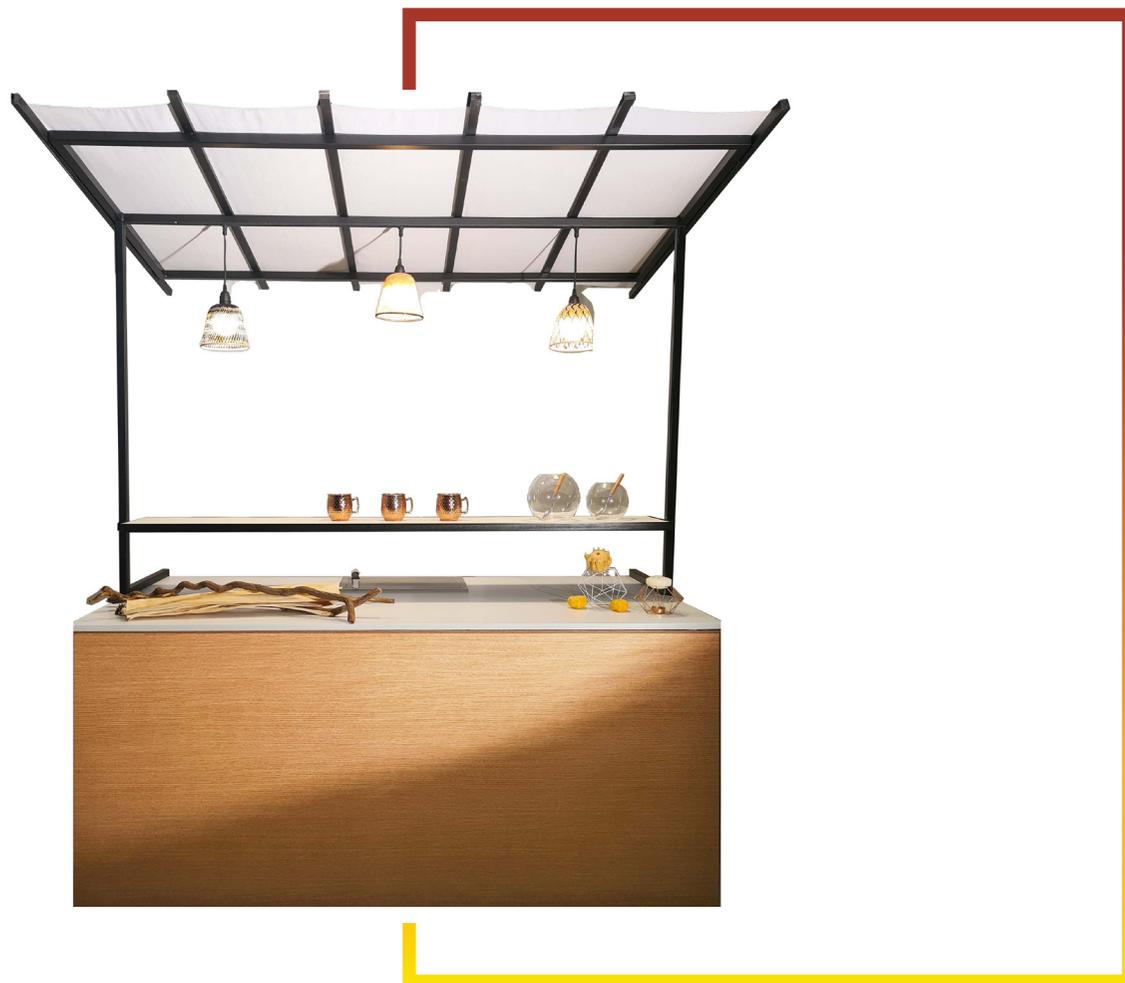




TRAIT'TENDANCE
LES ARCHITECTES DE L'ÉVÉNEMENT



FOOD CORNER BY TT'





ATELIERS SALÉS

BAGEL SAUMON

Saumon fumé, cream cheese, mesclun, pickles, houmous de betterave, aneth



BAGEL PASTRAMI

Pastrami, cream cheese, mesclun, pickles, sauce moutarde miel, tomates séchées, oignons crispy

BAGEL VÉGÉ

Légumes grillés, cream cheese, mesclun, pickles, houmous de betterave, tomates séchées

BLINIS SAUMON

Saumon fumé, chantilly à l'aneth et zeste de citron vert, pickles, micro pousse de persil japonais



BLINIS STRACIATELLA

Stracciatella , viande des grisons et pistache, micro pousse persil japonais

BLINIS CRÈME DE FETA

Crème de féta aux herbes, légumes grillés, noisettes

POKE BOWL HAWAÏ

Cubes de saumon marinés, riz vinaigré, mangue, grenade, carotte, fèves et vinaigrette mangue passion

POKE BOWL POULET

Poulet mariné, riz vinaigré, mangue, grenade, carotte, fèves et vinaigrette soja sésame



ROLLS PULLED VEAL

Brioche snackée au beurre clarifié, pulled veal, mélange de chou/carotte et cacahuètes concassées



ROLL DUXELLES DE CHAMPIGNONS

Brioche snackée au beurre clarifié, sauce moutarde au miel, duxelles de champignons tiède, crème feta/ricotta, pickles d'oignons rouges et noisettes hachées



FRENCH CORNET

Fromages AOC sélectionnés par le MOF Jean-Yves Bordier, assortiment de charcuteries AOP, condiments l'Epicurien et tourte meule.



ITALIAN CORNET

Fromages italiens AOC sélectionnés par Paisano, assortiment de charcuteries italiennes AOP, focaccia et câpres.

TACOS MEXICANO

Tortilla de maïs artisanale, effiloché de veau, crème de maïs, guacamole, pickles de chou rouge, herbes fraîches



TACOS VÉGÉ

Tortilla de maïs artisanale, patate douce rôtie, mayo spicy, guacamole, pickles de chou rouge, herbes fraîches



ATELIERS SUCRÉS

FUSION

Jus frais de betterave, pomme granny smith bio, citron vert & gingembre



GREEN

Jus frais de pomme, concombre, menthe & gingembre

CAROTENE

Jus de carotte, pomme, orange & citron

GRANOLA BOWL

Bol de fromage blanc fermier, granola maison, fruits frais de saison et toppings au choix



PANCAKES MAISON

Pancakes réalisés à la minute, fruits frais de saison et toppings au choix

BRIOCHE PERDUE CAMEL BEURRE SALÉ

Brioche perdue, fruits frais de saison, glace au lait frais du MOF Une glace à Paris, sauce au caramel beurre salé.



BRIOCHE PERDUE COULIS FRUITS ROUGES

Brioche perdue, fruits frais de saison, glace au lait frais du MOF Une glace à Paris, coulis de fruits rouges

SMOOTHIE DETOX

Smoothies préparés à la minute avec des fruits et légumes frais

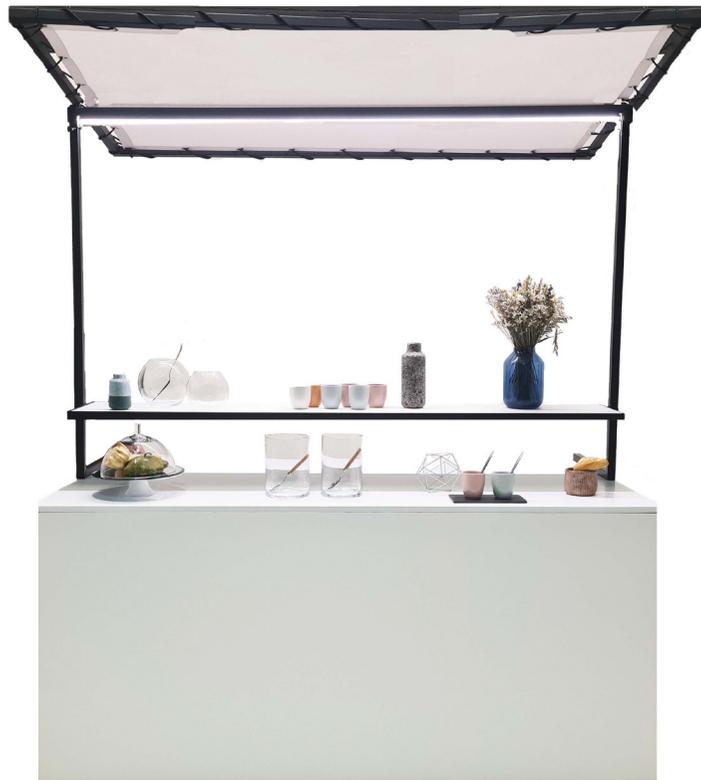


SMOOTHIE SUMMER

Smoothie réalisés à la minute à base de fruits et légumes frais

SMOOTHIE ROSY

Smoothie réalisés à la minute à base de fruits et légumes frais



ATELIERS SIGNATURES

NINA METAYER

Cheffe pâtissière

Distinguée deux années de suite « Pâtissière de l'année » avant l'âge de 30 ans, Nina Metayer a été formée à l'Ecole Ferrandi Paris avant de commencer carrière à l'Hôtel Meurice, au Raphaël, au Grand Restaurant puis au Café Pouchkine. Forte de ses expériences et animée par la flamme de l'entrepreneuriat, elle devient consultante, développe de nombreux projets et lance, en 2019, sa pâtisserie en ligne : Delicatissierie.



DÉLICATISSIERIE
PAR NINA MÉTAYER



TARTE CHOCOLAT CROUSTILLANTE

Pâte sablée au beurre AOP, cacao et fleur de sel. Crémeux léger au chocolat, feuillantine croustillante, noix de pécan caramélisée et décor chocolat aérien.



LE FRAISIER

Tarte aux fraises croustillante, une recette ultra gourmande et à la portée de tous composée d'un sablé reconstitué à la noisette, d'une chantilly mascarpone et de fraises fraîches.



TRAIT'TENDANCE
LES ARCHITECTES DE L'ÉVÉNEMENT

141 avenue de Verdun
Chemin des Montquartiers
92130 Issy-les-Moulineaux

T : 01 41 14 03 03
F : 01 41 14 40 35

contact@trait-tendance.com
www.trait-tendance.com

