelle, miel, Nouilles de Riz aux légumes verts croquants (pois gourmands, haricots, petits pois, édamame...)
- POKÉ TANDORI: Poulet aux épices indiennes, Riz aux petits oignons légumes de saison parfumés rôtis au miel.
- POKÉ MAROCAINE: Poulet façon tajine: citron confit, olive, coriandre, boulghour aux herbes, raisins, amandes, carottes au cumin et à l'orange
- POKÉ VEGGIE: Quinoa et pois chiche aux herbes fraîches, légumes de saisons rôtis, carottes crues au citron confit, radis croquants, édamame







# Caviars de légumes

à partager frais et multicolores / pot 400ml

- Aubergine
- Tomates (fraîches et rôties) et basilic frais
- Petits pois et menthe
- Betterave, citron et fenouil
- Houmous de pois chiche au curcuma
- Courgette grillée au cumin
- Fromage frais aux fines herbes

# Crudités à tremper

pot de 8 personnes

Varie en fonction  
des saisons

- Carottes
- Concombres
- Fenouils
- Choux fleur
- Radis
- Tomates cerises





# Desserts

Portion individuelle

- Compote de pomme et fruits de saison, sablés croquants
- Graines de chia au lait de coco et d'amande, coulis de fruits jaunes
- Tiramisu café et caramel au beurre salé, spéculos
- Salade de fruit frais de saison, fleur d'oranger et menthe
- Crumble aux pommes et fruits rouges, pointe de cannelle
- Panna cotta , compotée de fruits rouges
- Fromage blanc, granola maison
- Cookies aux 2 chocolats ou Chocolat blanc+framboise



## Cake sucrés

à partager (10 parts environs) et format individuel

- Fondant au chocolat (très fondant), amandes grillées
- Banana Bread super moelleux, cerneaux de noix
- Cake au citron et graines de pavot
- Carrot Cake, cannelle et curcuma
- Cake au thé matcha et fruits rouges
- Moelleux aux pommes caramélisées en deux cuisson
- Cake aux fruit de saison







# Bar à jus

fait maison à l'extracteur

- Jus 3 agrumes (Orange, citron, pamplemousse), gingembre, menthe fraîche
- Jus de Carotte, pomme, gingembre
- Jus de Choux Kale, menthe fraîche
- Jus de Betterave, orange, citron
- Eau infusée aux fruits de saison (25€ les 5l)

# Petit-déjeuner

- Boissons chaudes & froides, Jus de fruits frais pressés
- Verrines Granola, Chia pudding
- Viennoiserie, Pancakes, mini crêpes, mini gauffres
- Salades de fruits





# Plateaux Repas

A partir de 10 personnes

Plats du moment chauds ou froids  
Salades, pâtes ou bowls gourmands,  
bagel ou sandwichs croquants... notre  
carte évolue au fil des saisons.

Le point commun de toutes nos  
propositions ? La fraîcheur et la  
gourmandise !

Rendez-vous sur notre site pour  
découvrir le détail.

Livraison soignée à l'heure de votre choix,  
emballages éco-responsables. Pain de qualité.





# Les petits +

- Nos livraisons sont effectuées dans des caquettes en bois du marché.  
Elles seront facturées ou non en fonction de la distance
- Nous fournissons, sur simple demande, les assiettes, couverts et serviettes en papier, jetables et écoresponsables pour vos convives
- Nos plats sont servis avec du pain frais (tradition et au levain) du boulanger

## Une envie spéciale ?

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes particulières (gâteau d'anniversaire, soirée à thème), nous ferons notre possible pour y répondre au mieux !

### Ils nous font confiance





**À BIENTÔT !**

**cucina** 

**Cuisine vivante depuis 1999**

Caroline Sitbon  
**cucina@orange.fr**  
06.62.73.95.23

18 rue Kléber,  
92130 Issy les Moulineaux  
[www.issycucina.fr](http://www.issycucina.fr)