Hélianthème
PARIS - SACLAY

TRAITEUR

Hélianthème
PARIS - SACLAY

TRAITEUR

5, avenue de Laponie - 91940 - Les Ulis

Commandes :
Sous condition de disponibilité des produits
Par mail : info@heliantheme.com
Par téléphone : 01 60 92 52 40
Par internet : www.heliantheme.com

CGV et allergènes disponibles
sur www.heliantheme.com

Stylisme culinaire : Mélanie Martin - Crédit photographique : Nicolas Lobbestaël - Création graphique : Philippe Boudreaux

2023
2024

T R A I T E U R

Hélianthème
PARIS - SACLAY

VINGT ANS D'EXISTENCE...

à Courtabœuf aux Ulis où nous réalisons une cuisine maison.

L'équipe d'Hélianthème est à votre écoute, pour vous faire plaisir, vous conseiller et adapter ses réalisations à vos choix de menus et de prestations.

VINGT ANS DE DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT...

Au quotidien, toute l'équipe agit pour réduire son impact environnemental. Nous œuvrons pour minimiser la production de déchets et optimiser notre fonctionnement dans tous les domaines, approvisionnements, énergie, transports, stockage, production...

VINGT ANS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

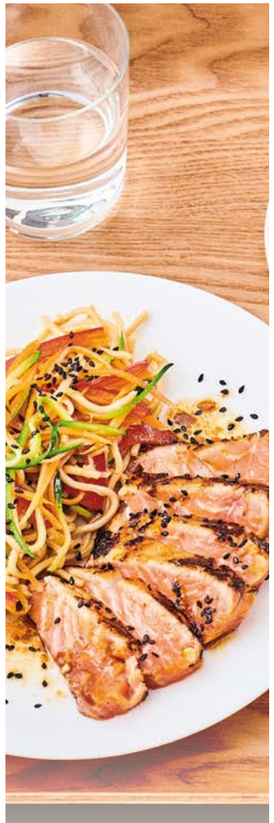
Depuis toujours, nous cuisinons à partir de produits frais, sans OGM. Notre production est régulièrement contrôlée par un laboratoire indépendant.

Formules petits déjeuners P. 4

Formules pauses P. 5

Cocktails apéritifs P. 6 - 9

Cocktails déjeunatoires P.10 - 13



Plateaux repas P. 14 - 15

Buffets P. 16 - 17

Grands crus de cafés P. 18

Chocolats P. 19

Petits déjeuners

Mini viennoiseries

Minimum 10 personnes - 6,45€/personne (7,10 € TTC)

2 mini viennoiseries/personne
(pain aux raisins, croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes)

CHAUD : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne. Assortiment de thés Premium Destination BIO.

FROID : Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus.

MATÉRIEL : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre Bio, serviette.

Pauses

Fours secs et moelleux

Minimum 10 personnes - 6,70€/personne (7,37 € TTC)

3 fours secs, moelleux et macarons/personne

CHAUD : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne. Assortiment de thés Premium Destination BIO.

FROID : Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus.

MATÉRIEL : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre Bio, serviette.

Cocktails apéritifs

Wissous

Minimum 10 personnes - 8 pièces - 11,10€/personne (12,21€ TTC)

SALÉ
- Quichette fromage
- Club chèvre miel
- Mini burger italien au poulet
- Tartelette antipasti
- Wrap Sainte Maure

SUCRÉ
- Tartelette fruits frais
- Chou praliné
- Amandine cassis

Vélizy

Minimum 10 personnes - 12 pièces - 16,65€/personne (18,32€ TTC)

SALÉ
- Palmier pesto
- Grillé tomate
- Chou chèvre poivron
- Bruschetta tapenade
- Tartelette tzatzíki
- Club jambon aux herbes
- Maki saumon
- Mini burger italien au poulet

SUCRÉ
- Tartelette citron basilic
- Dacquois café, noisettes
- Tartelette passion, chocolat
- Macaron

Bièvres

Minimum 10 personnes - 18 pièces - 25€/personne (27,50€ TTC)

SALÉ
- Quichette fromage
- Palmier pesto
- Muffin chèvre, figue
- Torsade sésame noir
- Club jambon aux herbes
- Mini burger italien au poulet
- Tartelette antipasti
- Chou chèvre poivron
- Club végétarien
- Bruschetta tapenade
- Wrap Sainte Maure
- Tartelette tzatzíki

SUCRÉ
- Tartelette fruits frais
- Tartelette citron
- Dacquois café, noisettes
- Cheesecake fraise
- Amandine cassis
- Chou praliné

Cocktails apéritifs

Limours

Minimum 10 personnes - 10 pièces - 14,82€/personne (16,30€ TTC)

SALÉ

- Samossa légumes
- Sablé olives, amandes
- Club coppa
- Tartelette antipasti
- Mini burger poulet, cèpes
- Cuillère de wakame, rouget grillé et wasabi
- Cannelé chorizo

SUCRÉ

- Tartelette chocolat passion
- Salambo vanille
- Cheesecake fraise

Clamart

Minimum 12 personnes - 14 pièces - 20,74€/personne (22,80€ TTC)

SALÉ

- Croq' saumon
- Quichette fromage
- Mini samossa légumes
- Club poisson fumé
- Carotte à l'orange et magret fumé
- Cuillère de wakame, rouget grillé et wasabi
- Mauricette crabe, crevette
- Focaccia di Parma
- Mini tortilla
- Pain d'épices crème brulée foie gras

SUCRÉ

- Chiboust framboise
- Macaron
- Tarte chocolat caramel fleur de sel
- Tartelette citron, basilic

Viroflay

Minimum 10 personnes - 20 pièces - 29,64€/personne (32,60€ TTC)

SALÉ

- Torsade sésame noir
- Mini samossa légumes
- Croq' saumon
- Sablé olives, amandes
- Focaccia di Parma
- Carotte à l'orange et magret fumé
- Mini burger poulet, cèpes
- Cannelé chorizo
- Mauricette crabe, crevette
- Cuillère de wakame, rouget grillé et wasabi
- Mini tortilla
- Tartare de daurade
- Club coppa
- Pain d'épices, crème brûlée foie gras

SUCRÉ

- Macaron forêt noire
- Chiboust framboise
- Macaron
- Tarte chocolat, caramel fleur de sel
- Salambo vanille
- Entremets mangue, noix de coco

Cocktails déjeunatoires

Rambouillet

Minimum 10 personnes - 10 pièces - 22,00€/personne (24,20€ TTC)

SALÉ

- Quichette fromage
- Mini burger italien au poulet
- Club jambon aux herbes
- Salade de pâtes, ananas, surimi et cébette
- Brochette de poulet au romarin
- Brochette de sole, tapenade
- Piqué de fromage
- Pain

SUCRÉ

- Entremets fruit rouge, pistache
- Tartelette aux fruits
- Chou praliné

Fontainebleau

Minimum 10 personnes - 12 pièces - 26,40€/personne (29,04€ TTC)

SALÉ

- Muffin chèvre, figue
- Torsade sésame noir
- Club végétarien
- Mini burger italien
- Bruschetta tapenade
- Salade pomme, chou, carotte
- Brochette de légumes marinés
- Brochette de poulet au romarin
- Piqué de fromage
- Pain

SUCRÉ

- Muffin griotte, pistache
- Tartelette citron, basilic
- Entremets mangue, coco

Sceaux

Minimum 10 personnes - 14 pièces - 30,80€/personne (33,88€ TTC)

SALÉ

- Palmier pesto
- Sablé olives, amandes
- Mini burger italien
- Tartelette antipasti
- Boulgour tomates, figues, bresaola
- Wrap Sainte Maure
- Club végétarien
- Brochette de poulet aux herbes
- Brochette de la mer au wasabi
- Piqué de fromage
- Pain

SUCRÉ

- Entremets mangue, coco
- Feuilleté aux abricots
- Chou praliné
- Croqué mendiants

Cocktails déjeunatoires

Chatillon

Minimum 10 personnes - 10 pièces - 24,80€/personne (27,28€ TTC)

SALÉ

- Croq' saumon
- Tartelette à la truite
- Mauricette crabe, crevette
- Fregola Sarda
- Brochette crevettes et St Jacques
- Brochette de bœuf à la thaïlandaise
- Piqué de brebis et pâtes de fruits
- Pain

SUCRÉ

- Tarte tatin légère
- Trianon
- Tartelette aux fruits

Versailles

Minimum 12 personnes - 12 pièces - 29,76€/personne (32,74€ TTC)

SALÉ

- Samossa légumes
- Cannelé chorizo
- Mini burger poulet, cèpes
- Club truite fumée
- Coupelle Stracciatella et tomates confites
- Salade de carottes, fèves, cranberries et graines de courge
- Brochette de lotte et lard de Colonata
- Brochette de légumes marinés
- Piqué de brebis et pâtes de fruits
- Pain

SUCRÉ

- Trianon
- Entremets Fruits rouges, pistache
- Tartelette chocolat, passion

Sèvres

Minimum 10 personnes - 14 pièces - 34,72 €/personne (38,20 € TTC)

SALÉ

- Samossa légumes
- Sablé olives, amandes
- Coupelle Stracciatella et tomates confites
- Mauricette crabe, crevette
- Focaccia di Parma (mozzarella Serrano)
- Cuillère de wakame, rouget grillé et wasabi
- Tataki de saumon, riz à sushi, carottes et mangue
- Brochette de lotte et lard de Colonata
- Brochette de boeuf à la thaïlandaise
- Piqué de fromage
- Pain

SUCRÉ

- Tartelette citron, basilic
- Entremets mangue, coco
- Chou praliné
- Tarte chocolat, caramel

Plateaux repas

Massy

Minimum 5 personnes - 29,50€/personne (32,45€ TTC)

ENTRÉE : Riz hawaïen aux crevettes et Saint-Jacques

PLAT : Tataki de saumon
Nouilles sautées aux légumes

FROMAGE : Assortiment de fromages
Pain individuel

DESSERT : Entremets mangue, noix de coco

Orsay

Minimum 5 personnes - 22,30€/personne (24,53€ TTC)

ENTRÉE : Salade pomme, chou et carotte

PLAT : Emincé de poulet et Trofie al pesto

FROMAGE : Assortiment de fromages
Pain individuel

DESSERT : Tarte chocolat, caramel fleur de sel

Rambouillet

Minimum 10 personnes - 23,30 €/personne (25,63 € TTC)

SALÉ

- Salade alsacienne, pomme et cervelas
- Tartare aux deux tomates, artichauts et parmesan
- Assortiment de jambons italiens
- Rôti de boeuf au paprika, sauce aïoli
- Quiche chèvre, tomates

SUCRÉ

- Chou praliné
- Entremets tatin, mousse légère

Meudon

Minimum 10 personnes - 32,30 €/personne (35,53 € TTC)

SALÉ

- Tataki de saumon, riz à sushi, carottes et mangue
- Salade Caesar
- Assortiment de charcuterie fine et terrine
- Assortiment de poissons fumés
- Filet de canard au miel et romarin
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
- Assortiment de fromages affinés et pâtes de fruits
- Pain au buffet

SUCRÉ

- Entremets fruits rouges, pistache
- Macaron forêt-noire
- Tarte chocolat, caramel fleur de sel
- Tartelette aux fruits frais

Grands crus de cafés

Grands crus de cafés du monde torréfiés à l'ancienne pour votre machine à café

Choisissez parmi notre sélection de cafés, proposés en grains ou moulus en fonction de votre machine.

Chocolats

Chocolats pour vos cadeaux d'entreprise

Personnalisez à votre logo nos plaquettes et coffrets de bonbons de chocolats

Chocolat à déguster avec le café

- Mini tablettes
- Feuillantines
- Mendiants